



栄養剤などは一切なし。栄養分と水だけで成長する。



乾燥しいたけ

地域の農を支える**生産者**

能勢町長谷地域  
かどたたかお  
**門田隆夫さん**  
(74歳)

# 美味しくて 良いものを 作るには 時間がかかる。

Q 生しいたけはシンプルですが

A やっぱり焼いてポン酢をかけたり、バタ・醤油をかけたり。しいたけの肉詰めもおススメです。干ししいたけはお寿司に入れたり、煮ても美味しいですね。

Q 消費者の方や農産物直売所

A ヘッセージをお願いします。

Q 生産のこだわり・美味しい作物を作るコツは何ですか。

A 最近の栽培規模は毎年5~6000本のしいたけを栽培しています。それは全て、原木

料の値上げや、鹿・アライグマに露地発生のしいたけを食べられ、大きな被害を受けています。ただ、それくらいしんどい思いをしても作り続けられるのには、自然食品というものに魅力を感じているからですね。

Q 生産のこだわり・美味しい作物を作るコツは何ですか。

A 最近の栽培規模は毎年5~6000本のしいたけを栽培しています。それは全て、原木

から契約出荷となり、現在では主に道の駅に出荷しています。農協には干ししいたけを出荷させて頂いています。生しいたけ6割、干ししいたけ4割の割合で栽培しています。

Q 農業を始めたきっかけについてお聞かせください。

A 現在74歳ですが、18歳の時から始め、親の後を継ぎ2代目になります。今では妻と息子と3人で一緒にしています。力仕事は息子ですね。昔は炭を焼いていましたが、燃料であった炭が石油などに変わり、需要が無くなってしまった。そこから、原木しいたけの栽培を始めました。当初は生しいたけを市場に出荷していましたが、平成5年から契約出荷となり、現在では主に道の駅に出荷しています。農協には干ししいたけを出荷させて頂いています。生しいたけ6割、干ししいたけ4割の割合で栽培しています。

小径木では生しいたけを栽培。

Q 農業をしていて大変だったことはありますか。

A この栽培は危険なんです。「原木栽培」なので、木を切る時にチェンソーと一緒に足を切つてしまったり、切った木にはねられることもあります。携帯の電波の繋がらない山の中で運搬車に挟まれたりしたこともあります。その時は40分くらい居た気がします。即入院しました。山で滑つて骨折することなんかは度々です。他にも、植菌して1年あまりしないとしいたけは発生しません。もし失敗しても植え直しへできません。失敗の菌を貢ってしまうと全てダメになります。全ての木を処分することになります。(5000本を捨てたことも...)ここ最近では原材料

を立ち木購入して自分で伐採した木で栽培する「原木栽培」です。最近出回っている生しいたけというのは、ほとんど「菌床栽培」なんです。「原木栽培」の生しいたけは全国でも1割もない状態だと言われています。大阪でも自分で木を伐採してされているところはほとんどないと思います。原木の本来の美味しいしいたけを消費者に食べて頂きたいと思っています。

A 直売所に干ししいたけを出荷しているのは私だけだと聞いています。しいたけは自然食品なので無農薬です。安心して食べて頂けると自負しています。また、一度食べて、もう一度買いに来てもらえた嬉しさですね。ちなみにしいたけはビタミンDが多く含まれ、コレステロール値や血圧を下げる効果もあります。

Q これから目標や夢をお聞かせください。

A 何年作っていても難しいし、頂点は極められないと思っています。あと何年作り続けられるかわからないですが、動ける限り、この仕事を続けていきたいなと思っています。

