

まいたけ

秋のお彼岸が近づくと、庭の柿の木の下が気になってくる。そこには、まいたけの榾木(ほだぎ)が埋めてあり、9月から10月の初旬にかけてまいたけが出てくる。まいたけは山奥のブナの古木の根元にかたまって生えるが、めったに見つからない貴重なもので、近年はおがくずによる菌床栽培により産業化され誰でも食べる事が出来るようになった。食味はほのかの香りと、よくだしが出る事と歯ざわりが良いのが特徴で人気がある。菌床栽培のものは、自然のものとは比べて風味に乏しい為、より自然のものに近いように栽培しようと言うのが原木栽培で、そのやり方は下記の通りである。

1. 榾木(ほだぎ)の作り方

- a. 季節は1月から3月小楯の木太さ18cm~24cm程度のを原木として使用し、長さ15cm~18cmに切る。
- b. これを培養用のポリ袋に入れて入れる。
- c. これを蒸気で滅菌し、常圧で(さつまいもを蒸かすように)やる場合4時間、高圧釜を使用する場合は1時間程度。その後半日位で30度位まで冷やす。
- d. 室内でおがくずに培養し菌を袋の口からふりかけ、ホチキスで封をする。
- e. 室内の適当な場所に保管して3~4ヶ月培養する。榾木の表面は白、黄色の菌で覆われる。初めてやる人は出来上がった榾木を販売しているので、取り寄せてもよい。

2. 伏せ込み

- a. 6~7月頃に、庭の日陰で水はけの良い場所を選び榾木を埋め、上に土を3cm程度かけて踏んで少し固めておく。
- b. 虫に食べられないように寒冷紗(日除けネット)をかける。

初秋の頃庭から黒い小さなかたまりが見えはじめて1週間もすると30cm位の立派なまいたけが収穫できる。庭の中で秋を感じさせるのは紅葉や柿が熟するとか色々ありますが、庭に埋めた、まいたけも大いに季節感を感じさせる一つとなっています。

