



原木椎茸こだわり会
森田 修 会長



1.ほだ木にする木を伐採し約1畝間隔に切っていく 2.204の種菌が入った種駒 3.4.ほだ木にドリルで穴を開け、かなづちで種駒を打ち込んでいく 5.ほだ木を組み合わせて並べ、木の枝や葉っぱをかぶせて覆わせる 6.ほだ木が整然と並べられたほだ場 7.204の採取は爪が割れたり手首を痛めたりと苦労が絶えない 8.今年取れた204。乾燥処理して出荷される

204は日本産シイタケの原種に最も近いといわれています。通常のシイタケに比べて色が黒く、シイタケが持つ本来の味と香り、菌ごたえの良さが特徴です。昭和17年、人工培養法が発明されると全国に広がり、一般的に栽培されるようになりました。

しかし、新たな品種が続々と

なぜ幻と呼ばれるのか

まず、クスギを伐採して「ほだ木（原木）」を準備。菌糸の入った種駒を打ち込んでいきます。種駒を植えたほだ木は直射日光を避け、風通しの良い林の中に設置。小枝や葉っぱ、遮光シートをかけた状態で約1年半寝かせます。その間、農薬も肥料も一切使いません。

根強いシイタケファンからの要望を受け、復活に乗り出したのがこだわり会の皆さんです。結成は平成8年。7戸の会員でスタートしました。「店頭や物産展などで販売していたこともあり、消費者の皆さんから復活を求める声がたくさん寄せられました。うれしかったですね」

原木が雨に濡れたり乾燥したりを繰り返すうち、菌糸が原木の隅々にまで広がっていき、一斉に芽を出します。「完全無農薬で自然のままに育てるから安心して安心。シイタケ本来のおいしさが詰まっているんです」と胸を張ります。

開発されるにつれて生産者は減少。平成4年には種駒の販売もなくなってしまう。とにかく軸が堅くて取るのが大変。普通のシイタケの3倍手間がかかります。それに他の品種は年2回収穫できますが、204は春だけ。収量も少ないから、作る人がいなくなりました。

本物の味をもう一度

平成5年。種駒の供給が途絶えたため、204の生産がストップしました。

幻のシイタケ204 ～くろか～

黒香



全国で唯一、菊池市だけで生産され、幻のシイタケと呼ばれる品種「204」。またの名を「黒香」。一度は市場から姿を消したこのシイタケを懸命に守り続けている人々がいます。その姿と思いに迫りました。

「ここが、ほだ場。言わばシイタケの畑ですな」

龍門ダムの近くにある山中。昼間でも日差しが遮られ、ひんやりとした空気が身を包みます。現場には長さ約1メートルに切りそろえられた原木がずらりと並び、シイタケの香りがほんのりと漂ってききました。

栽培の現場に案内してくれたのは森田修さん。黒香を栽培している生産者グループ「原木椎茸こだわり会、黒香」の会長です。「これが204です。色

が黒かでしょうか？ 普通のシイタケよりも小ぶりですが、一個一個の重みとうま味が全然違うとですよ」

完全無農薬の原木シイタケ

全国的にキノコの栽培は、おがくずに菌と肥料を入れて工場です。育てる菌床栽培が主流。シイタケなら約3カ月で出荷できます。それに対し、原木栽培は仕込みから出荷まで約2年かかります。



左が204で、右はその他の品種（コウジロウ）。204の香りは特上のトリュフに例えられることもあるという



204の種駒が入った箱。全国で唯一、こだわり会にだけ供給されている

夢を託したような気持ちです

こだわり会の皆さんの熱意に押され、204の種駒の再生産を決めました。品質の良さは知っていたので、決まったときはわくわくしましたね。採算性より、夢を託したような気持ちです。実は、他にも204の種駒がほしいという声はありました。でも、供給しているのはこだわり会の皆さんにだけ。ずっと204を栽培してきた実績と信頼があるからです。これからも一緒に守り続けていきたいと考えています。



森産業株式会社
熊本出張所
森竹千代光 所長



1. 市場に出る黒香は乾燥シイタケのみ。大きさや品質など6~8種類に選別して出荷される 2. 黒香をPRする椎茸農協職員。贈答品やギフトとしても人気が高いという 3. 生産者、農協、行政職員が販売戦略などの意見を交わす 4. リニューアル発表会では生産者が自ら黒香をPR

2024は絆そのもの——。

「黒香」誕生へ

高級路線で活路を見いだす

念願の2024復活を果たした
 こだわり会。しかし、順風満帆
 ではありませんでした。「白く
 て見栄えの良いシイタケが流行
 でしたから、なかなか売れませ
 んでしたね。2024は色が黒く
 小ぶりで、見かけが良いとは言
 えませんが、そのうえ数も少ない
 から、どうしても値段が高くな
 ってしまうんです」と森田さ
 ん。普通のシイタケと同じ値段
 にしたこともありましたが、それ
 でも売り上げは伸びず、苦難の
 日々が続きます。

そこで方針を一転。高級路線
 で打ち出すことに。熊本県椎茸
 農業協同組合と協力し、関東や
 関西の百貨店へ売り込みを開
 始。高級感のあるパッケージや

ギフト用の化粧箱を用意し、希
 少性と味の良さアピールする
 と、次第に買い手が増えていき
 ました。

再度訪れた決断のとき

売り上げの上昇とともに、会
 員の負担も増加。会員の減少や
 高齢化などもあり、再び壁にぶ
 つかります。

平成24年。2024のほだ木が
 劣化してきたことを受け、生産
 を続けるかどうか決断のときが
 迫りました。「2024は大事。
 でもシイタケ全体の収量の1割
 にも満たず、こればかりに手を
 かけるわけにはいきません。手
 伝いをお願いしても、手を痛め
 るからと断られていたんです」と
 森田さんはうつむきます。会

唯一無二の逸品。 ブランド化で全国へPR。



農政課
 ブランド推進室長
 やまおか ましと
 世本義臣

ブランド化の武器に

市は農産物のブランド化を図り、全
 国で売り込みを進めています。商品開
 発で次々に新しい品種が生まれている
 なか、原種として残っているの
 は珍しいケース。昔ながらの良
 いものが見直されている現在、黒
 香は農産物のブランド化をけん引する
 武器にもなります。これからも付加価
 値を高めながらPRしていきます。



私たちが心を込めて作っています。

▼原木椎茸こだわり会「黒香」の皆さん。現在5組の夫婦で活動中



さしきのためこ 榎敷野民子さん
 さしきのえつこ 榎敷野悦子さん
 もりたゆきえ 森田幸江さん
 おがたしげこ 緒方重子さん
 やまもとちえみ 山本智恵美さん
 えいち 栄一さん
 てるお 照男さん
 おさむ 修さん
 ひろし 啓一さん
 ひろし 博之さん



熊本県椎茸
 農業協同組合
 たなべかつひろ
 田邊克洋 さん

員の間でも「これで最後かな」と、あきらめの雰囲気漂って
 いました。

そんなとき背中を押したの
 は、やはり消費者からの声でし
 た。「もう一度、あのシイタケ
 を食べたい——」。

会員の皆さんは当時の思いを
 こう振り返ります。「本当に良
 いものを絶やしたらいかん。そ
 れに、2024には仲間たちとの
 思い出がたくさんあります。絆
 そのものなんです。もう一度
 やってみようという気持ちを一
 つにしました。こだわり会の再挑
 戦が始まりました。」

新ブランド「黒香」誕生

翌年、種駒15万個を打ち、再
 度復活に乗り出したこだわり
 会。同年11月にはパッケージを
 一新し、「黒香」のブランド名
 で売り出しました。

「肥後弁で黒いを意味する、黒
 か」と、香りの良さを掛けて
 命名しました」と説明するの
 は、県椎茸農協の田邊克洋さん。
 2024のブランド化を手掛ける
 一人です。「こだわり会の皆さん

んとじっくり話し合って決めま
 した。2024は県外での知名度
 は上がってきましたが、県内
 は低かったんです。インパクト
 ある名前を付けて、もっと多く
 の人に知ってもらうことが一つ
 の狙いでした」
 パフレット、ポスター、法
 被やのぼりなどの販促グッズも
 製作。売り込み先の範囲を広げ、
 知名度向上と販路開拓を図りま
 した。「テレビや新聞、雑誌な
 どでも取り上げられるようにな
 り、問い合わせが増えました。
 高級志向の顧客やリピーターも
 増えていきます」と手応えをつか
 んでいます。
 「ブランド化に取り組んでい
 ますが、販促活動はあくまでも
 こだわり会が主体。会員の皆さ
 んも『自分たちでせんといかん』
 という意識で頑張っています。
 私たちは生産者のサポーターと
 して、これからもバックアップ
 していきます」

ぜひお試しください

味も香りも栄養も満点!

~黒香を使った簡単レシピ~

黒香南蛮 (3人分)

- ▼材用
- 黒香 …… 60g²
 - 片栗粉 …… 適量
 - ごま …… 適量
 - だし汁 (しょうゆ・砂糖・みりん・酢・戻し汁 各大さじ5)

- ▼作り方
- ①黒香を水で戻し、足を切って水を切る。
 - ②片栗粉をまぶして油で揚げる。
 - ③だし汁に浸してしばらく置く。
 - ④皿に盛り付けごまをふりかける。
- ※切った足の残りは混ぜご飯などで使うとおいしい。



黒香入りすまし汁 (3人分)

- ▼材用
- 昆布 …… 10cm 四方 1枚
 - 黒香 …… 5枚程度
 - 水 …… 適量
 - かつお節 …… ひとつかみ
 - 薄口しょうゆ …… 小さじ 1
 - 塩 …… 小さじ 1/3 ~ 1/2

- ▼作り方
- ①昆布と黒香を水で戻す。
 - ②鍋に昆布と戻し汁・黒香の戻し汁を大さじ3入れて中火でゆっくり沸騰させる。
 - ③沸騰直前に昆布を取りだし、火を強めて3分程煮詰めてカリキ臭を飛ばす。
 - ④かつお節を入れ、再沸騰したら火を止めて浮いたかつお節をある程度すくい取る。
 - ⑤鍋に④のだし汁 500ml を入れ火にかける。沸いてきたら火を弱め薄くスライスした黒香を入れる。
 - ⑥薄口しょうゆと塩を入れて味を整え、お好みでネギを乗せる。



地産地消で栄養満点

シイタケはよく食べますが、黒香のことは知りませんでした。菊池にしかない特産品だということをもっと多くの人に知ってほしいです。栄養もたっぷりだから子どもにも食べさせたいですね。地産地消にもなるし、料理に使ってみたいです。



廣田知子さん
悠真くん

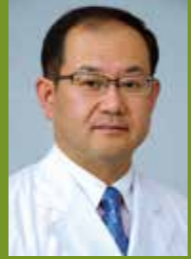
▼森田会長と意見を交わす江口教授



黒香には、本来のシイタケが持つ独特の香り、繊維感、歯ごたえがあります。年に一度しか出ないため、他の品種に比べて濃縮されたうま味を感じます。水で戻した後、衣をつけず油にとおして温かいうちに食べれば、そのおいしさを簡単に味わうことができます。すまし汁もお勧めです。ちらし寿司や煮物もいでしょう。

黒香のような干しシイタケは、ビタミンDが豊富。カルシウムを骨に吸収させるための栄養成分で、骨粗しょう症の予防にも役立ちます。食生活にうまく取り入れて、便秘症や生活習慣病などの予防と治療にも役立ててほしいですね。

Interview



東京農業大学
江口文陽 教授

えぐち・ふみお
1965年。群馬県生まれ。東京農業大学地域環境科学部教授、博士(林学)、日本きのこ学会会長。2015年ミラノ万博日本館サポーター。森喜作賞、日本木材学会奨励賞、日本きのこ学会奨励賞など多数受賞。主な著書:「科学が証明! エノキダイエット」「からだにいいきのこの料理115」「きのこを利用する一病気の治療・予防から環境改善まで」など

シイタケ本来の香りとうま味

「こんなに美しい自然の中で育てたなんて知りませんでした」



スマートフォンやタブレットのカメラをかざすと紙面上で動く動画を見ることができます。視聴方法は43ページをご覧ください。

収穫したシイタケを手に参加者全員で記念撮影

2015 幻の椎茸204 「黒香」産地見学ツアー



「わー、空気がおいしい!」
マイクロボスを降りた瞬間、一人の女性が歓声を上げました。他の参加者も続けて感嘆の声を漏らします。

県内の消費者を対象とした黒香産地見学ツアーが3月14日、龍門にある緒方啓一さん所有の山林で開催されました。県内の知名度向上と需要拡大を目的に、熊本県県北広域本部が初めて開催。市と椎茸農協も協力して参加者をもてなしました。

違いを実感

ツアーには夫婦や子ども連れなど約40人が参加。熊本市を出発して菊池市内の物産館をめぐり、およそ2時間かけて現地に到着。道中は車内で黒香のビデオを鑑賞し、特徴や生産方法を

学びました。原木シイタケの産地を初めて見たという参加者は「こんなにきれいな自然の中で育っていたんですね。知りませんでした」と目を丸くします。

ガイドの説明に続き、収穫体験がスタート。生産者からシイタケの取り方を学んだ後、一般的な品種のほだ場へと移動します。大きいものを狙って歩き回る参加者たちの目は真剣そのもの。みんな夢中になってむしっていきま。数分後には手持ちのビニール袋がシイタケでいっぱいになりました。

続いて黒香のほだ場へ。希少品種のため体験者は抽選で決定。「堅くて取りにくかった」「色が黒くずっしりしている」「香りがすごい」と、一般的な品種との違いを実感していました。収穫後は山を下り、お待ちか

次ページへ続く



1.両手を使って黒香をもぎ取る子ども 2.夢中でシイタケを収穫する参加者 3.試食会では、すまし汁、煮しめ、南蛮、白和えなど素朴な郷土料理が並んだ 4.6.7.参加者と生産者がテーブルを囲んで試食。小さい子どもはよくよく食べていた 5.一般的な品種は子どもでも片手で取れる 8.最後は生産者がお土産をプレゼント

「キノコ大好き!」
「いっぱい取れたね」
子どもたちの笑い声が森に響き渡ります。それを見つめる大人たちの顔にも、自然と笑みがこぼれます。こだわり会が植え続けてきた204の種駒は、この春たくさんの笑顔の花を咲かせました。
度重なる困難を乗り越えてきた会員たち。安定生産の確立、需要拡大、後継者育成など課題は山積みです。それでも森田会長は「これからも、ここにしかない逸品を作り上げていく」と前を見据えます。
菊池の原木シイタケは、人気の高い特産品です。その背景には、菊池ならではの要素があります。一人の参加者が、黒香を手こんな言葉をつぶやきました。
「黒い宝石みたいですね」。菊池の美しい自然の中で、そこに生きる人々の誇りと情熱が注ぎ込まれたものだからこそ、宝石のように輝いて見えるのでしょうか。この輝きがまちの魅力となり、人々に感動をもたらしつつあります。
宝石の価値を知り、伝えていくことは、まちおこしにもつながります。輝きを失わないためにも、まずは知ることから始めてみませんか。

本物の価値がここにありま



浜田勝子さん

安全で安心ですね
こんなにきれいな自然の中で育っていることを知り安心しました。黒香は堅くて取るのに一苦労。生産者の皆さんのご苦労も分かりました。



奥田道子さん

コリコリしておいしい
黒香を初めて食べました。コリコリして歯ごたえがあり、香りも良くておいしかったです。シイタケ南蛮はぜひ家で作ってみたいと思います。

商品の背景を付加価値に

「天気もよく、シイタケもたくさん生えてくれて安心しました」と語るのは、県北広域本部林務課の幸田亨子さん。ツアーを企画するなど黒香のPRに取り組んできました。「最初は参加者が少なかつたらどうしようかと不安でした。ふたを開けてみるとすぐ定員に達し、キャンセル待ちが出る人気ぶりでした」と振り返ります。
ガイドを務めた田邊さんも

ねの試食会会場へ。地元のおはあちゃんたちが作ったシイタケ料理に舌鼓を打ちながら、生産者との交流を楽しみました。
ほだ場を提供した緒方さんは笑顔でこう語ります。「袋いっぱい持っていかれるときは、どやんしようかと思いましたが、でも、喜んでもらえて良かったです。菊池の美しい自然の中、実際に原木から生えているのを見て安心してもらえたのではないのでしょうか。収穫を体験し、交流もできて、私たちの苦労と頑張りも伝わったと思います」



熊本県県北広域本部林務課 幸田亨子さん

「質問もたくさん出て、思った以上に関心の高さを知りました。一人の小学生は『大きくなったら自分で栽培してみたい』と話していたんですよ」と喜びを隠せません。
「生産者は農繁期で忙しい時期。それでも意欲的に取り組んでくれました。生産者の頑張りがあるから私たちも頑張れるんです」と口をそろえます。
品質の良さだけでなく、背景も付加価値になると幸田さんは説明します。「自然に任せ栽培方法や収穫作業など、現場を知っている私たちにとっては当たり前のことが、消費者の心に響くことがあります。こうした背景をうまくPRすることで、もっと付加価値を高められます。この背景を『菊池産』としてアピールしていけば、他の農産物やまち全体のブランド振興にもつながるのではないのでしょうか」

▼「幻の椎茸204」フェイスブック



「幻の椎茸204」が、身の回りの出来事をユニークに発信しています。ぜひご覧ください。

▼2次元コード



今年収穫分の黒香は6月中に販売予定です。下記取り扱い店舗でお買い求めください。

- ▼取り扱い店舗
- きくち観光物産館 ☎ 0968(25)5477
- 七城メロンドーム ☎ 0968(25)5757
- ▼インターネット販売
- 菊池まるごと市場 <https://www.kikuchi-marugoto.jp/>