



「そろそろ、採ってくれ」という
茸の声を聞く。

山の二画を利用して、夫とともに真木陽子^{しんぎ}さんが原木しいたけの栽培を始めたのは8年前。勉強会に通うなど試行錯誤の末、今では地元でも評判の、味も形もよいしいたけを出荷している。大きければよいというわけではなく、肉厚で傘の裏のヒダがよい形にそろっているのが良品だ。

葉が落ちる頃に山の木を伐って、長さ1m前後にそろえる。これにドリルで穴をあけ、苗菌と呼ばれるしいたけの種を植え付ける。力仕事は夫と助っ人の息子のふたりに任せ、植菌作業が妻の役割。作業のピークは、外気温が15℃以下になる12月から3月中旬頃までだ。

「始めは採り頃の加減がわからず、早すぎたり遅すぎたり。何年か触っていると、採って」と言う茸の音が聞こえてきます」陽がほどよく当たり雨も降り、風も通る場所。ここに原木の位置や向きを工夫して並べ、味の仕上げには、近くを走るJR山陰本線の振動も一役買う。

「いくつもの条件がそろって初めて、いいものができます」だから無理して量を増やそうとは思わない。夫婦と息子の3人で丁寧な仕事ができる規模で、質の良いものをとところを合わせる。

それでも自然の賜物だから、東京に出荷できる立派なしいたけもあれば、小ぶりなものは地元のスーパーへ。加工場で滋味あふれる乾燥しいたけに生まれ変わるものもある。

「どれも子どもみたいなもの。望まれるところで喜んでもらいたい」

しいたけ農家
真木陽子

うゆう、

ゆり

はり
ま

