



2



3



4

宮城県一のシイタケ産地 プリプリ食感がたまらない

宮城県で年間に生産される生シイタケは、約1,000トン。そのうち、9割を菌床シイタケが占めている。菌床とは、おがくずに米ぬかなどを混ぜた物を土台に育てる方法だ。この菌床シイタケの宮城県内最大の産地が栗原市。県内で生産される生シイタケの約半分を生産している。

肉厚で大きく、物産販売イベントでも飛びように売れる人気のシイタケ。生産の様子を追った。



栗原とシイタケの おいしい関係

栗原市の東部にある伊豆沼と内沼。秋から冬にかけて、世界にいるマガンのおよそ3分の1がシベリアからこの地へ飛来する。最盛期には、約10万羽がこの2つの沼とその周辺で越冬する。水鳥にとつて国際的に貴重な湿地を保護するラムサール条約。伊豆沼と内沼は、北海道の釧路湿原に次いで、日本で2番目にその条約に登録された。貴重な自然が保護されたその沼の近くに、栗原産シイタケの大半を



1

- 1 シイタケの収穫をする伊藤 康平さん。シイタケを見つめるその視線は、どんな変化も見逃さない。
- 2 木漏れ日が差す森を意識して作られた農業用ハウス内。肉厚のシイタケが収穫の時を待つ。
- 3 袋詰めされた菌床。この袋の中が真っ白に変化すると菌床がうまくできた証し。
- 4 傘の開き具合により、左からA級、B級、C級品に分類される。

変化と向き合う

シイタケの土台となる菌床作りから、収穫ができるまで4カ月。菌床作り、種の植え付け、生育、収穫の順に進むが、中でも一番大切なのが、菌床作りだ。土台となる部分だけあって、これがうまくできないと、シイタケそのものが出てこない。菌床をうまく作るには、ハウス内の温度を、16℃から20℃に保つ必要がある。暑すぎても、寒すぎてもシイタケが育たないのだ。さらに、湿度を約80%に保ち続けるなど、温度とともに湿度

の管理にも注意しながら、ハウス内の状況を細かく管理し続ける必要がある。シイタケの生産は、とても神経を使うのだ。

さらに気が抜けないことがある。シイタケの等級は、傘の開き具合や形で決まる。収穫するタイミングが遅れると、シイタケの傘が開いてしまい、等級の低下につながる。例えば、収穫するタイミングが4時間ほど遅れた場合、最上級のA級だったシイタケがC級になってしまう。その傘の開き具合の差は、わずか2cmほど。

おいしいを励みに

水鳥では、1日に収穫したシイタケ約1・2トンのほとんどをその日のうちに出荷している。袋やパック詰めされた12,000パックのシイ

生産する農事組合法人水鳥の農業用ハウスが52棟、約1haの敷地に整然と並ぶ。辺りがまだ薄暗い早朝、ハウスの中を足早に見回る男性がいた。営業副部長を務める伊藤康平さんだ。秋から冬の間は、午前6時から収穫作業が始まる。その作業を前に、注意深くシイタケの状態を確認し、どのハウスから収穫を始めるか計画を立てている。伊藤さんに、栗原でシイタケを生産する理由を伺った。

栗原は、夏は涼しく、冬は寒すぎないため、シイタケ作りに適しています。しかも、宮城県を代表する米どころでもあり、菌床の原料になる米ぬかも豊富にあります。つまり、生育温度や菌床の原料など、栗原にはシイタケ作りに欠かせない好条件がそろっています。

タケが、主に仙台中央卸売市場や仙台市内の飲食店、さらには宮城県内の大手スーパーなどに向け出荷される。

肉厚で大きいシイタケ。しかも、おがくずと米ぬかなどを原料に作るため、安全安心。消費者の反応もよく、その味わいに納得してリピート購入する人も多いという。「お客様が、このシイタケの味に納得して買っていること、それがうれしいです」と語る伊藤さん。おいしいの一言のため、今日も早朝からシイタケと向き合う日々が続いている。

●シイタケ

シイタケは、ハラタケ目キシメジ科に分類されるキノコ。

食物繊維が豊富で、しかも、100g当たり19kcalと、とてもヘルシー。さらに、エリタデニンというコレステロール値を下げる成分も含んだ、健康食材。