

# 選んだのは、 農業の道。

## 子どもの頃から夢叶え 農業の道へ

「伊豆の原木シイタケを初めて食べた時、そのおいしさに今までシイタケの概念がひっくり変わるほどの衝撃を受けました」。

笑顔でそう語るのは伊豆市年川でシイタケ栽培を営む野本達彦さんです。野本さんは高知県から伊豆市に移住し、地域おこし協力隊として伊豆市のシイタケ農家のもとで平成29年から3年間の研修期間を経て、今年1月に独立就農しました。

前職は警察官。30歳を過ぎ、子どもの頃から憧れていた農家の道を再び目指し始めました。

「農業をやるからには、まずは自分がおいしいと自信の持てるものを作りたいという気持ちがあった」と栽培への思いを語る野本さん。菌床栽培のイメージがしかなかったシイタケで、初めて原木栽培の存在を知り、その味の濃さや食感の違いに感銘を受けたといいます。

自然の力を活用し、木の養分そのもののエネルギーで育つ原木シイタケ栽培の面白さにもひかれ、地域おこし協力隊の隊員として伊豆市で原木シイタケ栽培の修業を始めました。

この地で「農家」として生きていこう……。遠く県外から伊豆市を選んで移り住み、農業という新たな道を踏み出した地域おこし協力隊出身の二人の生産者。そう決心したのは、産物にかける熱い思いがありました。

肥の原木シイタケ生産者・鍵山博民さんです。「親方が鍵山さんでなかったら、自分はやめていたかもしれない」と語る野本さんのまなざしから鍵山さんの存在の大きさが伝わってきます。

野本さんが研修中に印象的だったと話す鍵山さんの「基本に忠実に」という言葉。「状況に左右されてやり方を変えることなく、本来やるべきことをやる。そうすれば自然と結果はついてくる」。その鍵山さんの教えが今の野本さんの土台になっています。

「シイタケ栽培を一から教えてもらい、その人柄を含めて親方を尊敬しています。自分にとって、もう一人のおやじのよう

### 地域おこし協力隊とは

人口減少や高齢化などの進行が著しい地方において、地域外の人材を積極的に受け入れ、その定住・定着を図り、地域力の維持・強化を目的とした制度です。

1年以上3年以下の期間、地方自治体の委嘱を受け、地域で生活し、農林漁業の応援、水源保全・監視活動、住民の生活支援などの地域協力活動に従事しています。



ずらりと並んだほだ木から大きさや傘の開き具合などを見極め1つひとつシイタケを収穫していく野本さん

— たくさんの人との  
出会いに恵まれ  
今、ここにいます —

シイタケ生産者 **野本 達彦** さん(38)

高知県出身。伊豆市年川で原木シイタケを栽培。平成29年1月から令和元年12月まで地域おこし協力隊として、土肥地区の鍵山博民さんのもとで原木シイタケ栽培を学ぶ。今年1月に独立就農。JA伊豆の国椎茸委員会、JA伊豆の国青壮年部に所属。

な存在です。いつか自分も親方のように全国や県の品評会で入賞できるような立派なシイタケを作り、恩返しができるかと思っています」と少し照れながら話す野本さんに鍵山さんへの深い尊敬の念を感じます。

### 原木シイタケ栽培の新規就農の道を切り開きたい

野本さんのほだ場を訪れると、山林の中に整然と並ぶほだ木には、肉厚のおいしそうな原木シイタケがたくさん顔を出しています。「植菌から収穫まで1年半以上もの期間がかかる分、シイタケがしっかりと出てきてくれた時はやっぱり安心しますね」とほほ笑みながら慣れた手つきで収穫していきます。

そんな野本さんの今後の目標は、伊豆市の原木シイタケ栽培の新規就農者の新しいモデルケースになること。「就農は一人ではきつと無理だった。たくさんの人に支えられてここにいます」と話す野本さんにとって、周りの先輩生産者も大きな存在です。

「シイタケの乾燥機を設置してくれたら、『出世払いでいいから』とトラックを持ってきてくれたり、本当に人に恵まれていると実感しています。自分も今後就農を目指す人の力になっていきたい」と感謝と今後の意欲を語ります。

「生産者の高齢化が進む中、伊豆伝統の原木栽培を守り続けていきたい。そのためにも、JAや行政と協力し、自分と同年代の生産者が就農していきけるような環境づくりに貢献していきたい」。そう語る野本さんの横顔に、原木シイタケ栽培の未来を担う頼もしさを強く感じました。



植菌から1年半以上もの期間をかけて大切に育てた野本さんの原木シイタケ