

# 肉厚でジューシー 歯ごたえ抜群 高山の菌床しいたけ 飛騨やまっこ

清い水と起伏に富んだ緑豊かな大地、多様な気候に育まれた岐阜県の農産物と生産農家を紹介するシリーズの19回目は高山のしいたけです。肉厚で大きく、歯ごたえ抜群、豊かな味わいの菌床しいたけ「飛騨やまっこ」を栽培する鴻巣智さん、晃成さん親子に話を伺いました。

農業生産法人 株式会社こうのとり  
(高山市西之一色町)

鴻巣 智さん 晃成さん

「しいたけが芽を出すには寒暖差が大事。刺激になるので、びっくりするんやろかね。だから芽が出ないときは、たまに棒でたたいてやる。びっくりしてポコッと出てくる。人間もそうだけど作物も刺激が大事」と笑う智さん。しかし、刺激を与え過ぎるのもいけないと実感した智さん。プロダクトを並べるだけで刺激になって集中発生してしまっただけがあって、悪い刺激は最悪になる」と。それ以来「作業するときは丁寧に」を心掛け、悪い刺激を与えないよう注意しています。

## 寒暖差に気を使い 適度な刺激も発育の秘訣

芽が出てから収穫まで約2週間。一度収穫したらしばらく菌床を休ませて、また温度と湿度を管理して発芽。これを繰り返して、約半年間収穫を続けます。しいたけは1日でも適正な収穫時期を逃すと傘の内側が開きすぎてしまい値が落ちるため、収穫は毎日です。正月休みもありません。



全国でも高い評判を受けるしいたけ「飛騨やまっこ」



菌床の手入れをする晃成さん

「原木を利用せず、生しいたけ農家の多くが菌床栽培を行っています。11月から3月ごろまでに生産の最盛期を迎え、さまざまな料理に利用される「飛騨やまっこ」は、その味と形の良さから市場でも高い評価を得ています。

## ハウス内で1万1千の ブロックを栽培



菌床から発芽するしいたけ

「JAのサポートで実現  
親子の新たなチャレンジ」  
息子の晃成さんは農業を始めて11年目。「農業自体が楽しいです。良いものができるときは特に嬉しい。飛騨の農家には若い子も結構いるので、情報交換できる場があって、みんなで農業を盛り上げようという頑張っています」

「今年にはコロナの影響で消費者の皆さんと直接話をすることはできなくなりましたが、以前は飛騨産物出荷組合の活動で直接お客さんと話すこともありましてよ。おいしいとか肉厚でびっくりしたとか言われるとやっぱり嬉しいね」と智さん。晃成さんも、地域の農産物全体の評価が高まることにやりがいを感じています。

本広告に関するご意見や感想をお聞かせください。抽選で「JAひだ 飛騨の朝露りんごジュース」をプレゼント!

抽選で10名様にプレゼント

生産量が多くないため地域外にはあまり出回りませんが、実は良質なりんごの生産地でもある飛騨。昼夜の寒暖差が甘いりんごを育てます。そんなりんごを丸ごと搾った、豊かな風味と清々しさが味わえるジュースをプレゼントします。

①郵便番号・住所②氏名③電話番号  
④紙面に関するご意見を明記して下記の方法でお申し込みください。  
【はがき】〒500-8875(住所不要)  
中日新聞 岐阜支社 広告部  
「ぎふの農業人」係

1月25日(月) 必着

※個人情報保護法に基づき、当選者の発表は、賞品の発送(翌月予定)をもってさせていただきます。

農の現場から/JAひだ高山支店 支店長 山崎裕史さん

JAひだでは、飛騨地域の農業の発展や地域活性化への貢献を目指して、農業者の皆さまの所得増大実現に向けた事業提案や経営支援など、さまざまな取組みを進めています。金融担当の職員は、日ごろ直接農業者との関わりを持つ機会が少ないため、週末に実施している集荷場での作業支援等を通じて、農業の大変さを実感し、農業者の皆さまのよき理解者・応援団となれるようサポートを心掛けています。信頼関係を大切にしつつ、迅速に運転資金や新規事業の資金調達等の支援を行うことにより、農業の生産性向上・効率化に繋げていただくことを目指しています。

## 耕そう、大地と地域の未来を。

飛騨の厳しい寒さに身が縮まり、旨味が凝縮した生しいたけはふっくら肉厚な冬のごちそう。お鍋の季節にも欠かせません。

生産者のこだわりが詰まった逸品を届けたい。地域の一人として地域の未来を見守るJA

