



乾しいたけを作る乾燥機

菌床栽培で10年、原木栽培で20年。人生の半分近くを乾しいたけに捧げてきた中野さん。ただ生産するだけでは豊かになれないと、さまざまな加工品作りに独自に取り組んできた。「付加価値を付けるため、いろいろな商品を開発してきました。パック詰めからパウダー(粉)に浅漬けのもと。プリンやキャラメルなんかも作ったなあ

新ブランドで再出発

(笑)。「その飽くなき挑戦心は、30年経った今も健在だ。10年続けた独自ブランドを今年一新、「原木ゆるぎ茸」の新ブランド名で再出発することを決めた。「『原木』ということを強調したいと思ってる。原木栽培は、乾しいたけの原点ですよ。輸入品や菌床栽培のものとは勝負しようとして、やっぱりこれ(原木)をアピールするしかない」。新ブランドのラベルを貼る手に、力がこもる。

「昔は周りにいっぱい生産者がいたけど、今では本当に少なくなっちゃいました。ここで頑張らないと、このすばらしい農業がなくなってしまう」。自身の乾しいたけの商品開発に熱心な一方で、これからは業界に尽くしたいとの思いも強くなった。「今は地球環境を守るために『持続可能性』という言葉がよく使われるけど、原木栽培はまさに持続可能な農業なんです。肥料や農薬は使わないし、クヌギの木は切ってもまた生える。この仕組みをなくしたくない。だから、原木栽培をいかに未来へつないでいくかということも、残りの人生の大きなテーマなんです」。中野さんの挑戦は、まだ終わらない。その目は、しっかりと未来を見据えている。

持続可能な農業を未来へつなぐ



夫妻の愛情たっぷり育てたしいたけ



業界の未来を担う農家として期待を背負う



山口 勝治 さん
しのぶ さん
(国見町向田)

二人三脚で歩んだ17年

山口さん夫妻がしいたけの栽培を始めたのは、今から17年前。「県主催の源兵衛塾(しいたけ栽培の研修会)に3回は参加しましたね。勉強のため、県内外のしいたけ農家さんの所にも行きました。それはもう、一生懸命しいたけの栽培方法を学びましたよ。持ち前の行動力で、しいたけの栽培技術をみるみる習得した勝治さん。妻のしのぶさんと二人三脚でしいたけ栽培に励み、約20万個の種駒を打つ乾しいたけ農家に成長した。

温かい風習を未来に残したい

勝治さんがしいたけ栽培の世界に入って感じたこ

未来へつなぐ生産者

とは、周囲の温かさ。「地元の生産者の先輩は、優しい人ばかり。惜しみなく、何でも教えてくれるんです。とても心強い存在です。勝治さんは、この温かい風習を未来に残していきたいと思う。「私もだんだん教える側になってきたので、知っていることは全部教えてあげたいです。特に、失敗体験を伝えたい。たくさん失敗してきましたから(笑)」

人とのつながりを大切に

しのぶさんは、乾しいたけの活用を広める取り組みに力を入れてる。「消費量が年々減っている現状では、生産以上に周知が大事になってきていると感じま



使いやすい乾しいたけの粉末

す」。そこで、若い人にも手軽に使うてもらえるようにと、乾しいたけの粉末を開発。地元で地域活動や学校で使用を呼びかけている。「粉末のおだしで簡単に料理がおいしくなるので、皆さん驚かれます。これをきっかけに、乾しいたけに興味をもってほしいなと」。そのまぶしい笑顔の奥にあるのは、周囲への感謝の気持ちだ。「これまでいろいろな人に支えられてきました。人とのつながりを大切にしながら、乾しいたけを広めていきたいですね」



中野 富司 さん
(安岐町油留木)



“原木”を強調した新ブランド



商品にはお礼のメッセージを添える