祈りが繋げた自然との調和

特集 原木椎茸

藤川椎茸園

文：梶原圭三
写真：川上和禎

林道を抜けるとそこは"ほだ場"だった。

もののけ姫で主人公のアシタカがヒロインのサンと遭遇するシシ神の森。木漏れ日が差すそのほだ場は、20数年前にスクリーンで見たシシ神の森を彷彿とさせた。ほだ場とは、原木椎茸（げんぼくしいたけ）を栽培し採取する場所の事で、いわば原木椎茸の畑である。ほだ木と言われるクヌギの原木が逆V字型に立てかけられ、森の起伏に沿って整然と並べられている。その数4万本以上。

「何かがいる」。林道からほだ場に足を踏み入れる瞬間、私は結界のようなものを感じた。霊感は強い方ではない。むしろ無いと言って良い。そんな私が感じるほどの何かがその場にはあった。ただ、その何かは嫌な感じではない。良い感じなのだ。良い気が流れている。元々森が持っているマイナスイオンのせいなのか、自然の中に作り上げたほだ木の人工的な美しさなのか、それはわからない。私は大きく深呼吸をして、そこに流れている良い気を体内に取り入れた。

ほだ場は1.5haもの広さがある。ゆっくりと奥に進むと、再び、もののけ姫のワンシーンが蘇ってきた。木霊（こだま）という無数の木の精霊が現れるシーンだ。カラカラと音を立てて首を振る。一見不気味な姿ではあるものの、その仕草はなんだかユーモラスで可愛げさえある。映画の中でアシタカは木霊についてこう語る。「好きにさせておけば悪さはしない。森が豊かなしるしだ」。ほだ木から顔を覗かせている無数の椎茸が木霊を想像させたのかもしれない。椎茸は元々、きのこ『木の子』と呼ばれていた。木霊もある意味『木の子』である。豊かな森の恵を享受して育てる原木椎茸。この物語は100年以上に渡って原木椎茸を作り続けている藤川椎茸園のこれまでとこれからの物語である。

"救世主"

霊峰英彦山（ひこさん）。標高1199メートル。開山から1500年以上の歴史を誇り、岩手県の羽黒山、奈良県の熊野大峰山とともに日本三大修験山に数えられ、山伏の坊舎跡など往時を偲ぶ史跡が残る。今でも四季を通じて多くの登山客が訪れ、特に紅葉の時期は賑わいを見せる。その英彦山の麓、福岡県田川郡添田町。英彦山を源流とする彦山川の流域では、縄文時代より定住生活が始まったと考えられている歴史ある地だ。近年は筑豊炭田の盛況で昭和30年代には人口が2万7千人まで増加。しかしながら炭鉱の閉鎖により人口は減少。現在は9千人を割る水準で推移している。空気が澄み、水が豊かで農業と林業が盛んな山間の町である。藤川椎茸園はその添田町で120年ほど前から原木椎茸を作っている。現在は4代目の藤川剛（つよし）さん（66歳）と妻の一代（かずよ）さん（66歳）、そしてお二人の次男である5代目の徹（とおる）さん（34歳）で切り盛りしている。

椎茸の歴史は古い。おそらく、狩猟採取生活をしていた縄文時代から野生の椎茸は存在したであろう。干し椎茸が食べられるようになったのは諸説あるが9世紀頃というのが有力だ。一説では空海が唐から持ち帰ったとも言われている。それ以降、15世紀頃までは自然から採取した椎茸を乾物にし、そのほとんどを中国へ輸出していたようだ。それだけ日本の椎茸は形も味も良く、重宝されていたという。

椎茸が日本人にも食べられるようになるのは江戸時代になってからだ。それまで野生のものを採取していただけの椎茸が人工栽培できるようになり、これによって生産量が増えた。この人工栽培がどこで始まったかは大分説、伊豆説など諸説あるものの、いずれもその方式は『鉈目(なため)栽培』と言われるもので、原木に鉈で傷をつけ、その傷跡に菌が付着しやすくなる事を発見したものだった。ただ、栽培とは言うものの比較的原始的な栽培方法で、運を天に任せるという側面もあり生産は不安定であった。この栽培方法は昭和20年代まで続いた。

昭和17年、椎茸栽培に画期的な技術革新が起こった。群馬県の農学者、森喜作氏が『純粋培養菌種駒法』を発明。これによってコナラやクヌギの原木に椎茸菌（純粋培養された種駒）を直接植え付ける栽培法が確立。椎茸の安定的な生産に大いに貢献した。これには逸話がある。学生時代の森喜作氏が山村で悲痛な光景に遭遇した。それは貧困に喘ぐ老夫婦が「椎茸よ出てくれ。お前が出なければ、私たちが村から出ていかねばならない」と、借財して買った原木に手を合わせ、椎茸の胞子が自然付着するのを祈る姿であった。

それだけ鉈目栽培は生産者にとってはリスクが大きかったのだ。その光景を見た森喜作氏は「我、農夫の祈りに開眼す」と、確実に椎茸ができる方法の研究に没頭し、幾多の失敗と挫折にもめげず、遂に『純粋培養菌種駒法』を発明したという。

さらに、乾燥技術も格段に向上した。明治時代までは天日干しが主流であったが、明治の中頃から薪、木炭を使った火力乾燥が出始め、近年では燃料が重油に変わる事で、より短時間に満遍なく乾燥できる技術が普及していった。これらの技術革新によって干し椎茸の安定生産が可能となり、お盆や正月、法事といった特別な日のご馳走食材であった椎茸は、この時を境に日常食として徐々に普及していった。そして椎茸は林業を生業とする人たちにとって安定的な収入を得る手段として救世主となっていった。

"最盛期"

昭和20年代中頃から藤川椎茸園でも本格的な干し椎茸の栽培に舵を切った。剛さんの父で、徹さんの祖父でもある3代目の藤川渡（わたる）さんが乾燥設備を建設。当時は室（むろ）という土壁の部屋に窯を設置し、回転式の網に並べて乾燥させた。『純粋培養菌種駒法』によって、駒打ちされた原木から安定的に椎茸が採取できるようになった事で大きな乾燥設備が必要になった。この当時の火力は主に薪を使用していたという。「24時間温度を保つ必要があったので寝ずに薪の番をしていました」。4代目の剛さんは子供だった当時を振り返った。「私が19歳の時には設備を建て替え、増設しました」。家族で始めた干し椎茸生産も、最盛期ではアルバイトも含めると50名近くを雇用していた。この規模になると、もはや企業経営である。渡さんが経営全般を見て、剛さんは栽培や設備管理の役割を担った。

原木椎茸の栽培には当然ながら原木が必要である。一般的にはクヌギ、コナラ、ミズナラ等ブナ科（いわゆるどんぐりの木）の植物が使われる。藤川椎茸園ではクヌギを使用している。そのクヌギを山で伐採し乾燥させ、1メートルほどの長さに切った後（これを玉切りという）植菌する。そのため、大量の原木を伐採現場からほだ場に移動しなければならない。その移動に使われたのが索道（さくどう）という設備である。索道とは、空中に渡したワイヤーロープに機器を吊るして、資材や材木を運搬する設備である。ちなみに、スキー場のリフトは索道の一種である。その索道を山から山へ張り巡らしたのが剛さんであった。「索道は必要不可欠のものでした」。先代の渡さんは、椎茸栽培の拡大を見込んで近隣の雑木林を購入し、クヌギを大量に植樹していた。クヌギは15年ほどで伐採時期を迎える。剛さんが青年になった頃、山中には生長したクヌギが数多く立っていた。そのため索道の設置は必要不可欠だった。この時から藤川椎茸園の強みである『植樹から販売まで』の一貫した体制が出来上がった。

「とにかく賑やかでした」。剛さんの妻の一代さんは当時を懐かしんだ。一代さんは結婚後も幼稚園での保母の仕事をこなしながら干し椎茸生産を手伝っていた。「繁忙期は賄いの食事を作るんですが椎茸料理が中心。ある時、カレーに椎茸入れたら、若い子に『それだけは勘弁してくれ～』って言われましたよ」。嬉しそうに語る一代さんの表情がとても印象的だった。仕事は夜中まで及ぶ事もあったが、大勢でワイワイやって楽しかったという。それは剛さんも同じであった。昭和40年代から50年代にかけて、藤川椎茸園の干し椎茸生産が盛んになる事で、山間の集落には雇用が生まれ、繋がりが生まれた。経済的な豊かさと精神的な豊かさが同時に育まれていった。