



1.現在8棟のハウスで65,000個の菌床ブロックを栽培 2.芽が出てから5日ほどで大きく育った柔らかく肉厚のしいたけは、一つ一つ手作業で収穫される 3.珠洲道路沿いの山あいと並ぶのっとこのハウス 4.室温と湿度、ブロック内の温度を日に何度もチェックする 5.地震で倒壊した生育棚

産地・メーカーをたずねて  
農事組合法人のとっこ  
能登町

# 父が愛したしいたけを 夫婦二人三脚で守っていく

じわもーるでおなじみの上野さんの能登しいたけ。令和6年能登半島地震では上野さん自身も被災し、栽培ハウスも甚大な被害を受けましたが、父から受け継いだバトンをつなぐため夫婦二人三脚で震災を乗り越え再開しました。



農事組合法人のとっこ  
上野 誠治さん 上野 朋子さん



上野さんの能登しいたけ  
150g(3〜9本サイズおまかせ)  
〈次回6月3回〉じわもーる 365円(税込)

## --- Memo ---

### 上野さんに教えてもらった しいたけの話

菌床しいたけは軸も柔らかいので割いたり刻んだりして食べられるんですよ。内側のひだの寝ていないものが新鮮な証、おいしいしいたけは肉厚で丸いものです。小さいしいたけは鍋、茶碗蒸し、煮物、佃煮などにおすすめ。大きいものはソテー、肉詰めなどで歯ごたえとしいたけのうまみエキスを楽しんでください。片面だけを焼き、しいたけのひだからプチプチと水分が出てきたら火が通った合図。しっかり火は通すけど焼きすぎは注意です。



### episode 1 父の背中を見て学んだ しいたけ作り

自然豊かな能登の里山は寒暖差が大きくしいたけ栽培に適した土地です。しいたけ栽培を始めた父の作るしいたけは非常に評判が良く市場では一目置かれた存在で、全国のしいたけの品評会では金賞を何度も取っていました。「ハウスを歩き回った分だけ良いしいたけができる、と父は1日に何度もハウス内を見回り朝から晩まで働いていました」と話す上野さん。しいたけ農家を継ぐ決心をしたのは23歳の時。病気の父を支えるため能登に戻り、父に教わりながらしいたけ栽培を始め、2016年にのっとこを設立。従業員と力を合わせ年間70トン以上出荷し、2020年の品評会では父も取れなかった最優秀賞を受賞。父が他界して3ヵ月後のことでした。

### episode 2 しいたけの声を聞いて

「しいたけの栽培で大切にしていることは温度と湿度管理ですがマニュアル化するのが難しく、ハウスを見回って自分の肌で感じ取りながら管理しています」と上野さん。しいたけの品質や収穫量は菌床ブロックの出来の良さで決まります。おがくずなどを固めたブロックに菌を植え付け5ヵ月間温度や湿度を管理し培養します。わずかな温度変化が刺激となってしいたけが芽を出さないように注意が必要です。ブロック内に菌が十分まわり培養が完了したら、昼と夜で室温を変えることで芽の出る状態を作りますが、一気に芽が出てしまわないように慎重に作業を進めます。芽が出たらしいたけの状態をみながらハウス内の温度や湿度を調節します。「1〜2℃の温度変化でカサが開いてしまうので目が離せない」と上野さんは話します。

### episode 3 みんなのおかげで

昨年の能登半島地震では自宅が被災し、停電と断水の影響で避難所生活を送りました。しいたけハウスは生育棚の倒壊で菌床ブロックの大半は廃棄せざるを得ませんでした。「1月末に取引先の方8名が駆け付けて倒れた棚を片付けてくださいました。それまでは心が折れて何かしようという気持ちになれませんでした。元気に棚を起こす皆さんの姿に力とやる気をもらいました」と朋子さん。2024年6月に新しい菌床ブロックを設置することができました。現在も1棟が使用できず収穫量も震災前の7割ほどしかありません。「石川県菌床椎茸生産協同組合の5軒のうち4軒の農家が能登町にあって、私たちよりも大きな被害があった農家はまだ再開できていないところもあります。出荷できるようになるまでに1〜2年かかるので、その時に応援してあげてほしい。でないと県産の生の菌床しいたけを食べられなくなります。これからも買い続けてもらうことが農家の応援になります。忘れないでほしい」。

## しいたけができるまで

**菌の接種**  
クヌギやコナラの木のおがくずや米ぬかなどでできたブロックを高圧釜で殺菌した後、種菌を振り掛ける。

**培養**



ブロックを一つ一つハウスの棚に並べる。しいたけの菌がブロック全体に回るように適切な温度と湿度に保ち、雑菌が入らないように注意し、5ヵ月間培養。

**発生**



一度に発生させてしまうと品質の良い大きなしいたけができません。ブロックもだめになってしまいます。しいたけはとても繊細なので袋の上を切り取る作業や、充填袋に水を入れる作業は気を使います。

**成長**



大きな加湿器で湿度を調整。水分を与えすぎるとしいたけがびしょびしょに。ハウス内は、秋の森の中を再現。少し薄暗いハウス内で朝晩の寒暖差をつける。



1日の最後にハウスを見回るのは午後7時頃です。次の日のしいたけの成長をイメージしながら管理をしています。

**収穫**



収穫したてのしいたけは、柔らかい鱗片がけば立ってカサが白く見える。