森の名人　椎茸栽培

森をつくる椎茸

黒木（くろき）　工（たくみ）（神奈川県相模原市）

聞き手　鈴木（すずき）　美愉（みゆ）（栃木県立宇都宮白楊高等学校２年）

1　自然の神秘

ある時に山に行ってみると、椎茸の胞子（ほうし）が一面に飛んで山の中に霧がかかったようになってね。今までの人生で２、３回ぐらいしか見たことはないけど、それはそれは見事で、めったに味わえない喜びだね。そして春先の最盛期の山、どの木からも椎茸がいっぱい発生している、そういう姿を見るとやってきた生きがいってのを感じるね。

2　自己紹介

黒木工。昭和５年６月14日生まれ、87歳を過ぎました。職業は原木（げんぼく）椎茸栽培。一昨年前に家内は亡くなり現在は１人で神奈川県相模原市緑区牧野（さがみはらしみどりくまきの）に住んでいます。近所に長男夫婦と孫夫婦、ひ孫が３人います。

出身は宮崎県東臼杵郡南郷村神門（ひがしうすきぐんなんごうむらみかど）、今は東臼杵郡美郷町（みさとちょう）南郷神門。生まれてからしばらくの間は自分の決まった家はなかったの。親が炭焼きで生計を立ててたから。山の木を伐採して木炭を製造し、終わるとまた次の山に移動しなくちゃいけない。穴掘って丸太棒を立てて、それに木を渡して結わえ付けて、その上にカヤを雨よけに伏せこんだ小屋で生活してた。

黒木さんと椎茸

高等科までは行かせてもらった。当時はひどい食糧不足で、戦後はさらに悲惨な状態になり、非農家である私のうちは食料になるものがなくて大変だった。山に生えてる草も食べた。そんな時おふくろに勧められて椎茸栽培している伯父の所に奉公に行くことになった。それが17歳。

3　椎茸栽培の道へ

厳しい奉公先で、12年間鍛えられたね。特殊な行事の時は休みもらえたけど、あとは雨が降ろうが雪が降ろうが休めないの。何も自分の自由にはできなくて我慢してやってた。今思えば、よく逃げ出さなかったよ。昔は種駒（たねごま）がない時代だったから、自然に飛んでくる椎茸の胞子を木に付けて栽培をする方式だった。宮崎はこの栽培ができる地域で、農業用耕地のない山の中は、食糧確保と現金収入のためにはどうしても椎茸栽培が切り離すことのできないものだった。

結婚して28歳の時、古い家と山林を少しもらって独立したの。高度経済成長期になり、今まで山の仕事してた人の多くが出稼ぎに出ていき始めた。そんな時、中央高速道路の工事の出稼ぎに行ってる椎茸の仕事の仲間が、帰ってくるたびに「工君、君が好きな椎茸の仕事にいい所、原木に不自由しなくて都心に近い非常にいい場所があるよ」「君ならやれるよ。行ってみたらどうだ」「現地視察でもしてみたらどうよ」って言うの。

4　相模原市への移住　なんだって乗り切れる

忘れもしない昭和43年の9月17日、思い切って現地を見に行ったわけよ。それから迷って2年思案したの。その時に思ったのは結局思案ばかりしていてはいけないということ。後であの時やってみれば良かったって後悔を残すより、今までの経験があればなんだって乗り切れるってそんな気持ちになって。昭和45年にこちら（神奈川）に来ることに決めた。

まず、こういう仕事やるには組織作りが大切だと思った。旧藤野町役場の産業課に相談して、藤野町椎茸生産組合っていう組織ができた。そして藤野町林業構造改善の中に椎茸栽培の施設が取り込まれた。昭和55年、初めて本格的な周年栽培ができて年中椎茸が発生できる、なんとか生活ができるような体制が整った。嬉しいもので熱心にそのことをやろうと努力していると協力してくれる人がたくさんいて、それだから基礎ができたのよ。

5　長年の経験

椎茸の栽培方法っていうのは、原木栽培と菌床（きんしょう）栽培があるのね。原木栽培は乾燥用主体に山の中での自然栽培と、主に生食用にハウス内で栽培する方法がある。原木栽培ってのは木を伐って仕込まなければ商売にならない。だいたい1年間に3～4反歩の森林が必要になってくる。最初に植えた苗木の伐期（ばっき）が来るのが18～20年くらい。1回伐って切株から萌芽（ほうが）すればだいたい12～13年でクヌギは伐期が来る。ナラは14～15年。

だから毎年一生懸命植林の計画をする。木を切るのは16歳の時から仕込まれているから、パーッと一目見れば「ああここは椎茸のできる場所だ」とわかる。長年の経験でね。

6　原木伐採

重要なのは木の伐採の時期。三分紅葉の葉っぱが黄色く色づく頃ってのは椎茸を発生させる養分が一番多い。椎茸菌は水分があったら繁殖しないから水分を抜かなきゃいけないの。伐採した後、根っこ側が地面につかないような倒し方をしておいて、太さや場所に合わせて1～2ヵ月ぐらいそのまま寝かせる。伐採した木に葉が付いていると水分調整がよくできる。葉の付け根にある、小さい玉になってる離層（りそう）というのが活躍して水分を抜いてくれる。材部が死にかけた時に椎茸菌を植えると菌が中に入っていく。だから伐採時期は、秋の紅葉期の水分の止まった頃が一番いい。

7　玉切（たまぎ）り

水分が取れた時分を見計らって、短く取り扱いのいいように1メートルくらいの長さに切る。玉切りをした原木は5000本～10000本できる。

8　接種（せっしゅ）（穴あけ　種駒打ち）

梅の花が咲く頃から桜の開花の終わる頃までに植菌っていう作業をする。電動ドリルを使って穴をあけて種駒を打ち込む。真冬の寒い時は菌が動かないし、暑くなってくると菌が弱ってくるから春のこの時期が適している。

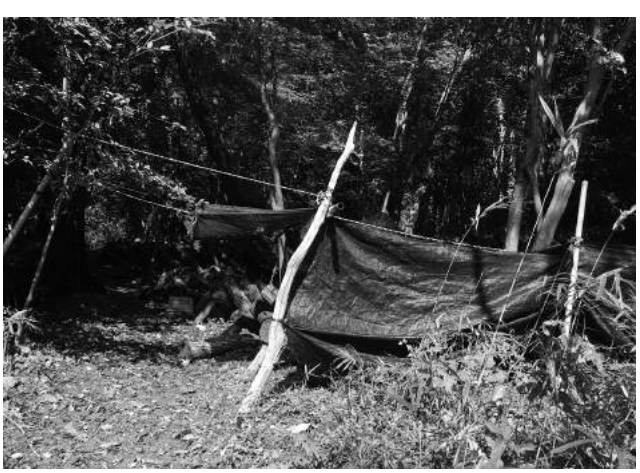
※接種が終わった原木は「榾木（ほだぎ）」と呼ぶ。

たくさんの榾木

9　伏せ込み（仮伏せ　本伏せ）

菌を入れたら今度は伏せ込みみ。場所は厳密に考えないとダメなんだ。椎茸菌は寒さにはある程度強いんだけど暑さには弱い菌。直射日光が当たらない涼しくて排水と風通しのいいところを選んで菌回しをやる。中まで完全に榾化するような状態の条件を付けることが一番大事。山で言えば尾根筋のようなところが最高にいい。そこに仮伏せは1カ月くらい。積み上げて覆いをかけて寒さから菌を守り、菌の力を付けたものを今度は本伏せ。15～16ヵ月、鎧伏せ（よろいぶ）や百足伏せ（むかでぶ）という積み方をする。その上に切った木の枝を置いて日よけをする。そうするといい榾木ができるの。

椎茸の榾づくりは野菜で言えば畑づくりだね。中まで完全に菌を回すことによって木の栄養分を十分に使えて、6～7年もの間



榾場（ほだば）

たくさん椎茸を出してくれるようになる。ただ、菌を回す場所っていうのは１回使ったら少なくとも５年以上休ませないと連作障害のようなものがでるのよ。だから数年先を見越して計画的に場所を選定するの。

※榾木を本伏せした所を「榾場（ほだば）」と言う。

鎧伏せ（よろいぶせ）

百足伏せ（むかでぶせ）

菌が回った榾木

10　榾起こし（発生）

今度は椎茸を発生させる場所に榾木を移動させる。立木があって木漏れ日のある場所にね。風を抑えるような地形で、湿度を保てるようなところ。移動させる刺激と環境変化の刺激で椎茸が発生して、収量も上がるわけよ。昔は榾場から発生場所まで榾木を背中に背負って運んだもんよ。今は500キロ積んで運べる機械があるから楽になった。発生場所は100年使っても汚染されないから、連作障害は起きないの。自然発生の時期はだいたい９月から３月中旬まで。収穫できるのは10～11月と２～３月。自然栽培はその時期だけなんだ。

なんで原木栽培が干し椎茸に向いてるかっていうと、山の自然の林の中で時間をかけてじっくり育つから。特に味がいい季節は春。２月の上旬か前の年から芽切った（芽を出した）のはじっとそのまま我慢していて、春の陽気によって育つ。成長期間が１～１ヵ月半もかかるんだ。寒さにあたって温度差を付けてじわじわと育つのは肉盛りができて、中が十分に固くなってくるから歩留まりが非常に良くって味わいが出て来る。

収穫時期ってのも自然に合わせないといけない。雨が降ると椎茸が水分を吸って開いちゃったりする。水分を含んだ状態で収穫し、乾燥すれば薄っぺらな木の葉のようなものになってしまう。だから天気が２～３日続いている時に収穫して乾燥するってのが干し椎茸のコツ。

フォワーダ（木を運ぶ機械）

収穫の様子

11　ハウスでの原木椎茸栽培

生椎茸は消費者の方が通年求めるのでハウスで栽培している。夏場は榾木を冷たい水に浸し、温度変化の刺激によって人工的に発生させるの。ハウス物は10～11日くらいの短期間で成長、収穫するから厚みも締りも味も山の自然の物には及ばない。薄くなっちゃうから干し椎茸には向かない。自然物がない時期にハウス物の生椎茸を出荷する。でもやっぱりハウス物でも原木栽培だから味はいいな。

ハウス栽培

榾木を浸す水槽

12　干し椎茸

形が良いものは丸のまま、他はスライスして乾かすの。椎茸の水分の含有量によって温度が違うんだけど、ぼてぼてするような水分の多い物はまず室温40度で2時間くらい乾かす。水分がかなり抜けるからそしたら45度、最後に52度くらいまで上げて一昼夜かけて仕上げる。

乾燥機の中

13　消費者との繋がり　味で勝負

昭和52年頃からお店に中国産生椎茸がずらっと並ぶようになった。日本の業者がどんどん中国産の安い椎茸を仕入れたから。その当時は安全性とか騒がれなかったから、安ければいいっていうことで消費者が中国産に飛びついた。だから原木物は安くしなきゃ売れなくなって採算が合わなくなってきたの。みんなが辞めちゃった原因ね。その時私は、消費者直結で販売することにしていかないと成果が出ないと思った。全国宅配とか色々銘打って、味そのもので勝負しようと思って自家販売に踏み切ったの。それで今は「お宅の椎茸を使いだしたら他のは使えない」、菌床栽培と比較して食べた人は「やっぱり原木物は味わいがある」と言ってもらえるようになった。

14　特産物として

以前、全農が中心で神奈川県で採れる特産物の紹介をやったの。そこに椎茸もどうだって誘われてね。私は林業協会のキノコ部の部会長やってたんで、いい機会だから椎茸と神奈川県の宣伝のためにやることになったの。いろいろなキノコをブースで販売。それぞれの生産者がこれぞと思うものを出してそれを審査した。私が出品した椎茸は1個1個にビニールの袋をかけて、山の中で育てたもの。ビニールをかけると寒さ、風を防いで湿度を保つから真冬でもじわじわじわっと育ってくる。普段の2倍ぐらい肉盛りがする凄いもんができて、一等に入ったの。

それで、藤野町の特産品を作ろうということになった。椎茸を入れてうどんを作ってみたらどうかって。粉にして使ってみたらうまいの。今、農協の直売所で売り出していて、地域でとれた小麦粉とうちの椎茸で作ってるんだ。

店舗に並ぶ黒木うどん

15 「お父さん、椎茸やりたい」

私は長くやってきて大変さはわかっているから、子供には無理に継がせるつもりはなかった。気力、体力、精神力がそろわないとなかなかできる仕事じゃない。でも、高校卒業したら「ちょっとお父さん、椎茸やってみたいんだけど」って言うのよ。何事にも音を上げず辛抱強く徹底した考えで努力していく気持ちがあるならいいよって言って始めたの。

それでも２～３回くらいはもう辞めるってうちを飛び出したことがある。その時私は「辞めていいよ、いつ辞めたっていいよ」って言った。でも息子は仕事に戻ってきた。今はもう私は手出し、口出ししないで全部息子に任せてる。自分はもう年だしのんびりとね。山は危険なことも多いからそろそろよしたほうがいいと思って。

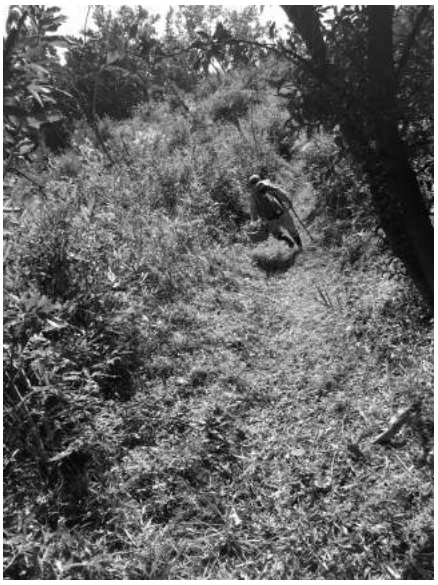
16 相手は自然

私は今、後継者育成であちこちの指導をやっている。便利の良いように椎茸栽培に必要な条件を省略したり短縮したりしてやる人がいる。いい畑が作れなければ収量も上がらないし、雑菌だらけになってダメになってしまう。自然の影響を否が応でも受けるのだから、椎茸が生きて成長していく過程の原点をしっかり身に着けて、そのうえで色々なものの力を借りてやるのはいいのよ。

人間の都合だけに合わせて合理化して楽して、手間を抜いてするのは原木栽培ではできない。科学の進歩の力も借りられる部分もあるけれども、生き物だから成長に合わせて絶対に外すことの出来ないポイントは、基本通り労力をかけてやらないとね。やっぱり基本は大事よ。

17 森のちから　水源確保と災害防止

私が思う森の理想は、常に若い木があり新芽がたくさんあって小さい根っこをいっぱい出して、山をしっかり支えること。苗を植えて25年以上経つと伐採した後の切株からの萌芽率が３分の１に下がる。50年も経った木はもう萌芽しない。大木になると根は大きくても地肌を覆いつくすような小さなしっかりした根張りがなくなるの。今は昔のように木を利用することがなくなってきているから大木化している。


大きな背中

神奈川県は水源確保のために木を切ることを制限していて、伐期の来た森でも県が地主に対してあと20年は切ってはいけない契約をしている。木が大きくなれば葉が沢山できて腐葉土が積もる。そして水分を保持することができるから、県は大きな木があるのが理想だという。でも平らな土地ならまだしも、斜面が20度以上になってくると台風や大雨が来ると大木はゆすられて山が崩壊することは目に見えている。だから将来人間の生命を奪うような災害が起こることも心配。昔の人はそういうことにも知恵を働かせて、薪を切り、炭を焼き、常に山を更新させていた。だからしっかりとした若い木が根を張った安全な山だった。もちろん保水も大事だから両方を兼ねた保全をやっていけたらいいと思う。

18 辛抱、努力があったからこそ

今思ってみれば、奉公先で辛抱、努力を積み重ねてきたから、少々のことでは驚かなくなった。金がなかろうが、苦しかろうが。それがあったからこそ、ここへ来てからも何でもやってみようかっていう意欲が湧いた。すんなり育ってたら今のようにはやれなかったと思う。一人前になったら、自分の思うようにやろうって思ってたんだな。やり通す自信があると。当時のような惨めな生活をしなくていいのだから、どんなことでも耐えられる。何だってやればできるって思う。

先々の見えない椎茸の仕事より、いっそのこと他の仕事に切り替えたほうがいいのではないかって正直心の迷いが出た時もあった。でも、「これはやっぱり自分が志したことはやってかなきゃいけないんだな、一つの試練なんだな」と思った。失敗もしながら勉強してきた。この地に腰を据えてよかった、この森で生きてきてよかった。

［取材日：2017年９月10日、11月４日］

【聞き書きを終えての感想】

山道を颯爽と歩く黒木さんは、初めて会う私のことを優しい眼差しで快く受け入れてくださいました。

１回目の取材で大きく太い原木が並んでいるハウスや榾場を見た時は圧倒され、２回目の時には黒木さんに大切に育てられた肉厚で大きく美しい椎茸ができているのを見て、愛おしく思えました。達磨ストーブで焼いた椎茸、天然のなめこも入った贅沢な椎茸のお味噌汁の味は最高で、歯ごたえを思い出すだけで唾液腺が刺激されます。榾木を割って、菌が回って真っ白になっている様子を見せていただきました。学校の微生物の授業でキノコの菌について習ったことを自分の五感を使って感じることができました。

木を切らないでおくことが自然を守ることではなく、木を切り更新することが森を守ることに繋がるということを教えていただき本当に勉強になりました。黒木さんの熱い思いに触れることができたことは私の大切な財産になりました。

採りたてをいただく

幸せなお昼ごはん

Profile

黒木　工・くろき　たくみ

生年月日：昭和５年６月 14 日　　**年齢：**87 歳
職　　業：原木椎茸栽培
略　　歴：出身地である宮崎県の奉公先で椎茸栽培を学び、独立後、神奈川県へ。神奈川県の唯一の本格的な干し椎茸生産者。長年藤野町椎茸生産組合長や県林業協会役員、同協会支部の支部長を務めるなど、地域のリーダーとしても活躍してこられた。干し椎茸粉末を練り込んだ黒木うどんの開発を行うなど、商品開発にも取り組んでいる。平成 22 年には第 23 回特用林産功労者表彰を受賞している。負けん気が強く温厚な人柄で、地域でも人望が厚い。