

『花の便り』が耳に届くようになると始まる、キノコの菌うち。原村の宮坂建設移住交流支援友の会『やまぼうしの風』でも、キノコの菌うち体験が行われた。参加者は既に移住した人たちと、これから移住を考えている人たち。双方の交流を目的に行われた。

駒は、なめごとくりたけ

収穫は2年先!?



Rural Relocation Vol.34

この日は、原村への田舎暮らし移住希望の人たち(9組15名)を現地案内するツアー『原村まるごと見学ツアー』も同時に行われていた。ツアーでは売り地の見学、寒冷地住宅の施工現場見学、田舎暮らしお宅訪問が組み込まれており、マイクロバスを借りての移動だった。



そして見学ツアーの最後に、このキノコの菌うち体験に合流したので皆、疲れているのではと思われる中、予想以上に楽しんでいる様子だったのは驚いた。主催者側も時間調整が難しい中ではあったが、見学ツアーに組み込んで良かったと喜んでいました。

菌打ちに適している木と言えばナラやサクラ。(特にサクラはナメコの場合、もつとも発生量が多くお勧めらしい。)今回はナラの木を使用。伐採後、1mほどに玉切りの木を用意し、参加者にどれが良いか選んでもらうと、原村に住む講師の菊池先生から説明が始まった。さあ、菌打ち体験のスタートだ。

菌を植える穴はドリルで螺旋状に開けていく。穴開けは慣れていない人が多く、転がりそうな丸太を支える人が必要になる。参加者同士、お互いに声を掛け合い手を貸し合いながら行

われた。中でも、昨年から原村に住み始めた原保育園年長さんのお姉ちゃん、保育園はまだこれからのかわいいうちが、お父さん、お母さんの手を借りながら一生懸命ドリルで穴を開けている姿はとても微笑ましかったです。

穴が開くと次は駒(キノコの菌)を打ち込む作業だ。駒を穴に刺し金槌で打ち込む。駒はナメコとクリタケが用意された。好きなキノコを選び木の皮と平行になるように打ち込んだ。マイほど木が完成すると自分の車に大事に運び込みその後の監視について説明書を食い入るよう見えていた。

作業が終わると茶話会が開かれた。採り立てのふきのとうの天ぷら、ふき味噌、野沢菜漬、信州リンゴ煮などを囲み、菌打ち体験の感想や原村での移住生活話に花を咲かせていた。これから移住を考えている人たちにとって既に移住されている人達の話はとても貴重であり、皆、笑みをこぼしながらではあるが真剣に耳を傾けていた。

キノコは早くも2年後の収穫となる。もしかしたら、2年後には一度は持ち帰ったほど木と一緒に原村に移住してくる人もあるかもしれない。キノコを待つのは長い2年だが、移住の準備をするにはちょうど良い2年かな。

