

## 椎茸

静岡県大井川上流は、江戸時代、天竜川を中心とする三遠地区（信濃・三河・遠江）と、富士川と安倍川を中心とする駿甲地区（駿河・甲斐）を合わせた広域な椎茸一大産地の中心であり、これを中心にマツシユルームロード（椎茸路）が発展しました。とくに集散地である藤枝市は現在も椎茸の流通取扱いで全国の五十%以上のシェアを占めます。

平成七年四月には「藤枝きのこ団地協同組合」がオープン。椎茸産業に従事する六社が工業団地を形成し、新しい流通指導型産業としての基盤づくりを始めたところでした。

### ●文献に見る椎茸の歴史

て「味が甘で性は温平、之を食べると身の動きを軽くし、九窮の働きを良くする」とあり、この頃には薬として認知され、奨励されていたことがうかがえます。

曹洞宗の宗祖・道元禪師が中国での修行談を基に著した『典座教訓』（二二三七）には、中国の典座（寺の食事係）と倭樅（日本産の椎茸）について問答した状況が書かれています。すなわちこの時期には日本から中国へ椎茸が輸出されていたのです。同時期の中国の文献『寶慶四明志』に記された日本からの輸入品目の中に椎茸が含まれ、倭樅についての問答を裏付けています。

### ●椎茸の栽培方法

日本できのこ類の人工栽培が本格的に始まったのは江戸時代からです。一六九五年に人見必大が著した『本朝食鑑』には椎茸

椎茸は古来より中国で不老長寿の靈薬として珍重されてきた食物です。前漢時代（紀元前二〇〇年ごろ）の『禮記』『爾雅』『七卷食經』『崔禹錫食經』等の書物の中に、「菌芝」「木菌」または「菌茸」という記述があり、これらが文献に初めて登場したきのこ類ではないかと推測されています。後漢時代の一九六年に著され、後世の文献に数多く引用された『神農本草經』には「芝六種、赤、黒、青、白、黄、紫」の記述があり、このうちの「紫芝」が最も椎茸に近いようです。

六四四年に記された『日本書紀』には、奈良の押坂直という人が山中で紫の菌を見つけ、煮て食べたところ病なく長命であったとあり、これが『神農本草經』の「紫芝」に近いものではないかと言われています。

日本最古の医学書『医心方（全三十巻）』（九八四年）には木菌・きのたけの紹介とし



の栽培地が海西、山北、紀勢、参遠、駿甲とあり、宮崎安貞の『農業全書』（一六九六）にはきのこ類の解説と椎茸・木茸の栽培方法が記載されています。

椎茸は椎の木に生えていたのでその名が付けられましたが、人工栽培ではナラ、クヌギ、カシ、クリなどの原木を一カ月余り枯らし、一メートルの長さに切って種菌を植えつけます。そして風通しと排水がよく、直射日光が当たらない湿気の多い場所に置