

原木椎茸生産業

企業名 渡辺椎茸園
 代表者 渡辺 佐吉
 所在地 安達郡岩代町小浜字鞭ノ内10-2
 電話番号 0243-55-2524
 e-mail e-kinoko@trust.ocn.ne.jp
 従業員数 4名(男性 1名・女性 3名)
 事業内容 原木椎茸生産業「長寿しいたけ」
 主要取引先 福島中央市場、J Aみちのく安達、スーパー、一般個人客(地方発送可能)

企業の特徴

私が農業に携わった昭和37年頃の我が家は、米・麦・養蚕、冬は炭焼きの生産で生計を立てておりましたが、その頃は変革の大きな年代で薪や炭から電気・ガス・石油に変わり、主要な産物の薪や炭が売れなくなり、大変困っていました。

そんな時、私は県立矢吹ヶ原経営伝習農場で新しい農業を学ぶことのお機に恵まれ、椎茸に出会ったのもその時でありました。また、炭を焼く木から「きのこ」ができることにとても驚きましたが、椎茸のおいしさにも驚きました。そして、椎茸栽培の技術を身に付け岩代町にもどって栽培しても、商売になるかも知れない。真っ黒になって仕事をして売れない炭焼きから抜け出ることが出来るかも知れないと本気になって考えました。それが私の椎茸に取り組みきっかけとなり、スタートはわずか400本の原木からでした。

昭和39年の春に初めての収穫期をむかえた時は、大量に椎茸がとれ、100g30円に売れ、しかも当時とすれば他の食品と比べた場合、椎茸はたいへん高価なものでした。また、原木一本16.5円と記憶しており、現在は約160円ですから比較するといかに高価かがわかります。

また、当時の椎茸の収穫時期は年2回から3回の収穫しかなく収入が不安定でしたので、椎茸栽培で年中安定した収益を確保する方法を考え、同業者でもなかなか設置できない大型の冷蔵庫を購入し、椎茸菌を冷蔵庫のなかに一定期間入れることで、夏の栽培も可能となりました。1本の原木で年間8回くらいの収穫が可能となりました。椎茸は食品として体に良い効果があることも追い風となり、大量消費時代に入り売上も順調に伸びましたが、さらに研究を重ね日本で一番収穫量が多く、品質も最高である九州地方の椎茸栽培に目をつけ、九州地方と同じくらいの温度と降水量を確保し、効率よく生産するために追求したのが休耕田を利用した「ほだ木」の作り方です。日中いつでも温度が保て、ほだ木の害菌被害もないよう伏せ込み方を工夫した水田での栽培方法で、当時は画期的なアイデアで「佐吉伏せ」と呼ばれ、飛躍

的に生産があがり、驚くほどの収量がとれましたが、平成の時代に入り年々生産量が減少し、品質は低下、くずもの多い生産に変化する中、中国から安価で大量に輸入されるようになりましたので、大量輸入による供給過剰が続き、多くの仲間が廃業に追い込まれました。

私は、椎茸の生産量がこれほど落ち込んでしまったのは、種菌の衰退が原因と思い「菌」の研究者を訪ね全国をまわりました。その結課、大分県で各種菌類の研究をしている先生に出会い、無理に種菌を分けていただき植菌をした結果、菌の強さ、きのこの発生群は立派で驚異であり、一個一個が非常にしっかりしていて、くずものが極めて少なく肉厚で良質な椎茸の収穫が可能となり、収穫量についてもとても多く、また夏の暑さにも非常に強い品種でした。

その結果、平成13年春の植菌量を倍以上に増やし原木は4万本を超え、椎茸も順調に育成、今年の春先より本格発生となってきましたので、後継者の育成と若い力も必要と思い平成14年4月より高校卒業生を1名採用し生産量の増加に対応しました。

椎茸栽培が成功する条件は、「良い原木」「良い環境」「良い種菌」の三つです。現在は、中国産が大量に出回り、また、国内産もオガクズを利用した栽培に変わって来ておりますが、食べて下さるお客様の健康を第一と考え、どんぐりの木100%のおいしさにこだわり38年、これからも「本物の椎茸(長寿しいたけ)」栽培を続けてゆきたいと熱く語ってくれました。



当園は県道飯野 - 三春 - 石川線沿にありますので、是非一度お立寄り下さい。

