



# ほんものを たべよう

提出日	3/20	3/21	3/22	3/23
配達日	3/27	3/28	3/29	3/30
翌々週分配達日	4/3	4/4	4/5	4/6

## 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。

Alter Weekly Order Catalogue

2012.3月5週号

## しいたけ MUSHROOM

# プリプリ感と味の濃さが違う 駒菌原木しいたけ

放射能の心配はありません。

## 種三きのこ山農園 (大阪府)

文責 西川 榮郎 (NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



裏部貴司さん

### 駒菌のおいしいしいたけ

種三きのこ山農園の裏部貴司さんは、和歌山県の県境に位置する大阪府河内長野市の山中において、原木しいたけの栽培を行っています。適当に木漏れ陽があつて湿気も適した、たいへんしいたけ栽培に向いた環境です。上流に全く民家がなく、虫の住む清流のほとりにホダ木を伏せています。近くにおいしい湧水もある、きれいな水に恵まれた環境です。

農薬やホルモン剤・栄養剤など化学薬品を一切使用しない、有機JASに則った、無農薬無化学肥料の自然なままのしいたけ栽培です。

裏部さんの栽培方法で特記すべきは、しいたけの種菌を木片に培養した「駒菌」を使用していることです。一般の原木しいたけの栽培では種菌をオガクズに培養した「オガ菌」を使用し、植菌のための穴を発泡スチロールやロウで塞いでいます。オガ菌を使用すると短期間にしいたけが収穫できます。春に植菌すれば秋には収穫が始めるのです。それに比べると駒菌は、2年以上じっくりかけてしいたけの発生を待たなければなりません。

この手間もかかり効率の悪い駒菌を使った栽培を裏部さんがあえて選んでいるのは、駒菌で発生するしいたけは肉厚でたいへんプリプリ感のある、かつ味も濃い美味しい、しいたけであるからです。



ホダ木の伏せ風景



浸水を行う川

### 放射能の心配もありません

裏部さんが栽培に使っているホダ木は、自分で切り出している地元産のコナラ、クヌギです。以前は使用の一部を宮城県から購入していたことがありましたが、福島原発の事故以降、放射能汚染を避けるために、東北からの原木の購入をやめ、今後も使う予定はありません。しいたけは原木のセシウム汚染を濃縮しやすい作物ですので、セシウム汚染の心配がある原木を使った原木しいたけは要注意です。このことはおがくずを使う菌床栽培でも同じで、産地の分からない木のおがくずは心配です。

### 自分の子どもに安心して食べさせられるしいたけを

裏部さんの経歴はたいへんユニークです。アメリカの大学の大学院を卒業後、東京で外資系の経営コンサルタント会社に勤めていました。業績の悪い会社の経営を立て直す仕事をしていましたが、長期的に大切なものを見ないで、短期的な利益を要求してくる株式会社と金融市場に空しさを感じるようになり、自分の生き方を実感できる道を探しました。その答えがまったく

畑違いのしいたけ栽培だったのです。

「しいたけ栽培は森林の再生と農業が両立する仕事だ」と思った裏部さんは、自分の子どもたちにも安心して食べさせられるように、無農薬無化学肥料で原木栽培を志しました。2008年にサラリーマン生活をしながらしいたけ栽培の修行を始め、現在地での就農は2009年から。5年目の本年、やっと本格的な栽培の端緒につくことができました。

オルターとの出会いは、自園で催した駒菌植菌イベントの参加者の中にオルター会員がいて、オルターを知ったことです。ご自身もすぐにオルターの会員になりました。オルター持尾センターで活動する農事組合 大阪農業者ネットワークへの協力もお願いしています。原木しいたけの栽培が軌道にのってきたので、いよいよカタログでご紹介することになりました。

### 地域を、農業を元気に

かつて河内長野市には50軒を超えるしいたけ農家がありました。それが今ではたった4軒になりました。この傾向は全国的にも同じです。重たいホダ木を運ばないといけないう原木しいたけは、後継者がどんどん少なくなってきました。

裏部さんの新規就農は地域活性化の牽引力としても注目されています。

### 種三きのこ山農園の

## 駒菌原木しいたけ (オルター基準 ☆☆☆)

#### ●栽培場所

河内長野市天見

#### ●ホダ木

コナラ、クヌギ 河内長野市産

#### ●菌

日本きのこセンター しいたけ菌(駒菌)。  
発泡スチロール、プラスチックなどの化学物質をいっさい含まない木質の駒菌

#### ●栽培工程

- |           |   |
|-----------|---|
| 1 原木伐採    | 5 本伏せ   |
| 2 ホダ木に玉切り | 6 浸水 自然発生と浸水発生があり、自然発生では浸水工程はありません。浸水は上流に全く民家のない川の流水で行います。きれいな水で行うので病気にならず、より健康的です。金つちで叩いて発生を促すこともあります。 |
| 3 駒菌植菌    |   |
| 4 仮伏せ     | 7 収穫  |

## 市販のしいたけの問題点

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」P72参照。

オルターの生しいたけ、乾しいたけはすべて伝統的な原木栽培です。裏部さん以外の各生産者の使用しているホダ木と菌は以下の通りです。

- 井上さん(井上椎茸園・奈良県)オルター基準 ☆☆☆  
…ホダ木:地元奈良県産・大分県産、菌:オガ菌
- 松田さん(松田椎茸園・奈良県)オルター基準 ☆☆☆  
…ホダ木:地元奈良県産、菌:オガ菌
- やさか共同農場(島根県)乾しいたけ…ホダ木:地元島根県浜田市産、菌:オガ菌