

# 21世紀の森できのこの菌打ち体験！

山口県 21 世紀の森 スタッフ 市位洋平

これまで、山口県 21 世紀の森では、きのこに関する取り組みを行なってきました。その中で、いただいた原木に穴を開けて菌を打ったところ、原木の状態が良かったためか実際に収穫もできました。しかし、この収穫を喜ぶ一方で、「もっとたくさんの人にも収穫の喜びを少しでも味わってほしい!」、「森での食べ物作りに関して一緒に体験し、その実際の様子を感じてほしい!」と考えていました。そこで去る 4 月 19 日に、山口県 21 世紀の森では、やまぐち里山人ネットワークとの共催で「森で食べ物を作ろう!～きのこの菌打ちと観察～」と題して、きのこの菌打ち体験とその後の観察を行なうイベントを企画しました。

当日は、少し曇り気味の天候にも関わらず、親子、学生、やまぐち里山人ネットワーク会員の方 など計 13 名が参加されました。

午前中は実際に菌を打ち付ける原木をトリムコースから拾って歩きました。実際のきのこの栽培に適している原木は、シイタケならクヌギやコナラ、ヒラタケなら柳、ナメコなら桜 …といった具合なのですが、今回はそれ以外の木もどんどん拾っていきました。参加者の中にはより良い原木を求めて斜面を登ったり、倒れていた低木を運びやすいようのこぎりで切ったり、思い思いに自分の原木を探されていました。そして、集め終わったときにはちょっと細いもの、抱えるほどの太さのもの、切り株のようにずんぐりとしたものなど、様々な形のものが揃っていました。



原木を集める参加者



原木に穴を開ける様子

午後からは、いよいよ自分たちの手で集めた原木に菌を打ち込みました。今回、原木に打ち込んだのはナメコ、ヒラタケ、シイタケの 3 種類で、最初はおっかなびっくりだった参加者の方も、次第に夢中になって穴を空け、コンコンと菌を打ち込んでいました。中には変わった形の原木もあり、穴を空ける場所に迷うという場面もありました。そして、菌を打ち込まれた原木はロッジ横の広場に次々と並べられていき、最終的には、50 本近くの原木が広場に置かれ、立派なきのこの栽培スペースが完成しました。

イベントが終わった今は、日常業務の合間をぬって少しずつではありますが、菌打ちをしたきのこの観察日記を 21 世紀の森最新情報 (URL : <http://blog.goo.ne.jp/21seikinomori/>) にアップしていています。聞いた話では、実際にきのこが生えてくるのは秋から来年の春ごろですので、参加者の皆さんに収穫の喜びを味わってもらえるのは少し先にはなりそうですが、その時が今から待ち遠しいです。

今回のきのこにしてもそうですが、私たちの身の回りには食料が溢れており、それがどのように作られたものであるのか知ったり、その過程を体験したりする機会になかなか恵まれていません。今回の試みを起点にして、森での食べ物作りや、森林の中のグルメ体験といったものをより様々な方向へと発展させていきたいと思っています。



森に並べられた原木