



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

2025. 11月3週号

提出日	11/火	水	木	金
	11	12	13	14
配達日	11/火	水	木	金
	18	19	20	21
翌々週配達日	11/火	水	木	金
	25	26	27	28

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

きのこ

三代続く 原木生しいたけ栽培

原木しいたけの会の仲間が推薦

森農園

文責 橋口 淳子(オルター企画部)

自然と共生した 原木しいたけ栽培の魅力にとりつかれ

森農園の森 浩一さんは大阪府和泉市の金剛生駒紀泉国定公園にほど近い、西国三十三所第四番札所施福寺のある槇尾山麓の自然豊かな環境で原木しいたけを栽培しています。

祖父の秀忠さんが1965年に始めた原木しいたけ栽培を見て育った森さんは自然と共生した栽培の魅力にとりつかれ、自身も栽培するきっかけとなりました。大学卒業後地元の農協に6年間勤め営農指導員などの職務に携わり、29歳の時に実家の原木しいたけ栽培を継ぎ、今年で19年目になります。原木しいたけ栽培は重い楢木を伏せたり浸水したりする重労働です。いろいろ苦労がありますが、森さんは苦労してやることの方が面白味があると感じています。

伝統的な原木しいたけ栽培にこだわる

森農園の原木しいたけ栽培は年始に原木の調達をするところから始めます。以前は福島県産の原木を使用していましたが、2011年の東日本大震災で福島県産の原木が放射能で汚染されて



森農園の森 浩一さん



以降は大分県産のクヌギを主に入手し、一部岐阜県産のコナラも使用しています。コナラは柔らかい木なので椎茸が早く発生します。クヌギは原木が大きく太いため、しいたけの発生はしにくいですが肉厚のしいたけが出来ます。それぞれの特徴を生かして栽培しています。

3月頃までに原木に植菌をします。主にオガ菌を使用し、一部コマ菌を使っています。

オガ菌は植菌後に乾燥を防ぐ目的で発泡スチロールで封をしますので、天然でない資材が使用されているためオルター栽培基準は☆☆になります。殺菌剤などの農薬の使用はありません。カビの一種であるトリコデルマ菌は発生が予測されると原木しいたけの会の仲間の井上さん、青木さん同様、その楢木を隔離し発生を防ぎます。隔離した楢木は様子を見てトルコデルマ菌が優勢の場合は焼却します。ホルモン剤や除草剤の使用もありません。

植菌後は仮伏、本伏せすることで菌を蔓延させます。

本伏後試し浸水し、しいたけの発生状況を確認後に徐々に発生の準備をし、出荷に備えます。納品日にあわせて出荷するためには楢木を浸水したり、散水をしたりしますが、森農園では東槇尾川からの水を利用しています。祖父の代では全て人力で行っていた浸水作業は父の勝義さんが平成元年に設備を整え、今は機械で楢木を浸水しています。

また、出荷時期を調整するためにしいたけの

発生するスピードが違う菌種を2品種使用しています。

使用後の楢木は冬場のしいたけ栽培に暖房燃料として利用しています。

温暖化で栽培はさらに難しく

しいたけは環境が整えば自然に発生しますが、発生するためには適した低温刺激と水分が必要です。8月～9月は外気温が高く低温刺激が無いと、しいたけは発生しなくなります。オルターカタログで夏の間企画がお休みになったり、数量限定になるのはそのためです。また一番寒い2月頃は低温のため、しいたけの生育に時間がかかり収量が減ります。オルターのしいたけは安全性だけでなく、伝統的に栽培された原木しいたけのみを取り扱っていますので自然に近い原木栽培の特質を知っていただき、数量限定でしかお届けできない時期があることについてご理解いただきたいと思います。

森さんの紹介は青木林産園の青木さんからです。青木さんとは浩一さんの父の勝義さんの時から原木しいたけの会を通じて知り合い、現在も親交があります。森さんから原木生しいたけを出荷いただくことで生産者さんが2件になり、今までより多く会員の皆様にお届けできる機会が増えました。森さんの目標は原木しいたけを作り続け、原木しいたけの良さを伝えていくことです。食べて応援よろしくお祈いします。

森農園の原木しいたけ ☆☆☆

●原木

大分県産クヌギ4500本、岐阜県産コナラ1000本

●菌種

日本きのこセンター オガ菌697と702、駒菌697

●栽培工程

- | | | |
|------|--------|---------|
| 1 植菌 | 1月～3月 | 4 浸水 |
| 2 仮伏 | 4月～6月 | 5 収穫・出荷 |
| 3 本伏 | 6月～12月 | |

市販のしいたけの問題点

あなたのいのちを守る安全な食べもの百科、「食はいのち」①偽装などもってのほかP72をご参照ください。