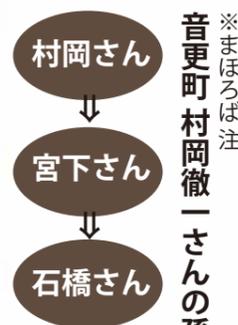
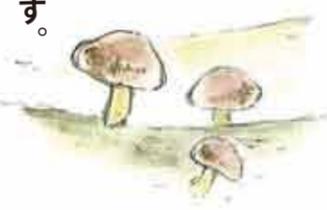
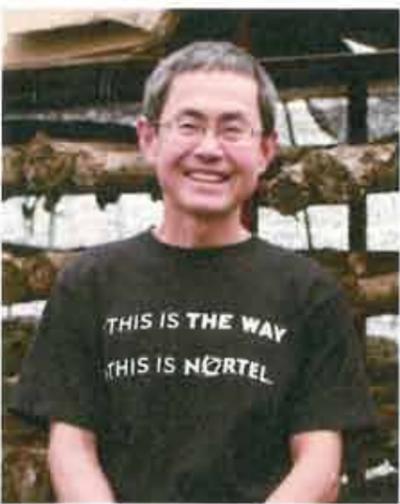


# 石橋農場の原木しいたけ

おなじみ  
石橋さんの椎茸が  
雑誌『スロウ』に  
掲載されました。



※村岡さんは、まほろば創業当時からのお付き合い。しいたけ酵素「森の精」など作られています。



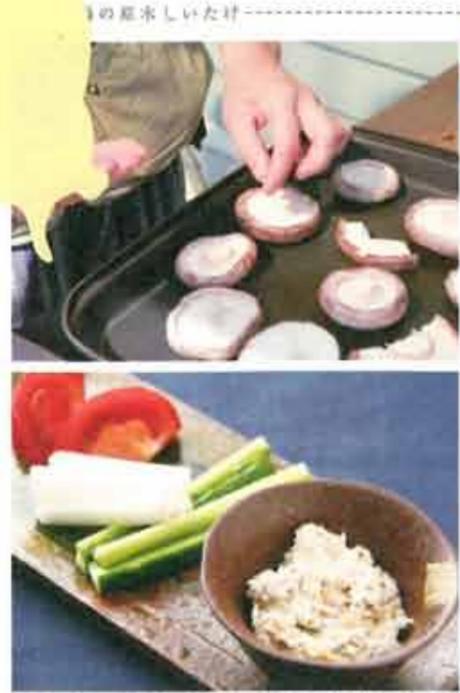
石橋 健二さん  
石橋農場代表。大阪出身で、大学進学を機に十勝へやって来ました。原木栽培のしいたけを作るようになったのは、不思議な巡り合わせから。自然の営みを五感で感じながら日々がとても楽しいのだと話してくれました。農場では収穫体験もっており、もぎたてのしいたけをその場で味わうこともできます。

森と人の営みが育む、  
味わい豊かなしいたけ。

石橋農場があるのは、険しいトムラウシの山々に囲まれた新得町。石橋農場代表の石橋健二さんがしいたけを作るためにこの地に移り住んで、16年の年月が経とうとしています。

石橋さんがしいたけ栽培を始めたのは、35才のとき。原木栽培に使用されるミズナラの木に触れたその瞬間、「ずつと前から知っていたような、不思議な感覚」が身の内側から湧き上がってくるのを感じたのだと話します。まるでミズナラの木に導かれるようにして、石橋さんはしいたけの原木栽培を手がけることとなったのです。その物語については、本誌21号でも紹介しています。

人工地で育てられる菌床栽培とは異なり、原木栽培はとにかく手間が掛かります。森に入ってからの手でミズナラの木を伐り出し、長さを揃えて小さな穴を開けてはしいたけの菌を植える作業。見た目よりもずつしりと重い原木は、運ぶだけでもかなりの重労働です。そうして菌が原木全体に行き渡るまで約1年半、森の中で寝かせます。その間も、細々と手入れ



写真右・左上/軸を除いて傘を下にした状態で軽く塩を振って蒸し焼きに。うま味成分たっぷりの水分がじんわりとあふれてきます。軸は細かく刻んで炒めるとおいしくいただけます。  
写真左下/しいたけを使ったディップは、妻の裕子さんの手作り。しいたけにこんな楽しみ方があるなんて、と驚きのひと品。

が欠かせません。その日の気温、湿度、風、日当たり、におい。あらゆる条件を考えながら、最適な環境を整える必要があるのです。春から秋にかけては、原木を一本一本持ち上げて上下を逆さまにして組みなおす、「転地返し」の作業も待っています。想像以上の手間に、思わず絶句。けれど石橋さんは「大変だけど、いろいろ考えながらやるのがまた、面白いんですね」とニコリ笑うのです。最後に、時期が来たら、原木をハウスに運び入れ、水に浸けて刺激を与えることで眠っていた菌を起こします。棚に並べて、あとは育ってくれるのを待つばかり。ミズナラの栄養分をたっぷり吸い上げた原木しいたけは、手に持つとズッシリと重く感じられるほど。原木からもぐとときのしつかりとした手応えからも、中身がギュッと詰まっていることが伝わってきます。口に含めば、たちまち広がる豊かな香りとうま味。食感も申し分なく、どんな調理をしても、存在感が際立ちます。その贅沢な味わいに、たちまちファンになってしまふことでしょう。

### しいたけのディップ

■材料  
原木栽培「生」しいたけ ……100g  
タマネギ ……Sサイズ1個  
ニンニク ……1片  
オリーブオイル ……適量  
塩、コショウ ……各適量  
クリームチーズ ……約60g  
レモン汁 ……少々

■作り方  
①しいたけ、タマネギ、ニンニクをみじん切りにする。  
②①をオリーブオイルで炒め、塩、コショウを振る。  
③冷めたらクリームチーズで和え、レモン汁をかけて出来上がり。



肉厚の生しいたけ。その日の朝に収穫したものを、クール便でお届けします。自然の中で長い時間をかけて育ったしいたけです。食べきれないときはスライスして冷凍を。うま味成分が高まります。

## 石橋さんの原木栽培「生」しいたけ

1パック 257円 (税込)



写真右/原木からひょっこりと生えているたくさんのしいたけ。ミズナラの原木から栄養をもらいながら、長い時間をかけて少しずつ生長します。  
写真左下・左下/しいたけ菌を植えた原木を、林の中で寝かせているところ。約1年半かけて、木全体に菌が広がるようになります。白い丸のように見えるのが、菌を植えたところ。

