

# 神山の宝

名人

桴谷

潔・徳島県名西郡神山町

聞き手

廣瀬

愛唯・香川県 香川誠陵高等学校1年

## ■自己紹介

名前は桴谷潔。昭和16年の12月3日生まれ。年齢は77歳。徳島県神山町大久保生まれ大久保育ち。家族は6人で1人、大学で京都行つとる。

私の家は、林業が半分で農業が半分。昔からおじいさんが椎茸を作つとるのを見て育つた。椎茸を始めたのは、25歳で結婚してちよつとしてからやな。そのころは、原木栽培で使うクヌギの木が山に生えてたから、それを利用し



桴谷さん夫婦

て椎茸栽培をやり始めた。でも本格的に始めたのは50年前の昭和45年くらいか。

三男が大学行くまで主な収入は椎茸。それと2、3年にいっぺんは山の木を皆伐して森林組合に頼んだり、直接製材業者と交渉して、山の立ち木をかうてもろたり。そういうことで生計立てていきよつたんですよ。今は木が安くなつたけどそのころは杉とか檜とか松の建築材が高うてな。

## ■生い立ち

私は長男やつたけん、「家を継ぐんぞ」つておじいさんからずつと教え込まれとつた（笑）。特に私の父が戦死したけん、それもあつてこれは継がないかんなくて。農業に対する抵抗はなかったな。それに他にこの仕事をやりたいなっていうのもなかったんよな、おかしいよなあ（笑）。

中学生のころは家の仕事の手伝いで、原木の椎茸を詰めた木の箱を自転車に積んで持つて行かされよつた。高校は徳島県立農業高校。今の徳島県

立城西高校。専攻は農業全般やな。高校時代は部活はせんかった。下宿してたから、土日に家に戻ってきて、家のお手伝いしよった。

## ■クリスマスのない年末

だいたい12月24日から年末にかけて、椎茸の値段が上がるんよ。お鍋とか、お節料理とかで椎茸使ったりするんで。その時期を狙うていっぱい生やした。子どもにも椎茸を袋に入れてもらったり、パックに詰めてもらった。クリスマスはなかったわな。

## ■絶対無駄にはしたくない

この仕事は大変なことばかり。山からようけ木を積んできて、水に浸けてまた広げるんも重たいけんな。でも収穫は苦労ちゅうんではない。ようけ生えたら大変やけど、よう生えてくれたなあって。生えてきた椎茸はかわいいな。なんぼ傘が開いとって売りもんにならんやつでも刻んで乾燥椎茸にする。絶対無駄にはしたくないな。



刻んだ乾燥椎茸

## ■原木椎茸の育てかた

### ①原木の伐採

原木は、11月から12月ぐらいに山に生えとる木を根元付近から伐る。葉がついた状態で1ヶ月ぐらい置いといたらな、木の水分が抜けて植菌しやすい状態になる（葉枯らし）。それから1月から2月に管理しやすいように山で1mに切る（玉切り）。1本の木から7、8本は取れるな。それでまた直接日光の当たるところに置いとく。

### ②植菌作業

3月ぐらいに山から家に持って帰ってきて、桜が咲くまでにドリルで穴を開ける。穴の深さは2、3cmぐらい。直径は12・7mm。ほんで50といわんぐらい穴開けるんよ。太いやつは100ぐらいかもしれんし。ほんで、成形菌をその穴に入れる。植えたやつは山の中で仮伏せしてちょっと置いとく。



成形菌



ドリルで木に穴を開ける名人

### ③本伏せ

6月ぐらいになると本格的にほだ木を組んで山の木陰に置いとく。あんまり乾き過ぎてもいかんし、湿り過ぎててもいかん。いい菌を残すために木陰に置いとく。置きかたは『よろい伏せ』と『井げた積み』。一番いいのはよろい伏せ。井げた積みはあんまり高うにしたらいかん。高かったら、上が乾燥し過ぎて下は湿り過ぎる。やけんほんまは4、5段で1mぐらいの高さがえんよな。でもうちは10



よろい伏せ

段で1 m 50 cmぐらいまで積ん  
 だ。榮なけん高うしよる(笑)。  
 害菌を防ぐのには日当たりの良  
 い木陰。そこに置いとつたら、  
 原木の場合は雑菌は少ないな。  
 自然環境のいいところに置いと  
 かな、うちはちよつと怠つとる  
 けど(笑)。昔はええとこ置つ  
 きよつたな、モノレール敷いて  
 ずつと上に持ち上げて。今は杉  
 林の置けるところやけど。

#### ④発生と収穫

9月に山から持って帰ってき  
 て、タンクの水に一晩浸けて椎  
 茸が生える状態になった『ほだ  
 木』をハウスに置いておく。そ  
 れから1週間で生えてくるから  
 生えてきた椎茸を採って、また  
 もう1回水に浸ける。で、また  
 ハウスに置いといて1週間ぐら  
 いたつたら生えてくる。12月ぐ  
 らいまでは暖房使わんと自然の  
 温度差を利用して生やす。20℃  
 15℃のときは1週間ぐらいで、  
 10日か



椎茸を収穫するときは下向きに引っ張るのがコツ



井げた積み

る。でも早う成長するんは薄  
 い。じっくり育てた方が美味し  
 くできる。それでも自然の温度  
 で調節しとるけん、だいたい10  
 月の後半ぐらいから11月いっぱ  
 いぐらいが自然に生える時期。  
 そのころに向けて出すと、ちょ  
 うどいい椎茸が生えてくる。

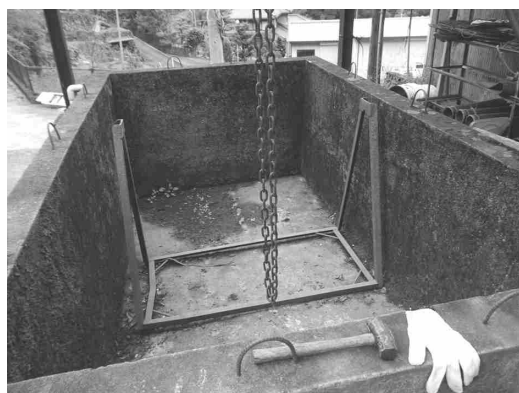
あと、水に浸けたやつを叩い  
 て刺激をあたえたりもする。ほ  
 ら、台風が来て、木がバターンっ  
 と倒れるだろ。そしたら山でも  
 いっぱい生える。ほんでそれを  
 3年ぐらい繰り返す。やつぱり  
 2、3年目よりは1年目の方が  
 大きい、良いやつができる。だ  
 からだんだん次の年になつたら  
 木が軽くなってくる。栄養が取  
 られるんだろなあ。

#### ■原木とカブトムシ

うちは自然じゃなくて促成栽  
 培やけん、生やそうと思つたら  
 水に浸けて、それが生えて最盛  
 期になる前に次のやつも水に浸  
 けてっていうふうにサイクルで



生えてきた椎茸



椎茸を浸けるタンク



作ってる。ほんで3年間使って終わった木は山に積んどく。そしたらカブトムシの幼虫がいっぱいできる。循環するんよな、自然界と一緒に。カブトムシが卵を産んで、その幼虫が腐りかけの原木を食べて土に返していく。その食べたかすは栄養分があるけん畑に。そういう循環型農業やな。

### ■美味しい椎茸

原木は25年続けたな。昭和時代は原木。菌床は平成元年から、去年までしよった。それでも原木が美味しくて、高う売れるし、山に木があつたけん菌床と並行しながら原木も続けよつた。椎茸は内側に巻いて丸みを帯びとるやつが高い。菌ごたえもいいし。開いてしもとるものは2級品や。味は落ちんけど、菌ごたえが違うのと見た目が悪い。それなりに買ってくれるけど、やっぱり丸い方が売れ行きがいいわな。



左：丸みを帯びた美味しい椎茸、右：開いてしまった椎茸

■菌床椎茸の育て方  
徳島は菌床の椎茸の生産量が日本一なんよ。今神山で菌床の椎茸を大きくしよるところは1軒あつて、そこは菌からこしらえとる。

オガ粉を固めた菌床ブロックを使うんやけど、それは私の家は農協から買うんよ。ちなみに菌床用のチップはクスギか檜がいい。杉や櫨のチップ

では椎茸の栄養分がなくて使えない。ブロックは8000個買つて160万ぐらいやな。それをハウスに入れて水に浸けて1週間か2週間で椎茸になるんを採つたらちよつと休ませておくっていう感じで作る。菌床の菌は北研の507を使いよる。菌床と原木で使う菌自体の性質は一緒。違いはチップのなかの栄養分で菌が伸びていくか、自然のクスギの栄養分で伸びていくかっていうだけ。

神山椎茸生産組合っていうのが、鬼籠野<sup>おろの</sup>にあるんやけどな、そこは徳島県でもトップクラスの量しよるでな。従業員が30人はおるんちゃうかな。外国の子とかが来てしよる。今、椎茸しよんは神山では20人おるかおらんかぐらいやな。

### ■続けてきてよかった

この仕事の好きなのは椎茸の芽が出てくれたときやな。成功するかわからんで、春植えたやつが生えるかどうか。でもこれからもこの仕事は助けてもらいながら、細々とやっていきたいとは思ひよる。家で食べる分ぐらいわな。この仕事は続けてきてよかったと思う。

### ■困った存在

最近な、クスギの木を切つて春に出た芽をシカが食べるんよ。この辺りはシカにやられて全然後が続かんようになってる。ここ5、6年で徐々に増えてきて山里まで下りてくる。その理由の1つは、山に杉や櫨ばかりになってドングリとかシカの食べ物になくなったことやな。里へ下りてきたら、旨いのがようけあるけんな。ほんでもう1つは、人が山の中に入らんようになってたけん、向こうが住むエリアを広げてきてること。木の値段が高いときは、山が手入れされて動物が近寄れんかったけど、今は全然お金にならんけん、人が山に入つてないんよな。そしたら、向こうが安心し

て出てくる。原木になる木は近くのところでは残ってるけど、これからどんななるかは。シカがおるけん、柵でもせんなんだからあかんようなるかもわからんな。

### ■椎茸の出荷先

夏に育てた椎茸は日曜日ごとに徳島の「びつくり日曜日」ちゅうのに出すようにしてたんよ。日曜市ができて3年目から20年ぐらい行つたな。今で25年ぐらいか。朝早いんよ、向こうについたら夜が明けるぐらい。ほんで、おたくはこつて、場所が決まつとんよ。場所代は2500円。生産量の半分以上そこで売つりよつたなあ。今はもう年とつたけん、日曜市はやめて、それから7年ぐらいは近所の道の駅に出荷してた。今は隣町の方で産直市があるけん、そこにあつたら持つて行つたり、近所の食堂でも買ってもらつたりしとる。

### ■椎茸栽培の難しさ

椎茸しよる人は減つとる。前は神山の神領だけでも15、16軒あつたけど。原因は人が減つていきよんと計算の割には儲からんつてことやな。それに温度間違えたりして失敗することもある。菌やけん、大事に扱わんといかん。温度も高うなつてもいかんし、低うなつてもいかんし。難しいな。

### ■椎茸の詰め方



榎谷さんの椎茸を扱っている食堂『かま屋』

パックに詰めるときは個数で決める。定数詰めっていつて6枚とか9枚とか。袋のときは重さ。箱に詰めるときは贈答用とかで。なんぼ入るかわからんけど、箱に綺麗に入るだけ。今は300gの袋に詰めよる。まあ、300入れるか250入れるかは椎茸の大きさによつて。あと重さやな。雨が降つたりしたら水分が多くなるけん、軽いときと重いときがあるんよ。

### ■神山の危機

神山は今、徳島県で一番人口が減つていつきよんよ。皆な、子どもがおつきいなるつて子どもと一緒に出て行つたり、昔から木が売れんようになってきたけん、収入がなかつたりで。それと年取つてしもて、子どもの方に行つたりとか。今人口が6000人切つとると思う。それが、20年、30年したら3000人ぐらいになるつていわれとる。それは確実なんよな。転出者と転入者の統計では、転入の方が多いつて昔はいいよつたけど。最近は自然減が多い。お年寄りが多いから亡くなつたりもする。いかにして人口減をとどめるか、子どもや若い人をどうするかつてことに力を入れるようになった。

それに神山は杉や檜ばつかりになつたで。この辺りも昔は、クヌギとか樺とか広葉樹がようけ生えとつただらうけど。杉や檜がようけ売れよつたけに交えてしもたでな。昔は薪が必要やけん、普通の広葉樹が必要やつた。



袋詰めされた椎茸

やけん広葉樹がようけあったんやけど、私らが高校卒業したころの昭和35、36年ごろからやな。杉や檜の建築材料の木が高うなったけん将来50、60年したらようけ取れるぞっていうことで植え始めた。ところがそれが今売れんようになつてきて。木があり過ぎるんと建築の様式が変わつてしまたでな。

## ■神山を盛り上げる

若いころは地域の活性化もしよった。私が小さいころにな天王神社のお祭りがあつたんよ。『天王祭り』っていうんやけど、その宵に花火があつた。でも私が高校へ行くころから花火がやまつとつた。それは寂しいけん平成2年に発起人として八坂神社で花火せいへんかというこで始めた。花火上げてもらはんは業者にしてもらうわけやけど。仲ええ6人がお金出しおうて花火するかつて。1年目は、30万円ぐらいの花火で、皆が5万円ずつ出してな。2年目からはな、皆

「良かった」って言うてくれて、賛同者ができてその地域あげてお金出してくれるようになった。今年でもう30年になつた。だいたい9月10日から15日ぐらいの間でな。今年は30周年やけんちよつと多めにせんかちゆうことで、75万円ぐらいの花火を買った。今年は300発ぐらいかな。今、会員が50人で、1口5000円で私は4口入つてる。50人ぐらいで50万ぐらい集



大久保の乳イチョウ

まる。これをずっとやつてて、皆に喜んでもらえてる。

それと、近所に大きなイチョウの木があるんや。これも他の人に知つてもらえたらええなあって思つて、『大久保いちょう祭り』をせんかちゆうて(笑)、今年で23年目ぐらい。その祭りは餅つきしたり、お蕎麦を打つて、その場で皆に食べてもらつたり。それからおでんを作つたり、焼き芋したり、すだちとり天したりとか。ようけ来るんでよ、それを目当てによそからな。今年はちようど紅葉が綺麗なときにできる。ライトアップもしよるけんな。

花火もいちょう祭りも初めは仲良い6人でやつた。やけど、今は土地をあげてしよる。全部で25戸か30戸ぐらいやな、協力してお金も出してくれよる。

その2つの祭りですつと会長をしよった。世話役の長やな。私は椎茸作るより、その方が本当に自慢できる(笑)。

神山は外国人の方の受け入れもしよる。今、NPOグリーンバレーで「アーティスト・イン・レジデンス」ちゆうてな、外国の芸術家とか日本の芸術家とかを神山に呼ぶんや。今年は3人ぐらい。その泊まるお金は全部こつちが出て、作品を作つてもらいよる。

役場で働つきよる息子がたまに都会の大学で神山について講義しよるよ。神山も全国で有名になつたんかな。『神山進化論』っていう本が出た。朝日新聞社がな、毎週ずつと神山を調べて新聞に載せよつたんをまとめた本。

この間もオーストリアの西の方に神山から息子含めた6人ぐらいが視察で1週間行つた。あそこも人口が少ないんやけど、山があつて、家があつて。そういう田舎の雰囲気ずつと受け継いで生活しよるってことでね、神山もそういうふうにしたいてことで見に行つたんよ。息子も「良かった」って。

〔取材日…2019年9月29日、11月3日〕

## 【聞き書きを終えての感想】



桴谷さんの家にバスで進むにつれ、たくさんの木が生い茂り、私の緊張と期待が大きくなりました。

「遠かったやろ？」

名人は緊張している私に笑顔で話しかけてくれました。それからは緊張も解け、取材中もたくさんコミュニケーションをとることができ、2回目の取材は楽しみでしかありませんでした。椎茸のことから木の種類までよくわかっていなかった私に名人は何度も詳しく説明してくださいました。

「これからも椎茸は助けてもらいながら細々とやっていきたいとは思いますがね」

そう話す名人が町のひとと楽しそうに会話をしているのを見ると、名人が地域のつながりをととても大切にしていることがわかりました。そして改めて桴谷名人に取材できたことにとても感謝しています。

この聞き書き甲子園での体験は、これからの私にとって大きな糧になると思います。もちろん取材における反省点はたくさんあります。しかしそれも含めて、心から参加してよかったと言える、貴重な経験になりました。

## 【参考資料】

「原木しいたけ栽培はじめませんか」菌興椎茸共同組合

URL (<https://www.k-sitake.com/business/cat1-kodawari-sabai/>)

「きのこの話 しいたけの菌床栽培」宝珠山きのこ生産組合

URL (<https://kinokokumiai.or.jp/kinoko/process/>)



### profile

桴谷 潔

とちたにきよし

昭和16年12月3日・78歳

職業：原木しいたけ栽培

【略歴】25歳で祖父の跡を継ぎ、原木栽培を50年間、菌床栽培を20年間続けてきた。育てた椎茸は地元の人にも愛され、さまざまなお店に出荷する。神山への愛情も深く、『天王祭り』や『いちょうまつり』で20年ほど会長を務めた。神山の活性化にも貢献しており、地元の人からの信頼も厚い。