



episode.07

## 地域活性を目指した シイタケ生産

話し手 元本村区長  
ほやし のぶあき  
**林 信昭**さん (昭和21年3月16日生)

聞き手 鹿児島県立屋久島高等学校1年  
佐々木 梨花 貴松 梗  
迫間 和翔 永綱 琉依

### 「シイタケ作りを始めたきっかけ」

口永良部には、まず仕事は漁師ぐらいいか無かったんですね。昔は屋久島に老舗恵命堂というガジュツ工場があり、そこでガジュツの栽培から、乾燥までを口永良部で行っていました。しかし、その工場もなくなってしまい、自分たちで何かを作って売らないといけないことになり、昭和59年にシイタケを作ることになりました。



### 「実は大変だったシイタケ作り」

一番大変なことは、シイタケを作るのではなくて、その準備をすることですね。椎の木、どんぐりが落ちてくる木ですね。それを育てやすいところに持ってきたりするんです。幹がどんな状態かにもよります。新しいからといってよく育つとは限らないけど、栄養がある木は菌がまわりやすいからよくできるんですね。うまくまわらなかったり栄養を使い倒れたりするとこんなふうになくなってしまいます。平成27年に噴火が起きて南側の山がだめになったけど、そちらに原木がたくさんあった。それで、その原木は実際には見てないけど、火砕流が南側の下ってるし、たぶん焼けてると思う。

そして今一番大変な事は、火砕流の影響で途中の道路が塞がれたことにより山に入れなくなったことですね。



### 「雨が降れば、おばけキノコに」

シイタケの生育は、自然の条件によって違うんですね。雨が多ければ、いわゆるお化けキノコになるし、雨が少なればかさが小さいキノコになるんですね。何日くらいとは言えないけど、例えばですね、葉っぱの裏の小さなものがあつたと思います。これにね雨がザーッと降ってかかって、びっしょりなる。そうするとこれが一晩でとつてもおっきくなるんですよ。

### 「林さんが一番好きなしいたけ料理」

雨が降って、さらに原木が新しくなると、ほんとに大きなシイタケになるんですね。肉厚です。それで食べるのにも困るので、大体1mm、2mmぐらいの厚みのものにスライスして、天日乾燥させて保存する。それを使ってダシをとったりとする人もいます。でも、私はとれたてのやつを炭火で焼いて食べるのが好きですね。あれが一番おいしい。かさのところにうすく塩をばらばらってふって、炭火で焼くんですけど、それがすごくおいしい。やみつきになる。スーパーで売っているのとは香りも全然ちがうんですよ。ここは椎の木で作ってますから、すごく香りがいい。そして、生より冷凍すると香りももっと出る。もう冷凍シイタケ一個あれば、部屋中香りが…。だから冷凍もいっぱいしますよ。



#### 聞き書きコラム

### 小さいけど激しく火を噴く島

口永良部島は屋久島の北西12kmのところ、浮かぶ周囲約50kmのひょうたん型の島です。平成27年5月、島の南東部にそびえる新岳が大噴火し、噴煙は高度10,000mにも達しました。噴火警戒レベルは5に引き上げられ全島民が避難しました。そうした自然のエネルギーは切り立つ断崖や奇岩怪石など見事な景観を作り、火山の恵みである良質な温泉が湧き、人々に癒やしを与えています。