

例 会 報 告
第 3 1 2 回 「椎茸駒打ち体験」
佐賀市富士町（2022.3.13）

今回の活動は屋外だったので、1週間ほど前から天気予報を観ながら“雨マークよ変わってくれ！”と願い続けていました。誰のお陰か、最高 80%の降水確率が減少し続け、当日の朝は雨を気にしないで済むほどの回復ぶり。後は集合場所が山の中だけに迷わずに辿り着けるのかを心配していましたが、少年団の皆さん方のスキルは高い！心配は徒労に終わりました。

今回の講師は元県庁職員で林業のご指導がご専門、定年後は地元の森林組合長も務められた松原秀（ひでる）さん（富士町小副川在住）。小柄ながらも筋骨隆々の御年 82 歳。大きな原木をひよいと担がれるほどの力持ち！今回はご自身が所有される山で、ご自身が切り出されたクヌギの原木をお分けいただき椎茸菌の駒打ちを体験しました。

椎茸専用の高速ドリルで、1 mほどのクヌギの原木に 15 cm間隔で穴を空けていきます。椎茸菌の駒を金づちで打ち込みます。1 本の原木に約 20 数個の駒を打ち込めば完成です。最初は高速で回転するドリルの音に少し恐怖感があったかもしれませんが、慣れてくると親子で手分けして効率よく次から次へと作業が進み、楽しい体験となりました。

その間、椎茸の試食の準備が鬼塚さん親子の協力で進んでいます。今回、使用した椎茸菌は 115 号と言って、日本椎茸界では人気No.1 のブランド菌です。事前に松原さんの椎茸園から収穫してきた椎茸 115 号を天ぷらにしたり焼いたりしていただきました。少し硬い椎茸の柄（足）も小さく刻み甘辛く炒めて鰹節をかければ、絶品の椎茸料理に変身！大人も子どももとても喜んで食べてくれました。鬼塚さんの料理のスキルに脱帽！

今回、とっても嬉しい出来事もありました。今まで椎茸が嫌いだった男の子が、今回の試食で椎茸嫌いを克服できたのです。参加者全員で喜びを讃え拍手したほどです。

さて、作業は順調に進み、予定していた 60 本の原木への駒打ちが完了し、少年団専用のエリアまで全員で運び、仮伏せを行いました。2 つの夏を過ぎた、1 年半後の秋から椎茸が立ち始めます。希望されたご家庭には原木オーナーになっていただきました。今後は専門家の松原さんが責任をもって管理されます。今から楽しみです。

最後は松原さんが育てた 115 号の椎茸園での椎茸収穫です。椎茸がびっしりと立った光景を見せたかったのですが、春の収穫シーズンには少し早かったため、それほどの数は立っていませんでした。それでも自分たちが好きな量を収穫し、格安でお分けいただきました。ご家庭での椎茸料理の味はいかがだったでしょうか。少年団のホームページをのぞくと早速 T さんご家族から感想が寄せられていました。「椎茸の駒打ち体験は思っていたよりも簡単に出来ました。（紙面の都合で途中は割愛）椎茸 115 は、普通の椎茸よりもおいしかったです。家では焼いて塩につけて食べました。椎茸を育てながら何十年も山を守っている松原さんはすごいと思いました。」ご感想ありがとうございました。

（参加者 39 名）

参加者の感想から

田端 りきたか	椎茸の駒打ち体験は、思っていたよりも簡単に出来ました。ドリルを初めて使ってみました。それほど難しくもなく 4 本くらいできて楽しくできました。椎茸 115 は、普通の椎茸よりもおいしかったです。家では焼いて塩につけて食べました。とってもおいしくて夕ご飯の肉がお腹に入りませんでした。自分の椎茸ができるのは 1 年半後の 5 年生の秋ですが、楽しみに待っていたと思います。椎茸を育てながら何十年も山を守っている松原さんはすごいと思いました。
---------	---



椎茸栽培の名人 松原さん



クヌギの原木に電動ドリルで穴をあける



親子で力を合わせて



椎茸菌の駒を打つ



おいしい椎茸できるかな



全部打てたか確かめて



取れたての椎茸を調理中



さっそく試食 美味しい！



急な坂を原木をもって上がる



少年団専用の栽培エリアをつくっていただきました



椎茸の収穫



どれも大きいなあ



収穫の様子をパチリ



これは厚くていい形だなあ