



菌床を一日水に浸ける



大きざやかさの開き具合を見ながら収穫



自動管理システムでハウス内の温度と湿度を管理。スマホでデータをチェックできる



大きざやかさの開き具合を見ながら収穫



石づきの先を切り取る



大きざと形を見て仕分けしパックング



出荷まで丁寧にさせていただきます

2023年9月の法改正で菌床の産地表示が義務付けられ、私たちのような小規模な生産者が国産菌床を手するのは極めて難しい状況でした。さらに、初年度は菌床を一気に入荷して一気に収穫することになり、ただ販路がなくて山のように廃棄ロスが出てしまいました。それでも、しいたけ栽培を実現できたのは、知り合いや友人が力を貸してくれたおかげです。感謝しています」

**理想の栽培環境と
ていねいな手作業**

しいたけ栽培ハウスは、手前に選別やパックングの作業スペースがあり、仕切りの奥が栽培スペースとなっています。まず、栽培スペースを見学させてもらいました。棚にずらりと1800個の菌床が並び、1カ月ごとに600個ずつ新しいものに入れ替えます。

「しいたけ栽培のポイントは、温度と湿度です。自動管理システムを整備し、空調設備により温度を15〜20度、自動灌水設備により湿度を80〜100%に保っています。また、ハウス内に設置したセンサーのデータは、スマホで常時チェックするこ

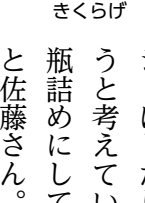
とができます」と話す飯田さん。収穫量などもすべてデータ化し、今後の栽培計画に役立てていくそうです。ここでの作業は、まず入荷した菌床を袋から出してよく洗い、毎日水かけをします。芽が出たら間引きを待って収穫。3回収穫したら入れ替えます。利用者さんたちは、これら一連の菌床の管理を手伝っています。密集したものを適度に間引きするときや、食べ頃に育ったものを収穫するときは、丁寧な手作業が欠かせません。

さて、収穫したいしいたけは作業スペースに運ばれ、利用者さんたちが選別とパックングを行います。石づきの先を少し切り取り、汚れや変色がないかチェックしながら、大きざと形を見て4ランクに仕分けします。次に、かさがきれいに並ぶように丁寧に袋に入れ、シーラーで封をして出来上がります。

「利用者さんたちに分かりやすいよう、作業の手順やポイントを写真に撮って壁に貼りました。衛生面に気をつけて、食べる人や買う人の気持ちになつて作業をしてもらっています」

工夫を重ねた新しい取り組み

神栖しいたけ園では、新しい取り組みも進めています。その一つが、きくらげ栽培です。「夏場はしいたけの育ちが悪いので栽培を減らして、その代わりにきくらげを導入しました。気温25〜30度が育ちやすいので、夏向きなんです。風のふく太郎の姪っ子という設定で、風のふく代」と名付けました。これから



きくらげ

もの、かさが開ききつたものなどは、パウダーに加工して販売しています。いまの課題は、間引きしたいしいたけの活用です。1回の間引きで約50キロも集まりますが、商品化や販路の開拓が難しいとのこと。「見た目はいじめじのようで、味と香りは立派にしいたけ。そのかわいらしい形を生かして、切らずにそのまま炊き込みご飯やパスタに入れたり、アヒージョにしたり、メニュー提案をしよ」と考えています。今年も、佃煮を瓶詰めにして販売するつもりです」と佐藤さん。これからのいろいろなアイデアが飛び出しそうです。

農業と福祉は相性がいい！

農福連携で作業をしている利用者



手前が間引きしたいしいたけ

「しいたけが成長する過程を間近に見ることで、育てる責任感や達成感が生まれているように思います。家に帰って、今日はこういう作業をしてきたよ」と話してくれて、すぐくうれいという親御さんの声も聞いています。それから、キチクロの利用者さんがコンパスの利用者さんになり、これまでにない自発的な行動が見られた人もいます」と話す二本柳さん。初めての農作業で、新しい気づきがたくさんあるようです。

それに対し佐藤さん

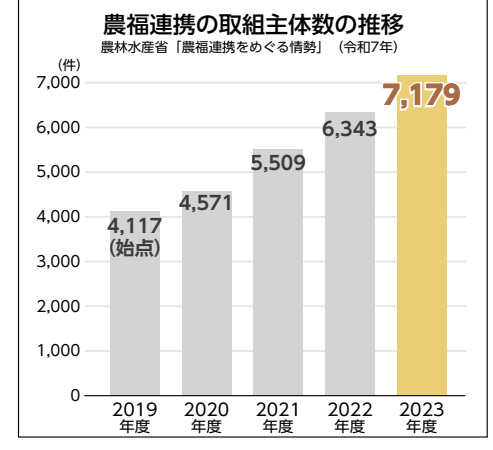
も、「他の施設の利用者さんと一緒に農作業をするのは初めてですが、キチクロの皆さんはあいさつをきちんとされるので、コンパスに通う自分たちもそうしたいと刺激を受けたようです。作業の合間



丁寧な手作業が欠かせない



1つの菌床で3回収穫できる



農福連携を通して、神栖市にまた新しい風が吹いています。

3/21(金) 午後7時~8時30分
保健・福祉会館
農業を通じた就労支援に関する勉強会
国・市社会福祉協議会
TEL0299-93-0294