

やまたらけ

YAMADARAKE

SEPTEMBER

No. 1

2003

こんなマイタケ
みたことあるけ？



マイタケの重さランキング

歴代1位 13.5Kg

平成12年10月16日収穫

早川の隠れた逸品！

森林組合とアルプス林研の 原木栽培「白鳳まいたけ」



推
奨

■おならになっても残る香り！

早川町でまいたけ栽培を進めているのは同町の森林組合。その森林組合の指導を受け、アルプス林研(アルプス林業研究グループ)はまいたけの原木露地栽培を始めました。

同グループは平成7年に発足。現在のメンバーは女性のみ7人。「山に関係した、女の人ができる仕事をしよう」と、まいたけ栽培のほか、ゆずマーメイドやミョウガのつくだ煮づくり、アケビのつる細工など、町内の特産品を使った加工品をつくっています。

「まいたけの露地栽培は大きな工場を造らなくてもできるし、ホダ木が小さく、女の人でも比較的作業がしやすいんです」とメンバーで森林組合に勤める長谷川ぬい子さん。平成10年に初めて収穫ができ、以降順調に栽培を続けています。



▲遮光ネットの下を覗くと、まいたけがボコボコと。

アルプス林研おすすめ 美味しい まいたけ の食べ方

まず調理する前に、落ち葉や土などを払い落としさっと水で洗います。調理法で一番のオススメは、やはり天ぷら。新鮮なまいたけの天ぷらは絶品です！次はバター炒め。まいたけの味と香り、そしてバターのコクが奏でるハーモニーは涙ものです。もちろん、みそ汁やほうとうに入れてもおおいしくいただけます。また牛肉との相性も抜群です。

そして忘れてはいけないのが、まいたけご飯。アルプス林研は昨年、収穫したまいたけの一部を「味ごはんの素」に加工しました。今回は、それを使ったまいたけご飯を作ってもらいました(写真上)。大量のまいたけに、ゴボウとニンジン。贅沢の極みですね。

「早川町のまいたけの良さは、なんといっても天然物と変わらない香りとシャキシャキ感」とメンバーは口々に話します。収穫したものの中には10kgを超えるものもあり、まずは見た目にびっくり。山梨の郷土食「ほうとう」に入れると遠くまでその香りが届き、食欲を誘います。また食べた数時間後には、おならでその香りを再び楽しむこともできるとかできないとか。

■町の遊休地を全部まいたけ畑に！

同町には、アルプス林研以外にもまいたけを自家用・出荷用に栽培している人がいます。町民にまいたけ栽培を普及しようと、森林組合がホダ木の販売を実施。回覧版を回して注文を取り、6月ごろ菌を植え付けたホダ木を配布。各自で育ててもらいます。

「林研のメンバーが多い硯島地区からは、ホダ木の注文が多いんです。メンバーが作ったまいたけを見て、あのおばちゃんにできるのだから自分にも、と思う人が多いのかもしれないね(笑)」と長谷川さん。今では50人ほどが栽培するようになるなど、アルプス林研は町内でのまいたけ栽培普及にも一役買っているようです。また、まいたけ栽培には遊休農地を使うので、荒地が広がるのを防ぐことにもつながっています。

アルプス林研が生産したまいたけは、森林組合を通じて産直を中心に販売。おいしさを知った人の口コミにより、注文数は近年少しずつ増えてきました。

■山の恵み、本物の味を伝えたい

「ほんとうのまいたけの味を知ってもらいたいですよ」とグループ代表の望月伊勢子さん。本来まいたけは秋に収穫するものですが、菌床栽培のものは年間を通じて出荷されています。7月中旬、ホダ木の伏せ込み作業が終わった後の昼食会で、メンバーがこんなことを話していました。

「私たちは、キュウリやトマトは夏野菜って分かるけど、今は一年中キュウリやトマトがあるからね。夏のものと思っている人は少なくなっているかもしれないね」。

消費者の都合に合わせて、旬に関係なく農産物の生産を続けてきた戦後の日本。その結果、野菜の旬にむとんちゃくな子供たち、大人たちが増えてきました。秋だからこそ味わうことのできる早川町のまいたけ。この山の恵みを多くの人に届けたいと、アルプス林研のメンバーは願っています。

ホダ木の伏せ込み体験記

取材のつもりがいつの間にかお手伝い



まいたけを畑で栽培している。しかも、明日畑へ伏せ込む(菌を育てているホダ木を畑に埋め込む)と取材中にうかがった我々は、次の日の朝に現場へ向かった。

当日、伏せ込み作業をしたのはグループのおばちゃん達4人。そこに我々取材スタッフ3人が加わって、作業開始である。

まずは、伏せ込みの下準備。現場は何年か放棄されていた田んぼ。今回伏せ込みを行う場所の土を掘って耕し、整地する。おばちゃん達は特に相談もしていないのに、スコップを持って決められていたようにそれぞれの仕事を始めていく。我々に入り込む余地は全くない。ただ、見ているだけであった。そして、あっという間に手際よく土が掘られ、ならされていった。



これがホダ木。ナラやクヌギの木を使うまいたけの菌が回ると茶色になる

準備ができたところで、本日のメイン、『ホダ木を畑に並べる』作業である。これは、まいたけのホダ木を包むビニル袋を破く→ホダ木を取り出す→畑に並べていく、という一連の流れ作業。ここは何か手伝いを...、といつの間にやらこの作業の中で最も重要と思われる『畑に並べる』を取材班の一人が担当している。まいたけを託された彼の両腕は、おばちゃんによって次々と袋から取り出されるホダ木をどんどん並べていく。

作業の途中「テトリスみたい」と彼はつぶやいた。ホダ木を隙間なく並べなければいけないため、頭脳労働でもあるらしい。こうして動き続けること一時間、おばちゃん達も驚きの速さで、この日予定していた400本のホダ木を並べ終わった。

ここで休憩タイム。畑に出てくるシカやサルなどの話を聞きながら、おばちゃん達が持ち寄ってくれた、もちろしやお菓子をいただいた。

楽しく美味しい休憩を挟んで、仕上げの作業。畑に敷き詰めたホダ木の上に、土を被せていく。作業再開とともに、暗黙の了解よろしくスコップを振るうおばちゃん達。我々は再び作業の流れに取り残され、見てい

るだけである。そして、あっという間にホダ木は土に覆われていった。

続いて、並んだホダ木の間のわずかな隙間にも土が入るように、竹串で畑の表面をつついていく。この細かい作業が、素晴らしいまいたけを産むのであろう。我々も黙々と畑をつつく。

最後に、土が流れないように外枠を囲って本日の作業は終了。後日、表面に落ち葉を敷き詰め、遮光ネットをかぶせて、伏せ込み作業は完成とのことである。

おばちゃん達は作業がはかどって？、我々は楽しい取材ができて、お互いに大喜びだった早川のある半日。この日伏せ込んだまいたけが収穫できるのは今年の秋。その日を楽しみに我々は畑を後にしたのだった。

(伊藤栄介)



「白鳳まいたけ」を食卓にお届けします！

早川町森林組合が自信を持ってお届けする「白鳳まいたけ」。秋限定のこの味を、ぜひご賞味ください。贈り物にも最適です。

[注文方法] 送り主と送り先(複数可)の住所、氏名、電話番号、および数量を、電話またはファクシミリで早川町森林組合(下記)までお知らせください。なお注文時に「やまだらけ」を見たとき必ずお伝えください。

[問い合わせ] 早川町森林組合 電話、ファクシミリともに 0556-45-2029

[お届け時期] 9月下旬から10月上旬

(ご注文順のお届けとなります)

[価格] 1箱1kg、3,300円(送料、税込み)

[おことわり] 露地栽培のため、気象条件等により生産量が変動します。ご入金いただいたあとに出荷不能となった場合は、返金を持って対応させていただきます。



「やまだらけ」を見て注文された方には、森林組合自慢の「白鳳なめこ」、もしくはアルプス林研お手製「ミョウガのつくだ煮」をもちろんプレゼント！

私たちが



長谷川ぬい子さん

望月鈴子さん

リーダー：望月伊勢子さん

鈴木志津子さん

根本花江さん

大野和子さん

アルプス
林研

です！

彼岸花の群落

早川町薬袋集落内

鮮やかな赤に惹かれ、薬袋の集落に出かけます。彼岸花の群中に古木が存在感を誇示しており、群落の奥には入母屋造りの民家が見えます。かつて茅葺き屋根であったことを思い起こさせる風景です。

深沢正晴（ふかさわまさ晴） 早川町奈良田在住。30代の時に身の回りの自然のすばらしさに気づき、それ以来、町を駆け回り、山や草花、集落などを撮り続ける。これまでに撮りためた写真は3000枚を壁に貼る。

最新 NEWS

毎週土曜日お試し営業

「赤沢のそば処」オープン！

国の伝統的建造物群保存地区にも選定されている、日蓮宗の講中宿「赤沢」。この江戸時代の情緒あふれるたたずまいが今に残る集落に、一軒のそば屋が復活します。その名も「赤沢のそば処」。

この店を切り盛りするのは、赤沢に住むおばちゃん達。かつて、ここ一帯の宿で提供されていた赤沢のそばの味を再現すべく、立ち上がりました。

当面、営業は毎週土曜日のみ（11時から15時まで）。江戸時代から続く旅籠「江戸屋」の座敷を間借りして営業します。赤沢へお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



EVENT 情報

東京・品川に早川町が出現

「しながわ夢さん橋」に出店！

10月12・13日と、東京都品川区のJR大崎駅そばにある「大崎ニューシティ」にて、「しながわ夢さん橋」が開催されます。品川区との交流を続けている我が早川町の面々も、たくさんの山の恵みを携えて、このイベントに参加します。

南アルプス活性化財団の「白鳳みそ」、森林組合の「白鳳なめこ」といったおなじみの商品に加え、今回は早川町の新しい起業家グループ「やる気事業団」の商品も多数出品予定です。

東京のど真ん中で、早川町を堪能できるまたとない機会です。ご家族ご友人をお誘いの上、足をお運び下さい。



会場周辺地図

NEXT やまだらけ

次号特集（10月下旬お届け予定）

「知る人ぞ知る・秋の早川の魅力」

町民しか知らない早川の秋の魅力を、皆さんにこっそりと教えちゃいます。他の方々には内緒ですよ。秋の早川旅行計画にお役立てください！

次号以下も面白企画が目白押し

No. 3（1月）「早川流 正月の過ごし方」

早川の正月行事、正月飾り、正月料理に民俗学的視点から切り込みます。

No. 4（3月）「芽ばえの季節・春の山野草」

雪どけとともに顔を見せる、可憐な山野草を特集します。撮影会なども企画中！

※いずれも内容は予定です。

そのほかにも、早川に10種類以上あるという「こんにやくの作り方」や、決して店頭には並ぶことのない、町民がひそかに楽しむ早川の味覚などを調査中。今後も「やまだらけ」にご期待ください！

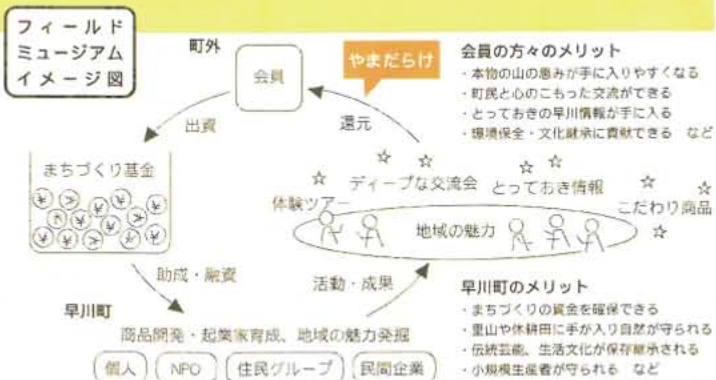
「やまだらけ」の思惑

突然お手元に届き、困惑気味の方もいらっしゃると思いますが、この「やまだらけ」は、来年4月にスタート予定の「早川フィールドミュージアム（仮称）」の有料会員の方々にお届けする会報です。市場にはほとんど出回らない地元のこだわり商品、観光旅行では味わうことのできない体験や交流、一般のメディアには載ることのない町民のみぞ知る早川町の楽しみ、といった「価値の高い情報」を盛り起こし、また新しく創りだし、フィールドミュージアムの会員の方々に会費の対価として提供していきます。現在は、今年度発行の1～4号までを、会員募集のためのサンプル版として無料配布させていただいているところです。

早川町には南アルプスの雄大な自然、その中で培われた興味深い生活文化がたくさん存在します。しかし現在の社会状況や市場経済の下では、こうしたものを守り伝えることが非常に難しいのが現状です。しかし、我々はあきらめたくありません。もう一度「地域本来の良さ」を守る決意を新たに、フィールドミュージアムという考えに立って地域経営に取り組みます。

フィールドミュージアムの目的は、早川町と町外の方々の信頼と協働をベースにした、自然環境や生活文化の保全育成です（右図参照）。こうした趣旨にご賛同いただき、「やまだらけ」の末長いご愛読をよろしくお願いいたします！

※詳細については次号以下で随時ご紹介いたします。



この「やまだらけ」は、早川町を盛り上げたい町民と、早川町の魅力にはまった町外の若者を中心となって編集しています。「山だらけの早川町の宝の山を見つめよう」を合言葉に、日夜あちこちに出かけ情報収集に励んでおります。まだまだ発展途上のこの情報紙ですが、今後とも応援よろしくお願いいたします。取材に欲しい事柄、協力して頂ける編集スタッフも随時募集中です！

山を渡れば宝の山
【やまだらけ】

発行元／フィールドミュージアム準備委員会
住所／山梨県南巨摩郡早川町薬袋 430 〒409-2727
電話／0556-45-2160 ファクシミリ／0556-45-2268
ホームページ／<http://www.town.hayakawa.yamanashi.jp/fm/>