

変える・守る・育てる・創る

第44回

女だから経営論

取材・文 三好 かやの



横田喜子さん (岐阜県・川辺町)

ふじ椎茸園

〒509-0307

岐阜県加茂郡川辺町鹿塩991

TEL0574-53-4663 FAX0574-53-3132

<http://www2p.biglobe.ne.jp/~huiji/fuji>

Profile

よこた・よしこ 1946年長野県生まれ。短大卒業後ユニチカに就職。新聞に掲載された俊光さんの紹介記事をきっかけに知り合い結婚。当初は七面鳥のパイオニアを目指すが、方向転換を余儀なくされ、椎茸栽培に着手。原本栽培にこだわり25年間生産を続ける。天日干し椎茸や加工品も手がける。長男尚人さん、次男千洋さんも経営に加わり、白川町に第二農場も開設。「本物の椎茸」の品質向上を目指す。4男2女の母。

岐阜県川辺町の山間地で、椎茸栽培を継続している、横田さんのお宅を訪ねた。着いたのはちょうどお昼時で、食卓には椎茸料理が並んでいた。椎茸のステーキに、キノコいっぱいの味噌汁。それから肉厚の椎茸を惜しげもなく使った加工品の数々……一度にこんなにいろんな椎茸料理を見るのは初めてだ。

「お母さん、ちょっと味付けが濃いよ」と、長男の横田尚人さん(27歳)。この家の人は、椎茸の味付けにめっぽううるさいんだなあ。

「息子たちはいつも椎茸を炭火で焼いて直売しているから、味に関しては私はよりも敏感なんです」と笑って答える横田喜子さん(54歳)。

椎茸の炭火焼の直売? 聞けば尚人さんと次男の千洋(25歳)さんは、原本椎茸のよさを伝えるべく、積極的に消費者の元を訪れ直売しているという。二人とも見上げるほど背が高くカッコいい。尚人さん187センチ、千洋さん185センチ。長身の「椎茸ブランザーズ」として、椎茸共々『売出し中』なのだ。

私も主婦のはしぐれ。スーパーにもよく行くけれど、見かけるのはマネキンのおばちゃんばかり。こんなお兄さんが二人で椎茸卖っていたら、迷わず買ってしまうに違いない。最近巷では津軽三味線の吉田兄弟というのが人気だそうだが、「椎茸の横田兄弟」も負けてはいない。

長身の椎茸ブランザーズ

岐阜県川辺町の山間地で、椎茸栽培を継続している、横田さん夫婦には椎茸ブランザーズも含めて、28歳から20歳まで、6人の子どもがいる。さらに同居している尚人さんは、0歳から5歳まで4人の子どもたちがいる。

——代々子だくさんの家系なんですか?

「いえいえ。子どもはできるだけたくさん生んで、のびのび育てようと。私たちの代からの方針なんです」横田夫妻には「私たちから」始めたことがたくさんあるようだ。

そもそも、二人が出会ったのは、ひとつ新聞記事がきっかけだった。俊光さんは農業高校の畜産科へ進み、自ら鶏を飼い、その卵の売上で自分の分だけでなく兄弟たちの学費を稼ぎ出していた。卒業後、本格的に養鶏のノウハウを学ぶべく、アメリカへ農業研修生として旅立とうとしていた。

その出発前の意気込みが、新聞記事を介して喜子さんに伝わってきたのだ。

「日本の農業青年にも、こういう人がいるのか。目からウロコが落ちて、手紙を出したんです」

当時、関が原のユニチカに勤めていた喜子さん。長野県飯山市の教員の家に生まれ、短大の英文科に進み「いつか私も海外へ」という思いが強かつた。どちらかといえば「農業なんて」と、暗くて否定的なイメージで捕らえていたが、俊光さんの記事を目にして、日本農業に希望を燃やしている青年が

新聞記事がきっかけで

いることに胸打たれたのだという。

「お互い海外で頑張りましょうと書いた

車の時間が書いてあつた。出発の日と列

で見送りに行つたわ」

それをきっかけに渡米後も、文通が

続く。行き交った手紙の数は200通。

帰つたらこんなことをやりたい！ そ

んな俊光さんの熱い思いが綴られてい

た。

「それですっかり洗脳されちゃつた」

出発前、駅で一回会つただけなのに、

帰国後半年で結婚することに。

俊光さんは、アメリカへ着くなりそ

の規模のあまりの大きさを見せ付けら

れ、早々と養鶏は断念。代わりに心惹

かれたのが七面鳥の飼育だった。日本

ではまだ馴染みのない鳥だが、これを

「これから何をすればいいんだろう」

七面鳥を飼うはずだった裏山で、二

人で相談したとき、たまたま目の前に

転がっていたのが、切り出したク

ヌギの木。これは椎茸の原木にな

る。それが椎茸栽培の始まりだつ

た。

同じ椎茸でも、おがくずに栄養

剤を混合しブロック状に固めて椎

茸菌を摂取する「菌床栽培」も普

及しているが、横田夫妻は一貫し

て原木栽培にこだわってきた。コ

スト面はもとより、重い原木を運

ばねばならない原木での栽培は、

労働量の面でもキツイ。それでも

「本物の椎茸を」という想いは変

らない。



横田夫妻の後にいる青年が、長男尚人さん（左・27歳）、次男千洋さん（右・25歳）の「椎茸プラザーズ」

飼育して出荷する体制を作れば、日本で第一人者になれる。帰つたら七面鳥をやるぞ！ 意気揚揚と帰ってきた。

夢破れても

といつてもいきなり七面鳥を飼うわけにはいかなかつたので、俊光さんは、

愛知県のハム会社で、食肉の加工技術

を学ぶかたわら、家の裏山の木を切り、

七面鳥を飼う準備を進めていた。

一年後、研修も終わつたし、牧場の

準備もできた「さあ、飼うぞ」という

矢先、当時日本にたつた一件あつた七

面鳥の孵化場が突如倒産。ヒナが入ら

なくなつてしまつた。

「これから何をすればいいんだろう」

七面鳥を飼うはずだった裏山で、二

人で相談したとき、たまたま目の前に

転がっていたのが、切り出したク

ヌギの木。これは椎茸の原木にな

る。それが椎茸栽培の始まりだつ

た。

転がっていたのが、切り出したク

ヌギの木。これは椎茸の原木にな

る。それが椎茸栽培の始まりだつ

た。

同じ椎茸でも、おがくずに栄養

剤を混合しブロック状に固めて椎

茸菌を摂取する「菌床栽培」も普

及しているが、横田夫妻は一貫し

て原木栽培にこだわってきた。コ

スト面はもとより、重い原木を運

ばねばならない原木での栽培は、

労働量の面でもキツイ。それでも

「本物の椎茸を」という想いは変

らない。

体力的な負担を軽減すべく、俊

光さんは自作の「菌打ち機」を考

案して、全国の原木椎茸栽培農家

を訪ね歩いた。経済的なメリット

よりも、機械と出会うこと

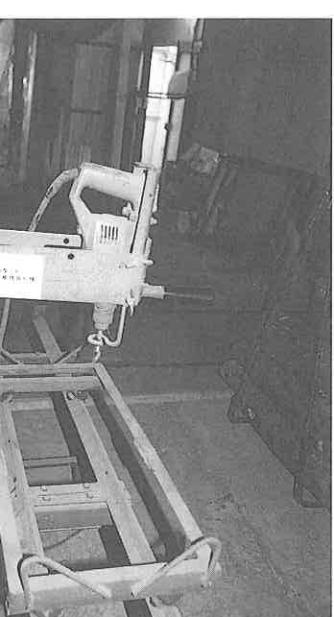
で、栽培のノウハウや情報

を得ることが

できた。

各地の同業者と出会うこと

で、栽培のノウハウや情報を得ることができた。



原本に穴を開ける装置は俊光さんが独自に考案。ロボットが普及する前は特許を取って販売した時期もあった。納品のため全国の椎茸農家を訪ね、ノウハウを蓄積していく

20代のうちに見ておきたかった

両親を一ヶ月がかりで説き伏せて出

性を見てみたかった。みんなは子ども

が手がかからなくなつたら行けばいい

といふけれど、そんなの待つていたら、

体力も衰えて、感性も鈍ってしまう。

「それでも私はどうしても行きたかった。

主人が勉強した所を見たい。海外の女

性を見てみたかった。みんなは子ども

が手がかからなくなつたら行けばいい

といふけれど、そんなの待つていたら、

体力も衰えて、感性も鈍ってしまう。

「なんでもまだそんなにすごい粕漬けになつちやつたんですか？」

「うちでできた生椎茸のいいのを、炭火

で焼いて、味醂と酒粕に漬け込む。粕が椎茸のヒダに入り込まないように、ガーゼで一枚ずつくるんで漬けたんですよ。そぎ切りにするときも甲色のなんともいえないいい色をしていてね」

残念ながら、現在はこの粕漬けは作っていない。あまりにも手がかかるため、栽培の合間を縫つて作るのが難しいのだ。横田家でも粕漬けは「幻の味」と呼ばれている。

農産加工場が花盛りの昨今、「加工品」といえば「規格外」とか「ハネ物」を利用するケースが多いが、横田さんの加工品はいつも「いい椎茸」と「本物の素材」を組み合わせて作られる。現在は冒頭に紹介した「からしつこ」「山の幸海の幸」「椎茸づくし」「椎茸茶」などを加工、販売している。いずれの材料も自慢の肉厚椎茸だ。

ホダ木を移動させて品質向上

さて、若い後継者が2人もいて、順風満帆といった感じの「ふじ椎茸園」だが、椎茸をめぐる状況は、生やさいものではない。椎茸相場は安値安定が続く。中国産の台頭、国産でも菌床栽培との競合、2人の息子たちもそんな現状は知っている筈。しかも、「子どもたちに農業やれとか、家を継げとかいったことは一度もない」

それでも継ぐ気になったのは、なぜか? 尚人さんは北大理学部に進学したが、在学中に農学部へ方向転換、卒業後は長野の種菌センターに勤務した経験を持つ。一時は菌床栽培に心が傾いたこともあったそうだが、今は俊光



岳温泉の旅館「扇や」で提供されている「一旬一品」の料理。この日の一品は右手前「夏野菜のゼリー寄せ」

さんと白川町に分場を作ったのは、規模を拡大するため? 「いえいえ。川辺町は夏暑くて、冬は雪も少ないから原木に菌を植え付けて、椎茸が生えるまでのほど木を作るには

——白川町に分場を作ったのは、規模を拡大するため? 「いえいえ。川辺町は夏暑くて、冬は雪も少ないから原木に菌を植え付けて、椎茸が生えるまでのほど木を作るには

さんと白川町は標高も高いし、昼夜の温度差が大きくて、椎茸の発生には好条件なんです」つまり、距離にして40キロ、標高差300メートルの川辺と白川を同じほど木が行き来することで、より椎茸の品質が上がるというわけだ。

いいという人。高くてよい物を求めている人の通りの消費者がいる。僕らは後者の人たちに、うちの椎茸のよさをわかつてもらいたい」(尚人さん)

背の伸びる椎茸ください

そんな横田家の人たちと椎茸が、この春テレビで紹介され脚光を浴びた。タイトルはなんと「椎茸の驚くべきパワー」。椎茸食べれば背が伸びる。たしかに横田家の子どもたちは、みんな背が高い。

「それは椎茸食べててるからよ、つて冗談で言つてたんだけど、どうも番組ではそれを栄養学の専門家が実証したらしい。椎茸のビタミンDとカルシウムと一緒に摂ると、骨への沈着率がすごくいいと」

その番組が放映された翌日。横田家の直売所の前には、渋滞するほど長蛇の列ができた。

「背の伸びる椎茸くだ

さんの原木栽培の確かさを認めている」という。

千洋さんは、高校卒業後アパレル会社へ就職していたが、一時期両親がダウン。そのピンチを救うために、会社を休んで手伝つた。それをきっかけに会社を辞めることに。一見華やかに見え、その実「ウソ」がいっぱいのアパレル業界がイヤになり「本物の椎茸」を作りたくなつたらしい。その後、農業研修生として2年間アメリカで農業門施設(YOKOTA FARM)を管理している。

いい。一方千洋のいる白川町は標高も高いし、昼夜の温度差が大きくて、椎茸の発生には好条件なんです」

つまり、距離にして40キロ、標高差300メートルの川辺と白川を同じほど木が行き来することで、より椎茸の品質が上がるというわけだ。

みんな横田兄弟を目の当たりにする

と、椎茸の威力を信じずにはいられない

くなるらしい。

仕事と子育て、そのどちらに行き詰まる、「仕事か子どもか」を天秤にかけてふらつく女性が多い。かくいう私も1歳児一人抱えるだけで、ヒーローいつてる口だ。それなのに「子どもはできるだけたくさん、みんなのびのびと」「いつかできる、じゃなくて、今やらなくてどうする!」といつて仕事をしながら6人見事に育て上げた喜子さんには、本当に頭が下がるし、「仕事を育ても思い切りやつていいんだ、できるかもしれない」という希望を与えてくれる。またそれを応援すべく、農家の空気を自分の代からガラリと変えてしまった俊光さんの力も大きかったのだろう。

「体が弱って椎茸ができなくなつたら、農家の空気を自分の代からガラリと変えてしまつた俊光さんの力も大きかったのだろう。あとは息子たちに任せせる。彼らから椎茸を買って加工に徹するの。近所の年寄りも動員しよう。子どもや孫たちが夢を持つたら、どんどん応援する。いつかひ孫の面倒も見ちゃうかも」と、果てない夢を語る喜子さん。颯爽としていて、8人の孫持ちは、とても見えない。自分の夢を叶えてきた人だから、みんなの夢もフルパワーで応援できる。椎茸のバトンを介した「夢の橋渡し」が見えたような気がした。