

小見川町はキノコの生産地！？

福士 玲子

2005 年度から職場の異動に伴い、習志野市から佐原市へ引っ越しました。と言うより、「やっと、地元に戻れた。」と言うところでしょうか。田舎に戻った感想はいろいろありますが、その一つに、“食品が安い”というのがあります。きのこに関して申し上げるとすると、変わり種の珍菌（コプリヌ〔ササクレヒトヨタケ〕やグルメマッシュ〔ハタケシメジ〕など）は全くありません。いつも、スーパーに並んでいるのは決まった種類のきのこ達です。長野に本社があるH社の商品は、季節によって価格が設定されているらしいのであまり差を感じませんでした。例えば、マイタケは夏は2株入りで100円程度、秋から冬にかけては1株で100円程度にしているそうです（H社の専務談による）。ところが、いつも100円で沢山売られているきのこがありました。マッシュルームです。ホワイトマッシュルームとブラウンマッシュルームです。いずれも、得用と書いてあり、小さめのものから大きめのものまでたっぷり袋詰めで、棚に並んでおります。

求人票依頼で周辺の企業を訪問することにして、転勤して間もなく、企業訪問という仕事がありました。求人票をくださいとお願いをしに行くのです。私の勤務地は小見川町ですので、その周辺の企業ということになります。私は、新参者なので最初は、「何処でも構いませんよ。」などと担当者に任せていたのですが、訪問企業の一覧表を見ながら、「農業園芸関係が良いですね。」と付け加えたところ、「じゃ、芳源ファームに行って！マッシュルームをつくってるんだよ。」と言われ、内心『やったー。』と思いながらも平静を装い、



芳源ファームはあと左、1kmに

「はい、わかりました。」と、涼しい顔で答える自分を感じました。（しかし、その頃は既に、福士＝キノコが世間には知れ渡っていたようです。）

そのような訳で、私の中では2点が結びついたのです。『ひょっとするとあのお買い得のマッシュルームは...』と、ピンときたので、早速、スーパーのきのこコーナーで確かめました。案の定、ピンゴです。小見川産、芳源ファーム有限会社とシールに表示されているではありませんか。これは、会話の導入のネタになると、ある意味下調べです。

訪問当日、カーナビに電話番号を入ると、芳源ファームではなく、とねマッシュルーム組合と出てきました。小見川町貝塚という地名です。田んぼと山を見ながら、車を走らせ、ある微かな記憶が蘇ってきました。そう、その地は、かつて大学の歴史学のレポートの取材で来たことがある“良文貝塚”があるところでした。（上と次ページ左の写真）

道沿いにある看板から、さらに、1km程山の中に入っていきます。道が細く対向車が来



良源ファームの近くに良文貝塚が

たらどうしようと思いつつ、何とか、目的のキノコ屋さんにとどり着きました。手前に事務所があり、あとは、ビニールハウスのようなキノコの栽培小屋がたくさん立ち

並んでおりました。一通り、すべき事を済ませた後、「あつかましいお願いなのですが、もし、可能でしたらキノコの栽培小屋を見せていただけませんか？ キノコの勉強をしているものですので…」と申し上げたところ、快く、「いいですよ。どうぞ。」と親切にも栽培小屋を案内してくださいました。

一面にマッシュルーム畑が

まずは、靴の底を洗います。小屋に入った瞬間、独特のキノコ臭（マッシュルーム臭）がします。何段かの棚に、わらを元にしてつくった堆肥が敷きつめられ、そこから、純白のまんまるのキノコ達が、ひょこひょこと顔をのぞかせているではありませんか。まるで、小屋一面のマッシュルーム畑なのです（感動!!）。他の栽培キノコもいくつか見たことがあります、その多くは、ポットに培地を充填させ、瓶の口からキノコが出ているという感じでした。培地の差により、栽培風景も異なるものなのですね。

また、このマッシュルーム栽培は、厩舎のある土地で行われる産業であることも知りました。芳源ファームさんは、地元の小見川町や、何でも“美浦のトレセン”から敷きわらを持ってくるようでした。美浦のトレセンとは茨城県の霞ヶ浦に面した美浦村にある、競走馬の調整をする施設（トレーニングセンタ



大きなブラウンマッシュルームをお土産に

ー）です。堆肥を実際に作っているのは、芳源さんではないようですが、近いところで作られているそうです。かつては、小見川町やその周辺では、数十件のマッシュルーム屋さんがあったのだそうですが、今もその規模を拡張し、営業なさっているのは芳源ファームさんなのだそうです。

それにしても、キノコ屋さんがあるのは、山の中で、車が1台やっと通れるくらいの道を入っていく訳ですが、そこで、高卒の若い女性が、一日中キノコの収穫やパック詰めをするのですから、忍耐が必要な仕事ですね。キノコは生物ですから、その生育に差が出るのは必至です。発泡トレイに美しく並べられるものは、高級マッシュルームとなります。そこから、外れたものが、あの、一袋100円のお買い得品だったのですね。味にかわりはないのですから、私には、お買い得品で十分です。因みに、小屋の一隅には、某ピザメーカーの箱が積まれておりました。ということは、この辺の“Pザーラ”のピザにトッピングされているのは、小見川産のマッシュルームなのですね。

仕事を終え、大きなブラウンマッシュルームをお土産（写真上）に、職場に帰る道すがら、“○○のマイタケ”、“まいたけ直売”という看板をいくつか目撃しました。実は、小見川町とは、キノコの生産地だったのですね。今まで、知りませんでした。