

循環型農林水産景観としいたけ栽培の長期的な変遷と価値の（再）発見

国東半島宇佐地域の世界農業遺産と聞いて、皆さんは何を思い浮かべますか。雨が少なく希少な水が、ため池、クヌギ林、農業のなかで循環しています。クヌギ林からの水を山から水田にカスケードとして何段にも下流に向けて活用する、ため池も国東半島宇佐地域の農業遺産らしい景色を形づくっており、地域の農と林、海、そして人々の生活までつながっていることが特徴です。またクヌギ林を活用して生産される原木しいたけのなかでも低温で発生するしいたけの生産が歴史的に国東では多く、味や香りがよいと品質の評価も高く、問屋やスーパーでの引き合いも多いのです。今、そのしいたけ生産が地球温暖化の進行によって危機に瀕しており、低温しいたけの生産の継続が課題です。また、担い手の高齢化なども追いついてきています。

課題を解決するために、ホダ木に水をかけたり、ふせこみの枝や葉を多くしたりするなどさまざまな取り組みが私たちの調査で明らかになりました。さらに、長期的には品種改良など安定した生産について研究することが必要になります。現状では、気温が高くなっていることもあり、中温で生えるしいたけの生産が地域では増えています。地元や国産のしいたけ生産の良さについて、環境、品種、エリアごとの特徴について生産者もなかなか細かくは訴求してこなかった面もあります。そこで同じエリアの地理的表示の保護を受けた七島蘭（しちとうい）を活用したパッケージなどの工夫もされるようになっていきます。皆さんも、国産のしいたけをいろいろな料理にし、様々なしいたけの違いを実感しましょう。

しいたけは国東の食の産品であるだけでなく、その生産に関係するクヌギ林は文化景観、ランドスケープでもあります。国東では、種コマを打ちこんだ丸太を並べて枝や葉でおおったふせこみをすることなども特徴の一つで、今後は観光資源となることも期待できます。しいたけ生産はクヌギを育てながら、山の中で長い時間をかけて行われます。冬にクヌギの木を丸太に切り、しいたけ菌のつまった種コマを打ちこんで、枝や葉でおおって2度目の秋が来て始めてしいたけを収穫できるようになります。丸太はホダ木と呼ばれるようになり、林の中のホダ場に置かれ、3年、4年としいたけを収穫できます。クヌギは切られた後に芽を出し、15年くらい育てられ、しいたけの生産にまた利用されます。昭和30年代ころに種コマの使用が広がるにつれて原木しいたけ生産は地域に広がりました。木が不足していた時期には四国や中国地方から木を運んでいましたが、今では地域にあるクヌギが持続的に使われています。しいたけ生産はクヌギ林を守るのに加えて、萌芽更新による森林の再生によって温暖化の防止に役立っていることも分かってきています。このような環境への良さ、おいしさ、地域の伝統を守ってきたしいたけの生産は食品としておいしいだけでなく、地域の環境や歴史を楽しむ国東半島宇佐地域の観光に役立つ可能性が高いのです。山の中でふせこみが並んでいる景色はとても迫力があるものです。

生産者の高齢化は進んでいますが、若い方、後継者を含めた熟議もできました。しいたけの生産は、大分県や国東市の行政、生産者、流通が一体的にすすめており、世界農業遺産に登録され、国東のしいたけのは味もよく、環境にもいい点を伝えていく必要性が確認されました。そのなかでしいたけ生産で自然を守り、農業を続け、将来的には観光でも活用をすることは、農林水産業の伝統が地域の人々によって若い人、交流する人々にも価値が（再）発見・継承され、世界農業遺産を守ることにつながっていくことが確認できました。