

菌床技術、インドネシアに



ガジャマダの教授らにキノコに合わせたおが粉を作るのが重要と説明するトモエ物産の山田潤社長(左) 山県市上願トモエ物産

現地教授ら 県内キノコ農家視察

おが粉を利用したキノコの菌床栽培の技術を学ぼうと、インドネシア国立ガジャマダの教授ら3人が9月2日まで6日間の日程で、県内のキノコ農家や製材所計7カ所を視察している。発展途上国の地域活性化に取り組む「JICA草の根事業」の一環で、県森林研究所(美濃市曾代)が協力。安定的な多種類のキノコ栽培を目指している。

インドネシアでキノコの菌床栽培は、高温と雑菌に強いヒラタケやキクラゲなどに限られている。日本では菌床の殺菌に蒸気を利用するのに対し、インドネシアでは長時間まで燃やし

ており、おが粉をつくる製材所もないため、労力やコストが大きくかかっているという。栽培支援は、国際事業を企画する杉インターフェイ(郡上市)の高田由香さんが、JICA中部(名古屋市中村区)と同研究所に呼びかけて2021年9月に始めた。今年7月には、研究拠点「おが粉キノコ支援センター」をガジャマダ大に開設し、菌床栽培の実験に乗り出した。

今回の視察は、ガジャマダ大で森林学を研究するガニス・ルクマンガル教授(49)とデニー・イラワティ教授(45)らが来日。29日には、おが粉を生産するトモエ物産(山県市上願)を視察し、菌床の温度やおが粉の状態を確認した。山田潤社長は「クスノキや栗など広葉樹は栽培に適さないキノコがある。キノコによって木も使い分けなければいけない」と説明した。

デニー教授は「インドネシアには4千種の樹木が生きているが、活用できていない。キノコは市民にとって身近な食材なので、消費拡大に向け安定した栽培方法を模索したい」と話している。(桂川景)