

タモギタケで健康の花を咲かせる。

熊本県南部、日本で最も豊かな隠れ里として文化庁の日本遺産にも登録された人吉球磨に、その名の通り朝霧が立ち込めるあさぎり町^{ちよう}があります。澄んだ空気と清らかな水、豊かな土壌の地でタモギタケの栽培と普及に力を注ぐアスリーを訪ねました。

代表の川谷彰紘社長に施設を案内していただきながら話を伺いました。

さっそく栽培ハウスのドアを開けるとその湿度の高さに驚かされます。そして目に飛び込んできたのは、白い菌床(キノコ用の培地)ときれいな黄色いキノコ。この黄色いキノコこそ、幻のキノコとも言われるタモギタケです。北海道や東北の一部に自生し、旨味成分が豊富でおいし

く、キノコの中でもβ-グルカンの含有量が多く、アミノ酸誘導体の一種のエルゴチオネインが群を抜いて多く含まれています。エルゴチオネインは優れた還元作用と有用性で現在多くの研究がされている成分です。

こちらの施設では栽培から収穫、生で販売するものは包装、乾燥物は乾燥までの工程を行っています。そのほかのお茶や粉末などの加工は専門の会社に委託しています。

さて、北海道、東北で自生するキノコを、なぜ熊本の川谷社長が栽培しているのでしょうか。

実は川谷社長は9年前に父親をがんで亡くしています。抗がん剤治療に苦しむ父親に少しでも栄養になるもの、体に良

いものをと探して出合ったのがこのタモギタケだそうです。こんなに栄養的にも優れていて、体に良いものを必要としている人たちに届けたいという一心で、ゼロからタモギタケ栽培を始めました。ラフティングのインストラクター、そしてその後は養護施設で教員をしていた川谷社長。

「栽培方法も何も分からなかったので、生産者を訪ねて、ただでいいから働かせてください、栽培方法を教えてくださいと頼みました。色々ところで経験した方がいいと思い、何力所かで働かせてもらったのですが、栽培方法はそれぞれ異なっていて、自分でやってみるしかないという結論に達しました」。そして、24時間、いつでも駆けつけられるよう

タモギタケはキノコの中でも高還元成分エルゴチオネインの含有量が群を抜いて多いスーパーフードです。



普通の水と、タモギタケエキス入り(写真左)の水に入れた釘。エキス入りは5年目もさびない



畑と林に囲まれた栽培施設。空気が澄みわたっている

に、自宅のすぐ隣に栽培施設を建てたのだそうです。

タモギタケは見た目以上に繊細で温度や湿度の管理が難しいキノコ。排気ガスなどの有害物質も吸収しやすいので、きれいな空気も質の良いキノコを収穫するには重要な要素です。温度と湿度はセンサーを付けて管理すれば安心だろうと設置したものの、例えば夏と冬では温度と湿度を同じに設定しても同じ環境にならず、また、予期せぬ停電が起きることもあるので、機械任せにしていたのでは収穫できないということも、身をもって体験しました。

キノコを育てる菌床も最初は外注していたのですが、廃業する工場を買い取り、今では菌床から自社で作っています。

話は少しそれますが、クワガタの飼育にも菌床が使われることをご存じでしょうか。キノコを栽培するのとクワガタを育てるのでは適した栄養成分が異なるため、配合の違いはあれど、菌床の作り自体は同じ。というわけで、アスリーでは自社栽培用にはタモギタケの菌床を作り、生産者向けに他のキノコの菌床を、そしてクワガタ飼育用の菌床も生産しています。

また、菌床は広葉樹のおがくずで作られているのですが、広葉樹林を守るための活動として、栽培に使った菌床はキノコ用には再利用できないものの、植物の生育には十分な栄養が残っているの、どんぐりの苗木の植え付けに使うという、再生事業にも参加しています。



ハウス内で元気に育つタモギタケ。元は茶色い菌床も菌が広がって真っ白になる

現在 class A マーケットで取り扱っている同社の商品は乾燥品とお茶にしたものですが、他にも粉末や錠剤、もちろん生のキノコも直販しています。その人の目的や好みによって取り入れ方は異なるので、必要とする人のシーンで取り入れやすいものを開発して商品化しています。

地域の物産展に出店したときには、あまりにも鮮やかな黄色から「毒キノコなんか売るな!」と言われたこともあり、まずはタモギタケそのものを知ってもらう努力をしなければと痛感したそうです。

順風満帆とは言いきれないタモギタケの事業も、突然の電話やメールで、感謝の言葉を熱く語られることも。「続けていてよかったですし、続けていかなきゃなと思います」と嬉しそうに川谷社

長は話してくれました。

まだ知名度も高くないタモギタケ、いくら優れた栄養成分が豊富でも、説明してくれる人がいなければ良さは伝わりません。class A マーケットに出品したことで、保険薬局という場で、良さを理解して説明販売してもらえることに、期待をふくらます川谷社長です。

この春、設立から10年目を迎えたアスリー。今後の目標について川谷社長は「タモギタケを広く知ってもらうようにするのはもちろんですが、最終的には、障害のある人や外国人を日本の健康者と同じように採用できるようにし、一緒に楽しく働ける職場を作りたいと思っています」。10年目の今年、同社はどんな飛躍を見せてくれるでしょう。

(撮影：篠田英美)



class A マーケットに出品中の写真左から「乾燥 花咲たもぎ茸」と「花咲たもぎ茸茶(インナービュー茶・緑茶・ほうじ茶)」