

県内需要に応え、 県産しいたけの生産量を増やしたい。

NA-BA生産企業組合



代表理事
上原 学氏



2万個もの菌床がずらりと並ぶハウス。

【問い合わせ先】NA-BA 生産企業組合

住 所	〒 905-0003 沖縄県名護市字旭川 1692 番地		
T E L	090-6868-6892	F A X	0980-52-0238
E - m a i l	na-ba2010@ac.auone-net.jp		

県産しいたけが力強く成長

北部森林組合に勤めていた上原学代表理事ら林業関係者によって2010年に設立されたNA-BA生産企業組合は、名護市旭川に498㎡の生産場を構え、しいたけの生産と菌・栄養体が一つになった菌床の製造販売を行っている。

「1年間に県内で食べられるしいたけの量は800t～1000tと言われていますが、県産しいたけの昨年の生産量はわずか5t弱で消費量の1%にも満たない、実に99%が県外産なんです」と、上原氏は現状を語る。「しいたけはきのこ類の中でも生命力が強く、雑菌に負けずに成長するのでハウスでの栽培が可能です。沖縄の家庭料理にも欠かせない食材ですから可能性は大きいと思います」。県内需要が見込めたことも栽培に踏み出す大きなきっかけとなった。



嘉津宇岳の豊富な水源を使用したやんばる生まれのしいたけ。

「花の種と同じでしいたけの種も何百とあり、沖縄の気候にあった品種を探し出すため実験を重ねました。現在は2種類の菌を栽培しています。菌床は一つ2.5kgと軽く、省スペースで管理できますし、原木を切り出す作業もいらないので高齢の方でも栽培できますよ」。菌床栽培は主流だった原木栽培に比べ生産者への負担が少ないのが特長だという。「気温が25、26℃の時に青カビが発生しやすいのですが、安全な食材として提供す

るため農薬を使わず水で一つ一つ洗い流して拡散を抑えます」。豊富な経験と専門知識でしいたけの成長を見極める。

上原氏らが栽培したしいたけは、朝と晩に収穫されその日のうちに店頭で並ぶ。「肉厚で新鮮で美味しいと反響があります。今期は2万1000床から20tの生産を見込んでいますが、それでもまだお客様を待たせている状況なのでもっと生産量を増やさないとはいけません。10年後には、県内消費量の半分を担えるよう頑張りたい」と意欲的だ。今期の収穫は11月頃から来年5月を予定している。現在は主に北部地区のスーパーなどで販売しているが、今後県内全域へと拡大する予定だ。

限りある資源を最大活用

上原氏らは、これまで産業廃棄物となっていた木材を菌床の材料として使用している。「畜産関係者と連携して『しいたけでリサイクル シークルプロジェクト』にも挑戦しています。収穫を終えて廃棄になる菌床を破砕して、オガクズよりも安い価格で畜舎の敷床として提供するプロジェクトです。さらに、敷床として使い終わったらもう1回菌床として再利用するための研究も進めています」。様々な角度から限られた資源を有効活用できるシステムの構築にも取り組むNA-BA生産企業組合の今後の動向から目が離せない。