

この地で生きる。しいたけ栽培とともに

名人 竹野 達三・静岡県榛原郡川根本町

聞き手 戸塚 俊作・静岡県立掛川西高等学校2年

■幸せ

今が一番幸せだな。住みたいところに住んで、こんな歳まで働けてな。多少は不便だけど、大好きな山に囲まれてこの大好きな川根で生活ができる、この生活が最高だな。

■自己紹介

竹野達三。昭和9年4月28日生まれで88歳です。職業は原木しいたけの栽培とお茶の栽培。今は夫婦2人で静岡県川根本町崎平に住んでいます。近所には息子と娘の家族も住んでいてときどき顔を見せに来てくれます。出身もここ崎平。いいところでしょう。ずっとここに住んでいるけどね、ここが一番気に入っている。自然は変化するでしょ。だから飽きないの。生まれてからずっとここに住んでいるけどね、私らが子どもの頃は楽しいことなんてなかった。思い出したくもないね…。当時世間は戦争で、食



名人・竹野達三さん

べるものも満足になくて。もちろん遊んでなんていられないよ。いつもお腹空かせてたな。だから私らの世代の人はみんな背が小さいでしょう。当時はこんな暮らしが当たり前だと思っていたけど、今考えると嫌な寂しい

時代だったね。

父親は炭焼きを仕事にしていた。10代半ば〜20代半ばまではそれを手伝ったの。炭焼き小屋まで重い薪を背負って運んで、完成した炭を背負って山を下る。45kgくらいあったかな。本当につらかったね。他に植林もやった。自然に生えてたコナラとかの木を炭にして、空いたところに杉や檜を植えるの。国から1人1万本植えろって指針が出てね、1本1万円で約1億円って計算だわな。当時は外国産の安い木材なんてなかったから高く売れたの。まあ、売れたのはその頃だけだったけど…。

そんな仕事をしながらね、ときどき仕事の合間をみてウサギを獲るのが好きだった。猟師の大人から恨まれるほどたくさん獲れたの。当然それも食糧の足しにするわけだけど、その頃はウサギの肉が美味くて大好きだったよ。

ずっと自然を仕事にして、自然を利用させてもらって生活していた。だからかな、自然や山に興味を持つようになったのは。当然、自然が好きだったしね。

■しいたけ栽培の道へ第一歩

それから、しいたけ栽培を始めたのはたしか26、27歳の頃です。もう60年くらい経つね。炭焼きにしいたけ栽培に適したコナラの木などを使っていたことと、周りでもしいたけ栽培者が多数いたことがきっかけです。今じゃあ、原木と菌床の二種類があるけど、その頃は菌床栽培なんてのはなかったから、父親と原木栽培を始めたの。当時は3haくらいの面積でコナラを生やしてた。最初は何もかも手探りでね、自然が相手することもあってなかなか大変だったよ。伊豆へ視察にも行った。伊豆はクヌギだけどね、しいたけの原木栽培がとて盛んなの。クヌギは私が使うコナラよりも肉厚のいいしいたけが採れるしね。だから、その視察先の落ちてたドングリ

をこつそりと拝借してきて真似をしてみたりもした。気候なども違うからなかなか上手くはいかなかったけど…。それから、原木にする木の年齢を変えたり、原木を置いておく場所や組み伏せの仕方を変えたり、いろんな試行錯誤を重ねて今に至るってわけ。

■〜名人竹野流しいたけ栽培〜 一番忙しい春

やっぱり一番忙しい

のは春だな。3月には

菌打ちをする。これは早くても遅くてもダメ

なの。だいたい桜が咲

く頃に菌を打つと丁度

いいかな。菌打ちは1

人ではできないから、

電動ドリルで菌を打つ

穴を開ける人と、その

穴に種駒(菌)を打ち込む人で分担して3人で行う。昔よりはかなり少

くなったけど、この人数で1000本やらないとだから重労働だよ。穴

を開ける人は、菌が回りやすい維管束も気にしないとイケない。効率良く

作業するように、この台を使って、穴を開けたらそのまま転がして菌を打

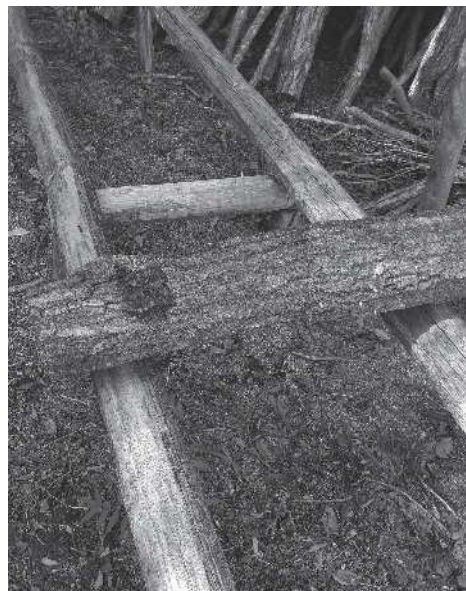
つ。頭も使ってやらないとね。菌打ちをしたら仮伏せ。伏せ込みの場所

は気をつかわないといけないんだけど、私のところの場合はこの原木の伐

採地のコナラの木陰が丁度いいんだよ。直射日光は避けて、湿気が籠も

らない風通しのいいところを選ぶのがミソ。

そして仮伏せまで終えて一段落したら、今度は5月のゴールデンウィークの頃にはお茶も摘まなきゃならない。ほらね、なかなか休む暇もないの。



原木を転がすお手製の台

■管理が大事な夏

梅雨前には仮伏せから本伏せに組み方を変えなきゃならない。本伏せはこんな風に太いホダ木を上にして細いのを組んでいくの。太いのは地面に置いてると雑菌が入りやすいからね。こうすると、どの木もいい感じに菌が回る。毎年上手くできるわけではないけど、ここにある今年のぶんは今のところ、私としては上出来だと思ってる。

それから、山の手入れ。草を刈ってやつたり、1度伐採したコナラの切り株から薬ひじばえっていう新しい芽が何本か出てくるから、次のために残すものを選ぶの。そして、余計な芽は切って残すものに栄養分を集中させる。だから、1回植林したらもう植える必要がないってことだね。木は手入れをしていけば再生するの。自然の力はすごいよね。

この時期にはクワガタとかもコナラの樹液を吸いに来る。これをいつかの夏に孫たちと捕りに行ったこともあったな。これこそ自然が豊富なこの地ならではの醍醐味だよな。



切り株から出た薬



本伏せ

■心待ちにしていた秋と冬

菌打ちをして二夏経過したホダ木は、収穫前の10月中にはしいたけがよく実るように、この伐採地のホダ場より栽培に適した川のそばのホダ場に移すの。原木で自然栽培のしいたけは二夏経験しないと実らないだよ。だから実る前のこの時期に移す。ホダ木を移動するときはクローラー運搬車（ベルト式の運搬車）で山の斜面を下ろしてから軽トラックで運ぶ。これも重労働だね。この移した先の川沿いのホダ場は、冷たい西風が入らなくて適度な日が入るからいいところだよ。

よ。本当は、カシの木の下がいいそうだけど贅沢は言ってもらえない。サルにも狙われるからね。この川のそばには今のところやつらは出てこない。サルには全部食われてしまうから、気をつけないと。

そして10月の終わり頃〜12月と2月には待ちに待った収穫。1つずつ丁寧に収穫する。10月〜12月に収穫したものは香信かうしんといって傘が開いて軽い。2月頃から採れるものは冬子ふゆこといって実が丸くなっている。

うちは、しいたけは全部干しいたけとして売るから、実の薄い香信はスライスして、冬子はそのまま乾燥させる。

乾燥には天日干しと、お茶の乾燥機を使ってる。昔はしいたけ用の乾燥機を使ってただけけど、お茶の乾燥機の方が量もたくさん入って、扱いやすいから便利なのね。一方で、天日干しは量的には少ししかできない。ビタミンDが豊富になるそうだけど効率は悪いし、見た目も乾燥機のものよ



大井川のそばのホダ場

りも悪くなってしまうからね。

この収穫時期の間の11月には原木を作るためにコナラの伐採もしなくちゃいけない。その木の紅葉度を見て4分〜6分のときに伐採する。この原木も欲しい人がいるのね。欲しい人にはいい原木から譲ってしまうから、自分のところにはあまりいいものは残らないの…。それでも喜んでくれるから嬉しいよ。原木には直径約12〜15cmの15年経った木を使う。15年ってというのは、一度切ってからまた元の幹に再生するサイクルなの。それに、20年だと太すぎて、採れるしいたけの数も減って味も落ちる。20年生で栽培していたときもあつたけど、15年生に変えたらしいたけのコンクールで賞も頂いた。15年生が一番最高の状態ってことだな。その15年生を105cmごとに切って原木にする。大体1本の幹から8本くらいとれるかな。

こうやって原木を作ってまた収穫を終えた春先に菌打ちをする。これが私の1年間のサイクル。

お茶としいたけ兼用の乾燥機



竹野さん愛用の仕事道具（左からメジャーなどの雑具、道具を入れる腰袋、種駒を打つトンカチ、種駒用の穴を開ける電動ドリル、伐採用のチェーンソー）



■一番の味方であり、敵でもある自然

こんな感じで1年が過ぎていくけれど、何もかもが上手くいくわけではない。今一番頭を悩ませているのはサル。頭を悩ませているのは私だけではない。どの農家も困っている。あいつらは頭がいいからなかなか対策が難しい。すぐにエサの在り処を覚えて群れで来て、年々数が増えていくからね。昔は、私もサルや猪を撃った。仲間と犬を使って、追い込んでパンツと撃つ。大物を撃ったときには嬉しかったね。だけど今はこの歳だしね…。それでも周りに猟友会の人がいってくれるから安心だね。サルは1度痛い目に遭うとそれを覚えていても来なくなるんだ。人間はこの世で一番恐い動物だからね。サルや猪も用心してる。人里に下りて来るのは迷惑だけど、ときどき猪肉にもありつけるのは嬉しいね。猪肉は美味しい。新鮮な柔らかい肉はなんとも言えないよ。一度食べさせてやりたいな。まあ、そんなこんなで動物と人間の知恵比べなんだ。

それから、ホダ木に菌が上手く回るには温度や湿度がとても重要な。上手くいくのも、失敗するのも自然にかかっている。今回の台風15号ではうちのホダ木やホダ場は被害を受けなかったようだけれど、なんせ相手は自然だからね。こういうときはされるがまま。私は、それが自然を利用させてもらうってことだと思う。

自然の力はすごいから、人の手



仲間と猪を捕らえたところ。1列目左が竹野さん

ではどうしようもできないこともある。そのために、普段の手入れが大切な。特にコナラの場合は、植林を何度もするわけではないから手入れが欠かせない。足元に生えた草を刈って、古いものは伐採する。手入れをしないと森は荒れてしまう。一度荒れた土地を元に戻すのはとても大変。荒れた森は崩れたりもするからね。自然とは言っても人間が気を配ってやらないと、人間と自然の共生は成り立たないの。

■お客さん

私はね、実はしいたけが嫌いな。自分が作っているのに食べようと思わないね。でも食べてくれるお客さんがいるからこの重労働にも耐えられる。個人的に分けてあげるお客さんもない、その中のあるお客さんは「菌床栽培のきのこはしいたけじゃない。しいたけと呼べるのは竹野さんの原木しいたけだけだ」なんて言ってくれるのね。本当に嬉しいよね。JAの直売所にも卸しているけど、それも2週間後には売り切れているね。細かいこと言うと、そのままの干しいたけより、スライスしたものが人気があるみたい。スライスされた方が使い勝手がいいからかな。卸すときにはそんなお客さんの要望にも合わせるように、気をつかっている。うちのしいたけはこうやって手がかかっているだけあって、値段は少し張るんだけど、買ってくれる人が



袋詰めされたしいたけ

てリピーターさんもいるからありがたいね。

今は中国産の安物があるでしょう。昭和の終期にはそればかりが売れて困ったこともあったけど、今は日本の原木しいたけの美味しさを知ってもらえたから、ライバルとは思ってないよ。

■しいたけ栽培という仕事

世間では、農家は大変なだけでお金にはならないと言われるけど、私のところは意外と安定しているよ。コナラも一度植えたら、もう植えなくていいから経済的にも効率が良くて、できたしいたけを喜んで買ってくれるお客さんもいるからね。

だから、私はこの仕事にも、原木しいたけにもまだまだ未来があると思っている。だけど、継いでくれる人がいないからね。いつまで、お客さんにこのしいたけを届けられるか。私も歳だからね。それでも元氣なうちはこの仕事を続けていきたいな。

やっぱり働いていられるのは、「美味しい」って喜んでくれる人がいるからだよね。それが私の原動力。

■この地が好きだ

私はこの地で生まれてこの地で育った。そりゃあ、嫌なこともたくさんあったよ。だけど、この川根から出ようと思ったことはないね。なんでかな、好きなんだよね、ここが。春には山の中にぼつりぼつりとヤマザクラが咲くの。それは本当にきれいだよ。私の家からも見えてね、これもここで生活する楽しみの1つだね。水の豊富な大井川も流れているけど、この川の水は川根本町だけでなく、隣の菊川市や掛川市にも水源として使われている。やっぱり自然はありがたいよ。この自然の中で生活しているとね、四季というものを肌で感じられる。

【聞き書きを終えての感想】



今回取材させて頂いた名人の竹野さんは、初めてお会いした際には大変優しくお声掛けくださいました。一度目の取材の際、軽々と大きなホダ木を持ち上げられた姿を見て、大変驚きました。

また、興奮気味にお話して下さった猪狩りの話や、野生動物への対処法などは、こちらまでも気持ちがわくわくしてきて大変勉強になりました。

そして何よりも、丁寧に並べられたホダ木などを見て、竹野さんのしいたけや山に対する愛情が心に残っています。手入れを欠かさず、常に人間が気にしてやって自然を守る。自然の中での生き方を学ぶことができました。

今回、この聞き書き取材で得られた経験、そして出会いは私だけの大切な財産です。これからの人生に積極的に活かしていこうと思います。

私は、平成5年〜17年までの12年間町議会議員もやっていたんだよ。当時は、議会としいたけ栽培との両立でも忙しかったけど、3期も務めることができた。それは、今考えてみると、この川根が好きでこの川根をもっと良くしたいと思っていたからなのかな。

私は、これまでたくさんの失敗もしてきたけど、それと同時にたくさんの経験ができた。それは、この川根本町に住み続けてきたからだと思う。この川根本町に生まれてきて本当によかった。

〔取材日…2022年9月3日、10月16日〕

【写真】「仲間と猪を捕らえたところ」は名人提供



profile

竹野 達三

たけのたつみ

昭和9年4月28日・88歳

職業：しいたけ栽培

【略歴】静岡県榛原郡上川根村（現川根本町）で生まれ育ち、父親の炭焼きを手伝う。その後、しいたけ栽培の道へ進む。県しいたけほだ場コンクールでの受賞経験もあり、優れた栽培技術を持つ生産者である。また、町議会議員として3期12年務め、地域のリーダーとしても活躍。その働きぶりや、親しみやすい人柄から地域での人望が厚い。