

国東と暮らす

世界農業遺産登録から一年

昨年5月末、国東半島宇佐地域が世界農業遺産に登録されました。この地域は日本有数の原木乾シイタケや、日本で唯一の水稲と七島イを組み合わせた生産が行われています。また、日本最大の蓄積量を誇るクヌギ林とため池群によって水資源が維持され、多様な農林水産業が営まれています。

登録から一年。国東で暮らすシイタケ農家と七島イ農家に話を伺い、農業の展望を探ります。

シイタケ農家の村上幸吉さんを訪ねたのは5月初旬。安岐町諸田区に広がるクヌギ林で、種駒を打ち込んだ原木ほだ木の伏せ込み作業を終え、これからは稲作に取りかかります。

この道50年というベテランの村上さんは、これまでに多くの品評会で好成绩をおさめています。



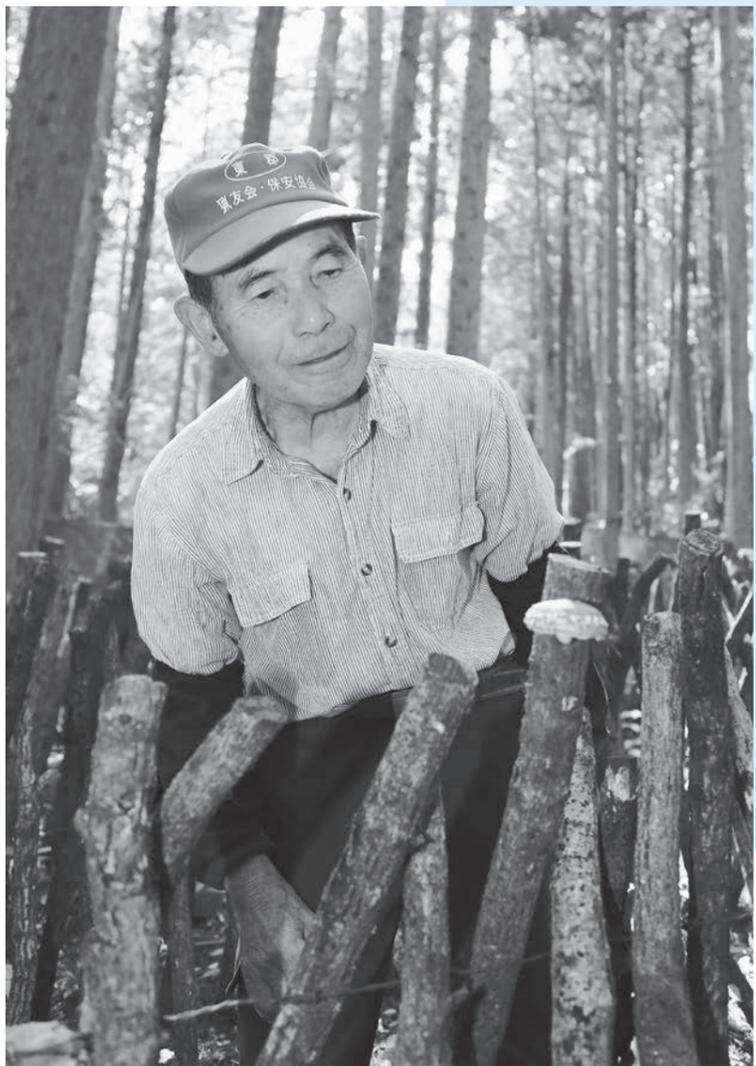
取材中の5月中旬にも「第57回大分県乾シイタケ品評会」箱物こうしんの部で最高賞の「林野庁長官賞」を受賞したとの朗報が入りました。

高品質のシイタケ作りを目指す村上さんは、「露地栽培なので天候に影響されやすいですね。品評会では、形や大きさ、色合い、巻き込み具合、そして味などが審査されるので、日々努力しています。採取は傷つけないように、ていねいに扱いますね。今年の出来栄えは割といいほうかな」と話します。

グリーンツーリズムで農家民泊をした県外の中学生は、焼いたシイタケを喜んで食べてくれるそうで、「特に20〜30歳の若い人にもっとシイタケを食べてもらいたい。おいしいんじゃけどなあ」と消費者の拡大を望んでいます。

シイタケ農家 村上 幸吉さん (安岐町明治)

▲今シーズン最後の収穫をする村上幸吉さん（5月初旬）



クヌギ林と原木シイタケ

村上さんに、ほだ場を案内していただきました。シイタケの収穫時期は10月から4月下旬のため、残りのシイタケはわずかです。シカの食害から守るために、ほだ場はネットで囲まれています。また所属する地元猟友会へ、朝来出身で大分市に住む牧野止さんが、「くくりわな」を大量に寄付してくれました。



▲クヌギの萌芽を見つめる村上さん

続くから最後までがんばろうと思う。シイタケ作りを一緒に歩んできた妻ハツユキさんは「クヌギ林は下草刈りをして、常に美しく保つてきました。国東のシイタケをいろんな調理法で試して、おいしく味わってほしい」と話してくれました。

毎年作業ができるように、計画的に植林されているクヌギ林。原木の伏せ込みの場所には、切り株から緑色の新しい芽が顔を出していました。

世界農業遺産登録を受け価格上昇に期待

「クヌギ林とシイタケが世界に認められて大変うれいす。これをきっかけに消費や値段が上がってほしいと、シイタケ農家はみんな思っています」と村上さんは話します。

県東部振興局農山漁村振興部主幹（総括）でシイタケ担当の栗林良さんに現状と県の取り組みにつ

シイタケと暮らす

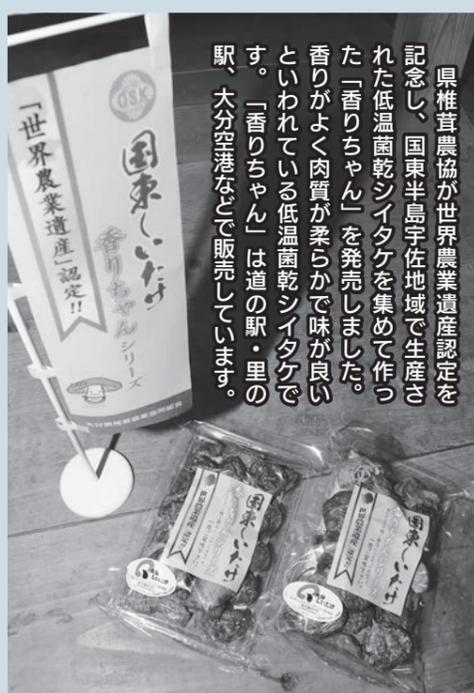


▲シイタケの勉強会と料理教室（国東小学校・1月）

いて伺いました。「国東市のシイタケ生産者は現在433人。県椎茸農協のデータによると、最近10年では平成21年の1キロ平均単価が4825円で最大であったのに対し、25年は2427円と半分に落ち採算ベースを切っています。目の前の大きな課題は、価格の低迷からの脱却を図ることです。今後、生産者の高齢化やシカによるクヌギ萌芽や

国東しいたけ 香りちゃん

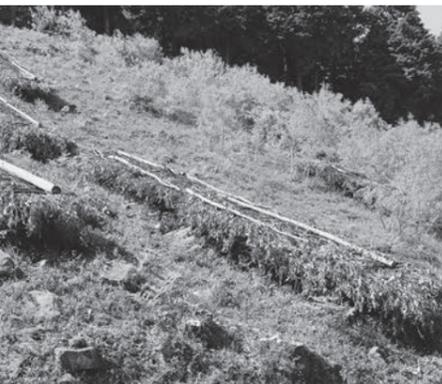
県椎茸協が世界農業遺産認定を記念し、国東半島宇佐地域で生産された低温菌乾シイタケを集めて作った「香りちゃん」を発売しました。香りがよく肉質が柔らかく味が良いといわれている低温菌乾シイタケです。「香りちゃん」は道の駅・里の駅、大分空港などで販売しています。



シイタケの食害によって減少しないように、生産量の維持増大への対策を始めています。

次世代にシイタケの魅力を伝えるため、東部振興局では市内の小中学生を対象に、世界農業遺産の勉強会や乾シイタケを使った料理教室を定期的に開催。「地域の宝を地域で守り育てることが大切で、私たちはその支援を続けていきます」と栗林さん。県では「ジアス（世界農業遺産の英訳）認証制度」を拡大し、地域ブランドの推進を図りたい考えです。

国東市でも、ほだ木の造成経費や低温菌乾シイタケ種駒の助成を行い、消費拡大・価格対策に取り組んでいます。



▲原木の伏せ込みとクヌギ林

える村上さんは、「今年は低温菌3万5000駒を打ちこんだ。まあ、これから6〜7年は採取が