

# ひらたけ

ヒラタケは少し前まではシメジと言う名前でも市販されていた。最近ではヒラタケと言う本来の名前で売られるようになり嬉しい気持ちです。シメジは土の中に生えるきのこで栽培が難しいものですが、ヒラタケは木材腐朽菌で木を腐らせる菌で枯れた木材を使って簡単に栽培が出来る物です。最近では、大ヒラタケの菌はオオクワガタを育てる時の餌にもなっています。原木で栽培したヒラタケは、市販のおがくず栽培に比べて風味があり、非常に美味しいものです。特に大型のヒラタケ(カンタケといった)は焼いて良し、天婦羅に良し、バター焼きに良し、吸い物に良しとなんにでも合うきのこです。

1. 原木は、もみじ、イヌシデ、ヤナギ、エノキなど柔らかい木材がよく、秋にそれを倒して置きます。冬に1mの長さに切って運んできます。
  2. 1月～3月頃に1mの材料から15cmの長さに6個切り取ります。この時に隣り合う2個を1組にして合わせ目が判るように印をつけます。このときのおがくずは袋に入れて採って置きます。
  3. ヒラタケの菌は、1リットルの容器に入ったものがメーカーで販売しておりますので取り寄せます。菌と米ぬか、おがくずを使いますが、これらは次のように調合します。ヒラタケ菌:1リットルに対し米ぬか:2リットル、おがくず:4リットルの割合で混ぜ合わせ、水を入れて練ります。手で握って指の間から水がこぼれるくらいが丁度良い水加減です。
  4. 組合わせた一組の原木の間に菌を5mmの厚さに挟み、これを2段か3段重ねにして一箇所にまとめて置きます。
  5. 全部終わったら、この周りに藁やムシロで囲い、水を掛けておきます(仮伏せ)。乾燥しない様に時々水を掛けます。
  6. 7月頃、本伏せします。林のような環境の所に土を掘り、木と木の間が10cm位の間隔になるように地面とすれすれに埋めます。上からわらや落ち葉などを掛けて、乾燥を防ぎます。
  7. 10月頃になったら、土を5cmどかし、木が5cm位見えるようにして、短く切ったわらなどを掛けて、乾燥しない様にしてきのこが生えるのを待ちます。
  8. わらの間からきのこが生えてきて、大きくなったら収穫です。1シーズンに3回位きのこが出ます。
  9. 終わったら土を掛けて、次のシーズンまで置きます。そうして2～3年出ます。
- きのこ栽培は楽しいものです。しかし、自然相手のものは、自然に逆らうと全く失敗してしまいますから、十分に注意することが肝要です。これも技術ですので、自然の法則は守ることが大事です。又、終わった原木には、クワガタムシがよく発生します。

