



冬期の収穫



原木しいたけに こだわって

県道養父穴栗線を北へ「まほろばの湯」を後にして数分、百千^{ちやま}家^ま満より傾斜のきつい舗装の道を約10分程登ると、草木峠に差し掛かり、下を見れば雲海がたちこめ、はるか彼方には氷ノ山の頂も見ることが出来ます。都会の人から見れば、まさに憧れるような絶景です。

米田さんは、ここ草木で原木しいたけ栽培にこだわるベテラン生産者、毎年約2千本の、しかも大径木に植菌をされています。植菌作業は殆ど一人でこなし、伏せ込みは息子（純彦）さんの仕事、選別出荷は奥さんのタツ子さんの仕事です。ハリマ農協の原木しいたけ部会として、20名ちかくの会員で1億3千万円の売上をしていた時期もありました。中国からの安価な椎茸の輸入により大きな打撃を受け、現在は会員も数名となり、以前ほどの売上には遠く及ばないも

の、近年の食品の安全・安心、健康嗜好の要求や地域の特産物・地産地消としての要望が高まっています。

米田さんのしいたけは県が開催する「きのこ祭」で、最高位である農林水産大臣賞を何度も受賞され、市場の評価も大変高く、平成16年には全国で23人受賞した「特用林産功労賞」も受けた。息子さん井上順一氏（奈良県）を会長とする「国産原木しいたけ生産者」の会員であり、昨年より「生しいたけ」にも菌床と原木の表示が法律で義務付けられたのも、この会の活動によるものです。原木しいたけにこだわって40年：「30kg近くある木を取り回すのは年が寄ると一苦労やわ、それでもええ物が出えへんかと思つて作業すると楽しい。」と満面に笑みをたたえられた。

今年が良い芽が出たと思えば、一晩のうちに鹿に食べられたり、なかなか苦労はあるけど、しいたけはコレステロールや発がん



向って右が息子（純彦）さん、中央が勤さん

物質を抑制する働きがあったり、健康によいと言われているものを作っている使命感もあります。「手間ひまかけた苦労を消費者の方と分かち合つて、食べてもらえたら幸せなことです。」と言われ、今日も夫婦で作業をされています。

宍粟市一宮町草木163

米田 勤（81歳）

タツ子

TEL 0790・74・0631



自然保護のため再生紙を利用しています。



大豆油インキで印刷しています。

宍粟市議会だより 平成20年7月15日