

農に生きる

Challenge to My Dreams



原木シイタケ生産者 森野 善長さん(66)

伊豆市年川在住。妻・身知子さんと一緒に原木シイタケを年間植菌駒数20万～25万個と水稻を20アール栽培。JAふじ伊豆しいたけ委員会の委員長を務める。

丁寧な手仕事で育む原木シイタケ

味や外観にこだわり

原木シイタケ栽培発祥の地といわれる伊豆市でシイタケを生産する森野さん。実家がシイタケ農家で子どもの頃から栽培に親しみながら育ち、22歳で本格的に農業を始めました。

「会社員も経験したが、自分が頑張った分だけ収入に反映される農業に魅力を感じた」と話します。現在は、消費者の皆さまに喜んでもらえるよう、歯応えと香りが良く、見た目も美しいシイタケを目指して栽培に情熱を注いでいます。原木シイタケ栽培は立ち木購入、伐採、玉切り、植菌などの多くの工程があります。森野さんは「どの工程も一つ一つ丁寧に行うことで質の高いシイタケが育つ」と話します。特に植菌は、早めの時期に済ませることで原木全体への菌の広がりを良くしています。

四季折々の豊かな風味

伊豆市は年間雨量が多く寒暖差もあり、シイタケ栽培に適しています。自然の力で育つ原木シイタケは、季節ごとに香りや食感、味が変わり、風味の違いを楽しめるのも魅力の一つです。

「生シイタケはフライがおすすすめ。肉厚で食べ応えもあり、歯応えがとても良い」

地域農業の発展を支え 未来へつなぐ

「直売所でリピーターのお客さまが自分のシイタケを購入してくれらるとうれしい」と笑顔の森野さん。

新規就農した若手生産者のサポートにも積極的に取り組み、積み上げた農業経験と技術を共有することで、地域農業の発展を支え、未来へ継承しています。自然の恵みと丁寧な手仕事から生まれるシイタケの一つ一つが、地域の豊かさや農業の魅力を物語っています。



伊豆市では伝統の原木栽培により、高品質なシイタケが生産されています。原木シイタケは肉厚で味、香りともによく、特に原木シイタケの乾シイタケは全国品評会でも毎回上位入賞を果たしています。

宮農アドバイザーから



修善寺宮農経済センター
竹村 卓晃

修善寺宮農経済センターでは、原木シイタケ栽培の産地振興の取り組みとして、伊豆市と連携して地域おこし協力隊制度を活用した新規就農者の確保や、新規就農者募集のため、若手生産者と協力してPR動画の作成などに取り組んでいます。

今後も生産者の皆さまと連携し、伝統の原木シイタケ栽培を次世代に継承していけるように尽力していきます。