

椎茸栽培 = 父の思い出

安藤 操

今では、松茸以外の茸の栽培は容易になって、スーパーなどで1年じゅう買える。だが、昔は、椎茸を口にするのはとても珍しく貴重なことだった。

炭の原木伐採で切り倒した椎の切り株に時々何年か経つと春先にちょこんと茸の頭が出て来る。それを大事に見守っていると雨の後に見事なキノコが水分を吸って開くのだ。山村の子どもたちは、炭焼きの後の椎の木の切り株を覚えていて、春先になると椎茸を探しに行く。日当たりのよい傾斜地によく出た。

わが家はかつて市原郡内田村島田（現市原市島田）の山林で、薪炭を冬の間作っていた。戦時中の物資が欠乏していたころのことだ。父が珍しく山に入って大きな椎の切り株を何個か荷車で運んで来たことがあった。直径30センチぐらいだったか？屋敷の湿気の多い所にそれを並べて、時々米のとぎ汁をかけてムシロで覆っていた。「椎茸を育てる」と言うことだった。それは、村の農業指導員に教えられたようだが、よくもそんな椎の大木が山に自生していたものである。何しろ父は農業は嫌いだが珍しいことは好きなタイプであった。

茸は、表皮が腐りかけたころに出て来るから3年ぐらい経たないと出て来ない。しかも、腐りきってしまうと養分がなくなるので出て来ない。山野で沢山採れると、陰干しにして保存し正月などの料理に使う貴重品であった。私は吸い物の椎茸を好んだが、それは味よりも香りである。

物産展が東京の松坂屋であり、父は丹精した椎茸を箱に入れ、桧葉を敷いて出品した。すぐに売り切れたと夕方、得意顔で帰宅したから子ども心にもうれしかった。だが、3年後には原木は、ほとんど腐りかけてしまい売り物になるほどは出なかったし、むしろ大きな原木は屋敷の邪魔でもあった。

だが、幼な心は大人になっても生き続けるようで、私はいくつになってもキノコ類が大好きで、千葉菌類談話会に入り、以前は庭先でナメコやヒラタケを育て、八ヶ岳の山荘へ秋に行くと山林を徘徊して、いろいろなキノコを採って食べたものである。キノコ博士の吹春先生には今でも時々教えを乞うのである。



今年は、生協のパンプに椎茸のキットが出たので、物は試しに取り寄せてみた。この写真がそれである。とてもよく発芽して私の心を和ませている。