

# こまちの 農業記



三輪支店 赤袴地区  
下橋 久一さん(57歳)  
孝子さん(55歳)

## 菌床椎茸

今朝から小雨がぱらつき、昨日までのポカポカ陽気から一転、肌寒い日になりました。春の変わりやすい気候とは無縁とばかりにしっかりと温度管理がなされるハウスがあります。菌床椎茸を栽培する下橋久一さん、孝子さんのハウスを訪ねました。

### 下橋さんご夫婦

水稻を中心にトマトなどを栽培する農家として就農して37年の久一さん。「地域皆で農業を元気にしたい」と農業一筋を貫く農業者です。現在は、椎茸部会部会長、特定農業法人みわ栄農AKITA代表理事等を務める地域農業のリーダーでもあります。

妻の孝子さんは、久一さんと結婚して33年、「妻がいないと何も出来ない」と久一さんが絶大の信頼をおく、縁の下の力持ち的立場で夫を支える、妻であり、農業者です。

### 菌床椎茸栽培

菌床椎茸の栽培に取り組みだしたのは、平成10年。当時のJA経済連担当者からの勧めがきっかけでした。以来、規模を拡大し、現在は、培養棟2棟、発生棟10棟をもつ管内最大の菌床椎茸栽培農家です。平成17年からは、自らも出資者となり、(農)こまち椎茸培養センターを設立し、菌床の安定供給体制も整えました。栽培の流れは、同センターから菌

床を受取り、培養棟で培養↓発生棟で発生を促し↓収穫、出荷となります。栽培管理で大切なポイントは温度管理です。特に、発生時期を左右する培養期間の温度管理は重要で、菌床の受取りから発生時期をにらみ、積算温度2000℃〜2400℃を目指し、通常3〜4カ月、長い時は、1年近くも培養期間を調整することもあるそうです。

### 市場性・高単価出荷を…

周年出荷をしている下橋さんは、主に夏場の出荷に重点を置いています。椎茸部会として出荷計画を立て、出荷量を調整することで、品質管理の重要性はもちろんです。「こまち椎茸」としての高単価販売につなげています。「皆で話し合い、協力できる…」と椎茸部会の結束を強調し、今後も「周囲と協調した農業経営」という自らの営農スタイルで、地域の農業を元気にしたいと思っています。

### これから…

「菌床椎茸が、農業経営の主体になりつつあります」と更なる高品質出荷を目指す下橋さんですが、「皆が良い農業ができて、自分も良くなる」と椎茸の市場販売キャンペーンを企画するなど、孝子さんを支えに、自らは、部会長や営農組織の役員として工夫を凝らし、販売力強化に努め、「農業で地域活性化」の先頭に立ちます。

## 今月の表紙

### いよいよ田んぼ本番

#### 藤と電車とトラクター

田んぼに水が入り、いよいよこまちの大地が目覚めたような気がしてきますね。ちょうどこの時期、岩崎の千年公園では、藤が盛りを迎えています。忙しい時期かと思いますが、足を運んでみてはいかがでしょうか。

(表紙の写真とこの藤の写真は、昨年と同じ日に、同公園で撮影しました)



撮影日 平成21年5月  
撮影場所 岩崎 千年公園