



あいなん逸品図鑑 その⑥



## 「シイタケ」

生産者

かつしげ  
下田 勝重さん (僧都)



愛媛CATV  
動画



▲自慢のシイタケを手に持つ下田勝重さん(左)と下田さんから栽培を学んでいるなんぐん市場の田上純一さん。

13年前にシイタケ栽培を始めて、令和元年の5月にはシイタケの品質を競う審査会で農林水産大臣賞を受賞した下田勝重さん。

下田さんは、僧都地区の1.5ヘクタールほどの敷地でシイタケ栽培を行い、多いときは年間に生シイタケを10トンほど収穫し、それを乾燥させて、1トンほど干しシイタケを作っています。

作業工程は、10月ごろに山でシイタケの原木になる木を切り出し、長さを1メートルくらいにします。翌年の2月にシイタケのもとになる菌を原木に打ち込み、5月から日差しや湿度を考えながら場所を移動し、1年ほど菌を寝かせます。さらに翌年の9月ごろから日の当たり方を調整して原木を並べ、11月から収穫を行います。収穫した生シイタケを乾燥機に1日ほど入れたら、干しシイタケができます。

今年のシイタケの出来栄は、「秋に雨があまり降らなかったの  
で、数は少ないが、身がしっかりして食べ応えのあるものができた」と笑顔を見せます。

出荷先については、主に愛媛県森林組合連合会(県森連)に卸しており、一部を道の駅みしょうMICで販売しています。食べた方からの評判も良く、炭火焼きで食べるのが下田さんのおすすめです。

自身の生産活動と併行して、なんぐん市場の職員にシイタケ栽培を指導している下田さんは、「新しく栽培を始めたい方に栽培方法を教えて、後進を育てていきたい」とやる気を見せました。



▲僧都の山で育った日本きのこセンター240という品種のシイタケ。



読者(町民)の皆さまが撮影した写真を掲載します。

## 「三ツ畑田に沈むだるま夕日」



愛南町  
ホームページ

写真募集中!

室手海岸に、毎年12月に見られる三ツ畑田に沈むだるま夕日を撮りに行きました。ほかにも、大勢の人が撮影に来ていました。残念ながら、島の後ろに隠れてしまいましたが撮影できて良かったです。中には、宇和島市や松山市から撮影に訪れた人もいました。

- ▶ 撮影者：増田 圭介さん(赤水) けいすけ
- ▶ 撮影日：12月26日(土)
- ▶ 撮影場所：室手海岸

