

シーンと静寂に包まれた
4万本余のほだ木が息をする
陽被覆と水遣りの微妙な作業
大自然の神秘的な恵みを頼みに
雪結晶や朧月の奇跡になる

農と食
の邂逅

芳賀 幸子 さん

岩手県山田町

佐兵衛家のてまひまきのご園

岩手県山田町一帯は三陸の海風を受け、高品質の乾シイタケ生産の産地として知られ、原木乾シイタケが全国品評会で最高の名譽に賞される農林水産大臣賞を受賞。しかも、今日の後継者不足の農林業に親子二代の若い後継者である。





P19:手に取ると小さくて軽い原木乾シイタケだが、その生産現場は重労働で地道な作業が続く
 P20:山林一面にこうしたほだ木が立ち並ぶ風景が広がる(右上) ほだ木は直径10㍉程度のものからひと抱えあるものまでさまざま(右下)
 2019年の台風19号ではほだ場につづく道路も被害をうけ一時通行不能になった(左上) ほだ木の移設作業は人手に頼る(左下)

白く美しい紋様を描く

「雪結晶」

芳賀隆さん(43歳)、幸子さん(42歳)夫妻がハウスで栽培し、冬に収穫する天白どんこのブランド名だ。「匠の技」と「シイタケの生命力」が創り出す幾筋もの白い亀裂が、シイタケのカサの上に美しい紋様を描き出し、それがあたかも雪の結晶のようであることから命名した。春の季語として知られる「朧月」は、春に収穫する露地栽培のどんこのブランド名。丸いシイタケのカサを、雲や霧のかかる「朧月」に見立てて名付けた――。

三陸海岸の中ほどに位置する岩手県山田町。「三陸の海は山を背負った海」という表現がそのまま当てはまる町だ。漁業が盛んな一方で、山の幸の代表といえは原木乾シイタケやマツタケが挙げられる。特に原木乾シイタケは日本有数の産地の一つに数えられる。この山田町で先祖代々農業を営む芳賀家は「佐兵衛家」という屋号を持ち、隆さんが12代目当主となる由緒ある農家である。その歴史と伝統を受け継ぎながら、夫妻が中心となって運営する農園の名前は「てまひまきのご園」。原木乾シイタケやマツタケを中心に、生産と販売を営んでいる。

隆さんは、原木シイタケづくりの名人といわれる芳賀計市さん(78歳)を父にもち、その後継者として期待されている。しかし次世代への事業継承を念頭に、夫妻は自分たちが取り組むブランディングは「人」ではなく、



義父の芳賀計市さんと隆さん・幸子さん夫妻。ともに夫婦で内閣総理大臣賞を受賞（上） 露地栽培とハウス栽培の組み合わせで経営を安定化（下）

「商品力」に依拠するものでありたいと考えている。それが「雪結晶」「朧月」を生み出した。2019年度、夫妻は40歳で農林水産祭林産部門で内閣総理大臣賞を受賞した。隆さんは生産や経営面での取り組みが、幸子さんは規格選別や対面販売を中心とする販路開拓が、それぞれ評価されての受賞となった。親子二代にわたる受賞である。

やりたいことを突き詰めたい

夫妻は岩手県遠野にある農業高校の同級生。卒業後、隆さんは鳥取市にある日本きのこセンターが運営する学校へ進学、卒業後は実家に戻り就農した。幸子さんは盛岡の短大へと進み、結婚後は「自分のやりたいことをやるのがよい」という家族の声に後押しされ、山田町で介護の仕事に就いた。「何でも突き詰めていく性格」という幸子さんは、高齢者に多い脳神経系の疾患について学ぼうと地元の病院の看護助手も経験するなど、ひたすら介護の世界をまい進する。36歳の時、三人目の妊娠を機に介護の仕事を退き、家に入り原木乾シイタケの仕事に本格的にかかわるようになった。

介護の仕事は高齢者の状態、状況によって都度、臨機応変な対応が必要になる。長い間、介護の仕事をしてきた幸子さんが販売担当となった時、消費者との対応の中でその経験やスキルが遺憾なく発揮され、販路拡大につながったことは想像するに難くない。目下のところ、幸子さんの対面販売は順

調に成果を上げています。盛岡の百貨店では常設コーナーもでき、リピーターも増えてきた。お客さまからお客さまへの口コミもありたい。品質を落とさないために注文を受けた分だけ袋詰めをするので忙しさは増すばかりだ。そのうえ、機会があれば札幌、室蘭と各地に足を延ばし販路拡大に余念がない。東京の岩手県アンテナショップでの販売実績も持つ。袋詰め作業場で出会った義母の



発芽した段階でどんなシイタケに育つかを見極めるのが「匠の目利き」(右上) 一つとして同じ模様がないのも原木乾シイタケの魅力(左上) 幸子さん曰く「お義母さんは原木乾シイタケの規格選別の達人」(下)

あつ子さん(71歳)も「この人がいないと回らない。よく売っていますよ」と太鼓判を押す。原木乾シイタケは高級食材だ。「雪結晶」は一袋8〜10個入りで総重量は100g。一袋が3500円前後する。それでも幸子さんは「対面販売のおかげで、この値段で大丈夫、と感じています」と言い切る。

幸子さんは消費者と直接向かい合い、原木乾シイタケの栽培方法や調理方法を丁寧

に説明する。乾シイタケは、水に浸して冷蔵庫で2日かけて戻すことがポイント。料理の「時短」や「省力化」が目につく昨今であるが、この手間を惜しまないことで料理の仕上がりが違ってくることを強調する。戻した乾シイタケは一口大に切り、ジュウという音と共に油でしっかりと炒めて、コリツとした歯ごたえに。シイタケ本来の香りがあるから香辛料は使わない。味付けは皿に取り分けた時にパラパラと塩を振る程度で十分。シンプルであるがゆえに商品の品質の良さや風味がストレートに伝わり、試食が購入につながるケースが多い。それは大きな自信になる。

いまだ深い爪痕を残す災害

原木乾シイタケづくりは手間がかかるうえに重労働だ。原木は近くの山林を立ち木購入し、毎年1万5000〜2万本のほど木に植菌、1年間寝かせて菌がほど木に回るのを待つ。そしてハウス栽培で2年使ったのち、3年目にそれらを露地に移す。隆さんが管理している有効ほだ木は全体で約10万本のぼる。収穫した原木シイタケは機械で乾燥する。

ハウス栽培では「匠の目利き」が重要になる。「これは大きく立派なシイタケに育ちそうだ」という芽を選んで、散水の前にその一つ一つにビニール袋をかぶせる。散水後に袋はずしておく、やがてカサに白い亀裂が生まれ雪の結晶のような紋様ができ、身もしまったシイタケに成長する。

昨年は如何せん寒すぎて例年の半分も収穫量がない年だった。しかも2019年の台風19号ではほだ場が被害を受けたばかりだ。東日本大震災の影響もいまだ払拭できていない。原発事故の後、国や県のガイドラインなどに基づき、安心・安全なシイタケ栽培に取り組み続けている。それでも「価格は震災前に戻っていない」という。風評被害への補填はなされているが、補填金額が損失に及ばないケースもあるのが現実らしい。

後ろを向いてばかりはいられない。いま、幸子さんは「シイタケにはまだ代表的な加工品がないから」と原木シイタケを使った加工品づくりに熱意を注ぐ。コンセプトは「日持ちがして、すぐ食べられる。味付けは素材で素直」。料理人、デザイナーなど多彩な人々の協力も得て構想は実現へと向かっている。

「もともと仲間を増やしたい」というのが幸子さんの願いだ。「同じ熱量、同じ目線の人」「異業種の友人」と、仲間をつくりたい。冬の透明な空気の中で彼女の金髪がひときわ明るく輝いてまぶしい。目立つのは嫌いだけれど、自分のおもうようなヘアスタイルにするのがポリシー。次に会う時には、どのような髪の色で「自分らしさ」を表現しているのだろうか。昨年末、三陸沿岸道が全線開通した、今後岩手県への人の往来と物流が活性化する。その気運の中で、彼女の頑張りや岩手県の6次産業化のけん引の一翼となり仲間が集うことを期待したい。

(秋岡栄子／文 河野千年／撮影)