



大分県

原木露地栽培でつくる完全無添加の自然保存食

旨味、香り、食感ともに格別 肉厚な別府産乾しいたけ



別府市椎茸生産組合
組合長 田中 信行 氏

日本に数々の温泉があるが、湯出量で全国一を誇っているのが大分県の別府温泉。もうひとつ、大分県の日本一が「乾しいたけ」の生産量であり、なんと全国シェア約40%を誇っている。

当地での椎茸栽培の歴史は、17世紀の江戸期寛永年間にさかのぼっていく。豊後国佐伯藩（現在の大分県久津見市）の源兵衛が、宇目の郷（現在の大分県佐伯市宇目町）で、鉈で原木に傷をつけるという鉈目栽培を始めたのが椎茸人工栽培の始まりとされている。源兵衛を中心に「豊後の茸（なば）山師」という技術集団がつくられ、全国へと椎茸栽培の技術を広めていった。

その後、昭和になって新技術が発明されるまでの約300年間、彼らが日本の椎茸産業を先導していたのだ。昭和20年代からは、大分県はその新技術である椎茸の菌糸を純粋培養した種駒を種菌として原木に打ち込む「種菌接種」を積極的に導入。その結果、昭和26年から60年間以上も、日本一の生産量となっていた。

別府では、村田安儀による技術指導をもとに、椎茸栽培に適した気候風土と椎茸栽培に最適な原木がそろったことで、生産量が増加して特産品となっていた。

大分県でも「別府産乾しいたけ」の特色は、効率を優先した菌床栽培やビニールハウスではない自然環境下での原木栽培である。そして原木に使われる樹種には、椎茸菌が好む独特の樹液とちりめん状で厚い樹皮をもっていること、材質が固く原木寿命が長いなどで椎茸栽培



湯けむりの町「別府市」は日本有数の温泉観光地であり、国内外から年間約1100万人の観光客を集めている。宿泊施設やレストランなどで、「別府産乾しいたけ」をふんだんに使った料理を提案して魅力を伝えようとする構想も進行中である。

原木栽培品種193号でつくる
完全無農薬・無添加の
伝統保存食



椎茸菌にはさまざまな種類があるが、今回「本場の本物」に認定された「別府産乾しいたけ」の菌種は、標高500mの栽培に適した原木栽培品種の「193号」。理由は、数ある菌種のなかでも、傘の縁の巻き込みが強く、傘の裏面のヒタも整然として美しいなど、乾しいたけに最適だからである。また、軽い品種で、同重量であれば他品種と比べてボリュームも出る。「別府産乾しいたけ」の原木栽培は、まずはホタ木づくりから始まる。ホタ木とは、菌糸が十分に広がる

た原木のこと。椎茸栽培に最適とされるクヌギを、秋に伐採（椎茸菌は生きている木には活着しないため）し、放置して水分を抜いたあとで適当な長さに切断する。春になって、種菌を原木に接種、農作業を行う。種菌接種に続いて、菌糸が原木の中に伸びやすい環境に伏せ込む。別府では、伐採地において1〜2年を経過させ、菌糸がまん延したホタ木を、椎茸を発生させるホタ場に運ぶ。ホタ木に最適な温度と湿度などの条件がそろったら、椎茸が春と秋に自然発生する。とくに別府の椎茸は、春に発生するものが大半であり、肉厚で香りのよさが特色である。そして収穫から、乾燥へ。乾燥機に入れて2時間おきに乾燥具合をチェックしながら、24時間かけて「別府産乾しいたけ」に仕上げ、出荷

となる。なお乾しいたけは、傘の開き具合で呼称が異なる。「どんこ（冬菇）」とは、傘が七分開きにならない時期に採取したもので、傘のふちが大きく内側に巻き込んでおり、肉厚で丸形。「こうこ（香菇）」はこの大きいもので直径が6〜7センチもある。「こうしん（香信）」は傘が七分開きになってから採取したもので、傘の巻き込みは浅く、傘が開いた形になっているものを指す。それぞれに適した料理方法がある。今後の展開にあたっては、「原木しいたけの価値と文化を、再認識」できるイベントなどを行っていくほか、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された和食への注目度を背景に、海外博覧会への出展や和食や出汁に欠かせない日本の伝統食材として海外への消費拡大もねらってゆこうとしている。



ホタ場は林間部にあつて、自然環境下で栽培している。一般にきのこは秋に発生するが、椎茸は春と秋に自然発生し、とくに春ものの方が量も多く品質がよい。「巻きが強く、縁が残り、ヒタが美しい」肉厚のものを厳選して収穫している。



電気ドリルで原木に穴をあけ、種駒を専用の金槌で打ち込む。



1年から2年かけて、クヌギの原木に菌糸をまん延させる。



ホタ場に移された原木に、椎茸が春と秋に自然発生する。



収穫した椎茸を、乾燥機に入れて乾しいたけに仕上げる。

本場の本物認定
ココが特徴

別府産乾しいたけ

名称の由来／江戸時代中期に椎茸栽培を始めたのは大分地方であり、昭和26年から現在まで大分県が乾しいたけの生産量は日本一。とくに別府市は乾しいたけの原木栽培の特産地で、椎茸菌の品種を限定して生産しており「別府産乾しいたけ」と呼ぶ。

製法の特徴／椎茸の発生に最適とされるクヌギで原木栽培している。椎茸発生時のホタ場も自然環境下で行う露地栽培で、無添加。資源エネルギーをあまり使わないエコ製法である。

原材料の特徴／菌種193号は標高500mの栽培に適していて、傘のふちの巻き込みが強く、肉厚で美しいという特色がある。

品質と安全性／菌種193号にあわせた環境づくりを行い、収穫には専用のゴム手袋を使用。選別は空調管理された作業場で行っている。

業界とりまとめ団体／別府市椎茸生産組合（大分県別府市東山490）

煮物や出汁ばかりでなく、懐石の一品料理ともなる「松前造り」。生（なま）より香りと旨味が増した乾しいたけを水で戻して昆布締めすることで、和食の旨味成分が競演して、絶妙な味わいと香りが肉厚の食感とともに楽しめる。



商品情報

写真右から別府産乾しいたけ（どんこ）、別府産乾しいたけ（こうこ）、別府産乾しいたけ（こうしん）。どんこは肉厚で鍋物や煮物に、こうこは肉厚大型で照り焼きやバーベキューに、こうしんは傘が薄いのでスライスなどにして各種料理に使える。別府の自然環境を生かして、原木露地栽培にこだわった完全無農薬・無添加でつくる乾しいたけ。和食の3大旨味成分のひとつグアニル酸がたっぷり出汁や煮物などの味わいがより奥深くなる。

関連団体

別府市椎茸生産組合
大分県別府市東山490
☎0977-22-9947



戻すとあわびのような食感 しいたけの真髄は「乾」にあり

生しいたけが普及しているなか、真髄は「乾」にありと、この組合は一徹に生産に励んでいます。自然豊かな鶴見岳の山麓で、当地に適した品種・193号菌をクヌギ原木でじっくり育てるので、戻すとあわびのように弾力のある食感になるうえ、いいだしが出ます。生しいたけとはまったく別のおいしさを発揮する素敵な和食素材だと思います。



審査専門委員
フードジャーナリスト
食文化研究家
エッセイスト

向笠 千恵子 氏