

## ■タイトル

# 温故知新、地域の特産品をリブランディングする兄弟農家

岩下拓司 岩下椎茸



大分県の特産品の一つ、乾しいたけ。国内生産量の約半分を占め、日本一の乾しいたけ産地として知られる大分県ですが、中でも県内有数の産地として知られているのが竹田市です。しいたけの栽培方法にはハウスなどの人工栽培によって短期間・低コストで大量生産できる「菌床」と、クヌギやナラなどの木を使い自然栽培する昔ながらの農法「原木」の2種類があります。



「原木」は里山の清らかな水、原生林、柔らかな日差し、自然の愛情をたっぷりと受け育つ分、濃厚な味や豊潤な香りがあり肉厚。しかし収穫までが重労働であることや、天候の変化に影響を受けやすいこと、さらに生産者が高齢化していることなどから、年々生産量が減ってきていました。

そんな状況を見聞きし、立ち上がったのが竹田市直入町出身の岩下拓司さんと弟の侑平さん。兄の拓司さんは東京でアパレルショップの店長、弟の侑平さんは美容師と、農業とは結びつかない経歴を持つ二人ですが、「子供の頃から食べていた美味しいいたけの味を次世代に残すとともに、もっと多くの人たちにこの味を楽しんで欲しい」「農業従事者が減少している今こそチャンスだ」と、拓司さんの帰郷をきっかけに2012年から竹田市直入町で農家を始めることとなりました。





“しいたけが持つ本物の味わいを届けたい”と、「岩下椎茸」が取り入れたのは農薬や化学肥料を使わない無農薬栽培。安心・安全であることはもちろん、風味や栄養価の高いしいたけを生産し、森で育まれた恵みの豊かさを味わって欲しいという強い思いがありました。

とはいえ原木しいたけの栽培はそう容易いものではありません。

原木しいたけはクヌギの木を山から切り出して、2ヶ月間水を抜き乾燥。その後木をカットする玉切りという作業をし、駒打ちをしたら、1年半ほど原木を寝かせて・・・と、収穫できるまでに約2年もの月日が必要なのです。

地域でしいたけ栽培を行う熟練の先輩方に技術を教えてもらいながら、苦節の末、ようやく収穫できたしいたけの味は格別。清らかな水、澄んだ空気を吸い込み、ぷっくりとしたフォルムでみずみずしいしいたけは、「森林のアワビ」という名がつくのも納得できるほど美味しいものだったそうです。



「この感動をもっと広めて行きたい」と考えた拓司さんは、アパレルショップで働いていた経験を活かしてロゴデザインをグラフィックデザイナーに依頼。乾しいたけを使わないような若い人にも手にとってもらえるようなパッケージを作り、さらにホームページも開設。オンラインショップを通じて全国の食卓にお届けできるようになったことで、ファンも増えてきました。

慣れない農家の仕事に試行錯誤しながらも、二人三脚でしいたけ栽培を初めて早9年。大分が新たに取り組むとして始めた大分県産乾しいたけの新ブランド「うまみだけ」の認定農家となったり、地元はもちろん、県外のレストランや八百屋、販売所などにも直接卸し販路を拡大したり、さらには長湯の商店街にしいたけの購入ができる喫茶をオープンしたりと、新しい事業への挑戦もアクティブに行ってきたことで、現在は年間2トンもの量を収穫できるまでに成長を遂げたそうです。

農業従事者の高齢化が進み、しいたけ栽培をやめていく人が増加している昨今。そこに商機を見出し、拡大を続ける「岩下椎茸」。

昔ながらの農法で変わらない美味しさを守りながら、アイデアで新たな道を切り拓いていく、温故知新の椎茸作りが、ここにはありました。





プロフィール  
代表取締役 岩下拓司

昭和58年、竹田市生まれ。専門学校卒業後、アパレルブランドに就職。10年ほど勤務し、東京・渋谷のショップで店長まで勤めたのち、帰郷。2つ下の弟・侑平さんとともに2012年から原木しいたけ栽培をスタートした。地域行事にも積極的に参加しながら、しいたけの販路拡大を目指す。



マイスター：

- ・3月から収穫体験
- ・乾しいたけを使った料理教室
- ・2月中旬から4月は駒打ち体験（ホダ木を学校のグラウンドに持っていくなども可能）

【岩下椎茸】

住所:大分県竹田市直入町大字長湯8045-4