

国産はまだ二%

キクラゲの原木栽培に挑戦中

大分県豊後大野市・狩生裕志さん



ちょうど収穫時期を迎えたアラゲキクラゲ（植菌後2年経たず）。狩生さんはインターネットで販売（「なば屋」<http://www.nabayak.com/>）



狩生裕志さん（53歳）

前人未到のキクラゲ原木栽培

マトメンのわき役としておなじみのキクラゲだが、じつは日本の消費量の九八％は輸入。国内では一部の地域で原木栽培が行なわれていただけだ。

そんななか、狩生裕志さんは三年前からキクラゲの本格的な原木栽培を始めた。日本では初めてのこころしい。「日本には原木栽培の情報はまったくないです。手に入るのは中国語の文献くらい」という狩生さんだが、じつは中国語はお手の物。なんてったって名刺の裏書きは中国語の食品貿易商

社、株式会社ダイシイの社長だ。中国で生産されたキノコを野菜を現地の自社工場で乾燥加工し、日本に輸出している。

狩生さんのキクラゲづくりはひょんなことから始まった。原木シイタケの大規模農家でもある狩生さんは、三年前さらに地道しようと一五〇万円の借財を組むため大量の原木を用意していた。ところが植菌作業も半分以上が潰れた頃、こんなに打ったら収穫が手に負えなくなると気がついた。

何か他のキノコをやれないかと思案し始めたとき、ふと思いついたのがキクラゲだった。妻が長女を妊娠したとき、義母が体にいいからとキクラゲを食べるように勧めていた。調べてみればキクラゲはビタミンD、鉄分、カルシウムが豊富な優秀食材。とくにビタミンDの含有量はあらゆる食品群のなかで第一位。健康にいいキノコとして売れるかもしれない。

収穫が春から秋にかけての暖かい時期というのもいい。晩秋や春先に収穫するシイタケと作業が被らないのだ。しかも植菌した年から採れるという。

狩生さんは、シイタケ用だった原木で急ぎキクラゲを栽培することにした。植菌したその年から収穫できた！

キクラゲにはいくつ種類があるが、狩生さんが栽培するのは温暖な気候を好むアラゲキクラゲ。肉厚でお椀のような形をしている。やや乾燥するとお椀の外形（キクラゲの表面）が白っぽく見えて、柔らかい毛が生えていく。これが名前の由来になった「粗毛」だそうだ。

一年目はとにかくシイタケと同じ要領でやってみた。ただ、菌の特徴がわからなかったため種菌の数はシイタケの二・五〜二倍に設定。原木にはシイタケ用だったハヤコ（ヒコナク）を使

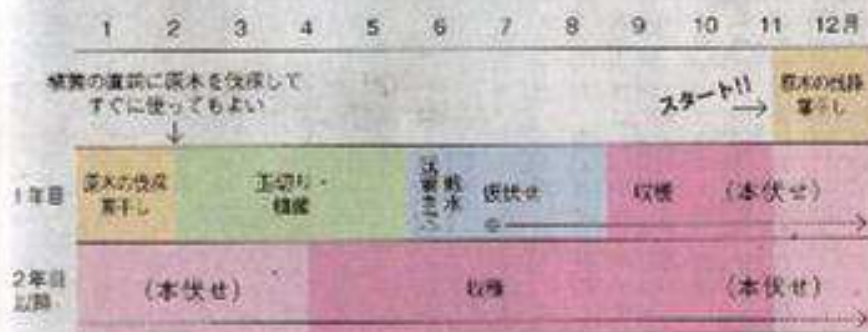
い、サクラヤアマガシワなど広葉樹の雑木も少し加えた。打った種菌数は三六方二〇〇〇個。

キクラゲの作業はシイタケの合同にやっていたのでそんなにじつくりと観察する暇もなかった。だが残暑も相らいた頃、何気なくほだ木を見ていると驚いたことにキクラゲが発生している。植菌した年に発生するという話は聞いていたが、収穫まで二〜三年かかるシイタケを長年つくってきた狩生さんにはやはり信じられないことだった。「おー、出とるでー」と従業員と喜んだ。

皮が薄くて柔らかい木と相性がいい

二年目の春には、新たに二五万個のキクラゲの種菌を打った。この年はちよつとした実験もした。数少ない日本の資料に、キクラゲは他のキノコに比べて原木に使える樹種が幅広いとあつ

図1 原木キクラゲの栽培スケジュール (狩生さんの場合)



※この間にもほど木が乾燥しない程度に敷水する

小口をたくさんとするのが 収量アップのコツ

狩生さんはまた、原木の長さによっ

た。そこで狩生さん、雑木林のあらゆる種類の広葉樹を原木に使ってみた。九月初め、仮伏せの遮光ネットを外して中をのぞくと、前の年以上にキクラゲが発生している。でもよく見るとキクラゲがよく出る木とあまり出ない木がある。

よく出ていたのはアカメガシワ。皮が薄くて柔らかい木だ。「たぶん腐りやすく、腐がよくまわるんだらうな」。これは狩生さんのお気に入りになった。

逆に出が悪かったのはシイタケ用原木のハズコ。浸水して刺激を与えてみても変化はなかった。「どうも皮が厚い木は出が悪いな。皮が薄いのとか細い木、そういうのはよく出る」というのが狩生さんの感想だ。

でもキクラゲの発生量は変わると教えられた。シイタケの原木は一・一mを基本の長さにしていて、キクラゲではじめはその長さで統一していたが、栽培してみるとキクラゲは小口(木の切り目)からも発生することがわかった。だったら原木を短く切って小口をたくさんつくればもっと採れる。そう思って基本の長さを三等分した三〇cmくらいの原木をたくさんつくった。

「樹種や原木の形、敷水方法、伏せ方、天候など、つくり方のバリエーションは無数です」。年々、キクラゲづくりが楽しくなってきた狩生さん。打った合計六〇万個の菌種で、目指すは夢の四上採りだ。

狩生源、原木キクラゲ栽培法

狩生さんのキクラゲ原木栽培の方法はおおよそ次の通り。

① 伏採乾燥——薪干しは不要かも？

スタートは十一月から、まず木を伐採して薪干しする。薪干しは余分な水分を抜くために葉をつけた状態で木を倒しておくこと。キノコの種類によって期間は異なるが、狩生さんはキクラゲの場合一カ月としている。

ただ、この薪干し作業は省いてもいいのかもしれない。というのには、狩生さんは伐採してすぐの原木に接種してもよいというのを中国の文献で見つけ実践したところ、キクラゲの発生に何ら変わりはないからだ。

一本の木を切り倒すのが大変なら、枝打ちで出た小口径三〇cmほどの枝でもいい。細い分、早く菌がまわって伏には大量のキクラゲが発生させる。

② 玉切り、梱包——梅雨の前までに玉切りと積菌は同時に行なう。狩生さんは一・一mの長さか、三〇cmほどの原木に切断した原木に、被刷の太さを長さに合わせた穴をドリルで開ける。積菌数は長さ一・一mの原木を基準

にして計算。狩生さんは「小口径×三」の値を千単位とする。

キクラゲ菌は菌筒時期の高温多湿環境でよく活動するので、梅雨の直前には積菌を終えるのがベスト。敷水の手間も省けて一石二鳥。もし降雨がない場合には敷水して水分をたっぷり与えれば菌の活動は促せる。

③ 仮伏せ——

一カ月は敷水ばっちり

仮伏せは積菌を原木に活着させるためにもっとも重要。積菌を終えた原木を仮伏せにし(横に寝かせて積み上げる)、遮光率七五%のネットを覆う。その後、菌が活着するまでは頻りに敷水作業を行なう。キクラゲの適当な敷水期間というのはまだわかっていないが、狩生さんは一カ月を目安にその年の天候によって調整しているそう。狩生さんは林道わきで仮伏せするが、敷水施設がないので



仮伏せして半年たったほど木(伏せ方は林伏せ)。小口に菌が活動したところを赤線や出始めのキクラゲが見える。細い木から太い木まであり、種類もさまざま。薪木なら何でも使えるのがキクラゲの特徴だ。

おいしい・おいしい・おいしい
息吹農法
 いぶきのうふうほう

根張りが良し!

健全な根張りの大切さとポイントが本誌に納得できる土肥料です。



1袋1kg入 ¥12,600/税込
 基本的使用方法10a当たり
 露地作物 1kg 実用熱帯
 水 1種 300g 育苗緑肥用

漢陽科学株式会社
 〒501-3154 岐阜市青良野5-58-8
 TEL058-241-2401 FAX058-241-2287
 http://www.hanyokagaku.com



露水の翌日、ぷるぷるのゴム状になったキクラゲ。生食用なら3cmくらいで収穫

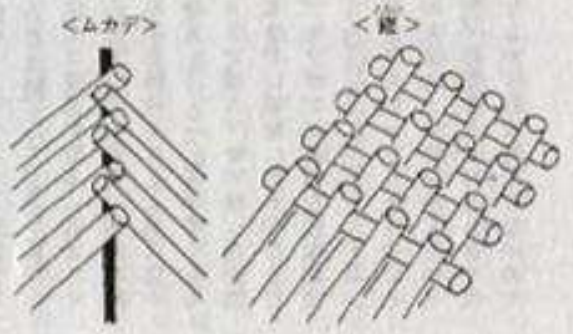
今のところ狩生さんが販売しているのはししと冷凍のキクラゲ。全量インターネット販売だ。ししは「〇〇〇〇三九九〇日、冷凍は三〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇」。だが本当は、国産だからこそ新鮮なうちに生で食べてほしい。今後はチルまでの生食用販売も考えていくそうだ。

狩生さんお勤めの食べ方はアラゲキクラゲの刺身。採りたてを井戸水で三回くらい洗い、熱湯にさっと通して生姜醤油かカボス醤油でいただく。コリコリぷりぷり感、その奥にあるネトッとした旨味は生でないと味わえない。



露水栽培のある本伏せ場。ほだ木の片割を浮かす「片枕」で伏せている。ほぼ丸1日露水してキクラゲを生産させる

図2 ほだ木の積み方



活後にもたまには散水して、ほだ木が乾きすぎないようにする。

④本伏せ——収穫前に散水
 「キクラゲは気まぐれな自分に向けてます」と狩生さん。本伏せ中の木をたまたに見てやっつて、キクラゲが発生していれば散水施設のある本伏せ場所を持っていく。活後は基本的にはあま

り散水しないので、キクラゲが本伏せ場所でもバリバリになってしまっているときもあるが、本伏せ場所でも散水すればあつという間にゴムのようなブルンブルン状態に戻る。乾燥状態と固った状態を繰り返しても大丈夫なのがキクラゲの扱いやすいところだ。

キクラゲを本伏せするときは、伏せ

収穫後は木クズや泥を完全に落とすため、きれいな井戸水で三回くらい洗って、低温乾燥。狩生さんは天日干しにするが、温度一〇〜二〇度、湿度五〇％に設定した乾燥機で干している。その後冷凍や冷蔵保存にするが、カラカラと音がするくらいまで乾燥を続けて干しキクラゲにする。

たほだ木の片割を浮かせる「片枕」か木の両端を浮かせる「両枕」にする。どちらの伏せ方もほだ木が地面に近くなり、湿度が保てるので多湿を好むキクラゲ向き。だがスペースに余裕がないときはシイタケのように「ムカデ」や「産」などの積み方をして散水回数を増やしても問題はないそう。

一年目は初秋から発生し始め、寒くなると思わなくなる。二年目以降は春から秋まで収穫が楽しめる。

冷凍・乾燥で販売、刺身もおすすぬ