

グルメ紀行

地産地消応援団の「笠間グルメイト」が、地産地消協力店をサポートします

今月の訪問先

田村きのご園



◆写真左から
田村きのご園 川島 拓さん、笠間グルメイト 川畑チエ子さん、
松井貴代さん、田村きのご園 田村仁久郎さん

受け継がれた65年以上続くきのこ園

田村きのご園は、笠間市福原の山の麓にあるきのこ園です。65年ほど前、山の水が豊富なこの地で、初代・田村仁久郎さんが山の木を伐り出し椎茸の原木栽培を始めました。現在では菌床栽培（おが粉等の木質基材に米ぬか等の栄養を混ぜた培地でのきのこを栽培する方法）で椎茸を生産しており、令和4年4月からは、笠間市地域おこし協力隊として活動していた川島拓さんが二代目として田村きのご園事業を継承しました。

「自分で育てたものを食べてもらおうとでお金をもらおう生き方がしたい」と、農家になることを志していた川島さん。協力隊の活動でさまざまな農家の皆さんと出会う中で、田村さんが「椎茸栽培を継ぐ人がいない」と言っているのを聞き、この椎茸が食べられなくなるのはもったいないと弟子入りを志願しました。手伝

い始めて1ヶ月経った頃、一年に一度、椎茸が育つ基となる「菌床」を仕込む大切な時期に師匠の田村さんが突然入院することに、「なんとかしなきゃ」と思い、分からないことは師匠に電話で聞きながら菌床づくりを行い、ピンチを乗り越えました。椎茸栽培で身を立てることを考える中で、師匠に「ここでやったらいい」と言葉をもらい、田村きのご園を受け継ぎました。今も師匠にアドバイスを貰いながら、椎茸を栽培しています。

自然を活かしたこだわりの椎茸

田村きのご園の看板商品は直径8cm以上にもなる大きな「福王しいたけ」。田村さんが研究を重ね、こだわりの大きさ・味の椎茸を生み出しました。見た目にも豪華なこの椎茸は、贈答品としても人気です。

菌床栽培では仕込んだ菌床を3ヶ月ほど寝かせておくと椎茸を収穫できるようになります。田村きのご園では倍の約6ヶ月かけて菌床を追熟させています。自然の気候を活かして栽培するため、夏の暑さがやわらぎ始める9月頃から椎茸の収穫が始まります。菌床を水に浸けて



「福王しいたけ」は、大きいもので直径約10cm、厚さは約3cm。肉厚でジューシーな旨味のある椎茸です。



長屋門を改装した直売所。各種贈答用や自宅用に、バック詰めや袋売りも可能です。

Information

田村きのご園 (直売所あり)

笠間市福原1605
TEL: 0296-74-2244
HP: <https://tamurakinokoen.jp>
販売時期: 9月下旬~5月下旬頃まで
営業時間: 9:00~17:00



田村きのご園
公式ホームページ

夢を叶えた先に

菌床づくりの時期には毎日300個、総数1万2、3千個の菌床を仕込むなど、農家になる夢を叶え忙しく過ごしている川島さん。今後の展望を伺うと、「まずは技術をもっと高めて、師匠からきのこ園をしっかりと受け継ぎたいです。そして、もっと多くの方に『福王しいたけ』のことを知ってもらうため、イベントにも積極的に参加しています。毎日忙しくはありますが、やりたいことをやれているのでとても充実しています。うちの椎茸を食べた方に『美味しい』という言葉を送っていただくことが本当に幸せです」とのこと。

椎茸について笑顔で楽しそうに、かつ真剣に話す姿や、菌床から出てくる椎茸を「かわいい」と感じるというお話を聞き、川島さんの椎茸への強い愛とこだわりが感じられました。

福王しいたけの オススメの食べ方

シンプルにステーキにして食べるのがオススメ。フライパンに薄く油を引き、傘を下にして椎茸を並べ、蒸し焼きにします。しばらく経つと椎茸のヒダにスープが溜まってくるので、そこにバターと醤油を入れてお召し上がりください。

取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています 記事に関する問い合わせは農政課 (内線527) へ