



地域に開かれた農業するなら、打ってつけ。 この街ならではの「きのこ園」、ここにあり。

親方の長年の経験と目利きで「福王しいたけ」というブランド椎茸を全国に発送・直売する。気難しい「きのこ」を相手に、直売にこだわるのは、顧客との会話を大切にしたいから。この見事な椎茸を親方の代で終わらせたくない。親方と後継者の思いを一身に受けて大きく育つ椎茸は、この街の新しいブランド品である。半世紀以上も年の差がある二人の二人三脚農業には、どこか新鮮で、温かく、そして優しさが宿っている。

川島 拓さん

田村きのこ園二代目茸匠



川島 拓（かわしま・ひらく）
田村きのこ園二代目茸匠
1994年茨城県小美玉市生まれ。筑波大学生命環境学群在学中、農業に携わる。卒業後、農業経営を学ぶことを目標に、金融機関に就職。北海道で二年間、農業融資を担当した後、笠間市の「地域おこし協力隊」に着任。その活動期間中に田村きのこ園を訪れ、田村仁久郎さん（写真右）に弟子入りを申し出て、2022年4月に田村きのこ園を第三者継承した。

隣の小美玉市の出身です。笠間のように自然豊かな土地で、子どもの頃から山登りや、植物、生き物に囲まれて育ちました。大学も生命科学の分野で農業を学べる学部へ進学しました。畑などを耕すサークルに所属して、農家でアルバイトなどをするうちに、農業で身を立てる決心をしました。

最初は、笠間で就農するのなら、栗、自然薯も面白いなと思いました。有機農法にこだわっている農家さんもたくさんいて、面白そうだなと。大規模経営が増える中で、笠間の農業は多様性豊かだなと感じますね。

親方の田村仁久郎さんに出会ったのは、笠間市の「地域おこし協力隊」に着任して、市内の農家さんを中心に支援活動をしている時でした。いただいた大きな椎茸がステーキみたいに美味しくて。直径十センチ、厚さ三センチもある肉厚な椎茸は、昭和天皇に献上したり、農林水産大臣賞を受賞したりするなど、椎茸栽培歴六十一年のベテラン茸匠の田村さん自慢のきのこです。でも、後継する人がいないので、「自分の代で栽培は辞めるつもり」と言っていたのを思い出して、「なくなっちゃって、いいのかな」と考えた末、後を継ぎたいと申し出たんです。

きのこは、奥が深いですね。植物なら、葉っぱが茶色くなったら、「ああ、あの症状だな」とわかるのですが、きのこは、植物のように芽が出て花が咲いて実がなると、とはいかず、生育がはっきり見えません。出てくればどんどん出てきますけど、出ない時は本当に静か。出たと思っていると、急にへそを曲げちゃう。なかなか読めない難しさがあります。

原木の椎茸栽培は、木の大きさや自然環境任せで、あまり手を加える余地がないのですが、ここでやっている菌床栽培は、菌床の配合や管理の仕方、味も、形も、姿も大きく変わります。そこに作り甲斐があつて面白いんです。

親方はお客さんと話をするのが大好きなので、令和三年（二〇二一年）、敷地にあった倉庫を改装して直売所を作りました。地域に開かれた空間にしたいと思つて力を入れています。

笠間で農業をする利点は、お客さんとの接点を持ちやすいこと。陶炎祭や笠間浪漫など季節ごとに大きなイベントがあり、「道の駅かさま」やゴルフ場などへ来た人が、ついでに直売所を訪ねてくれる。県内でこれだけの集客がある地域はないんじゃないでしょうか。陶芸家さんや飲食店さんなど、いろいろな人と一緒にコラボでき、そして何より、シニア層が元気なのが嬉しいです。

今までは外から見ている立場でしたが、自分が生産者になって経営者の視点で考えるようになり、ワクワクすることが増えた反面、胃が痛くなる思いも出てきましたね。親方には「美味しいものを育てて売れば、大丈夫」と励まされています。まだまだ学ぶことがありますが、自分たちの椎茸は日本一の美味しさだと自信を持って作っています。（ア）