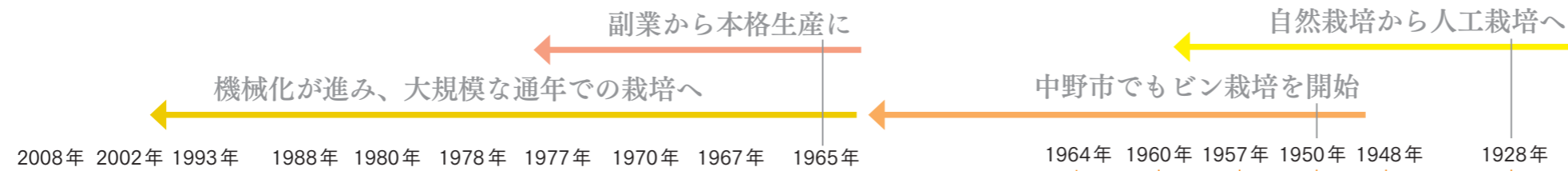


ナカノキノコの進化論

中野市といえば、きのこ……。この言葉に首を横に振る市民はいないと言えるくらい、きのこは中野市を代表する名産品。現在、エノキタケは日本一の生産量を誇り、ブナシメジ、エリンギも全国で15%以上の生産量を占める。



2008年 2002年 1993年 1988年 1980年 1978年 1977年 1970年 1967年 1965年 1964年 1960年 1957年 1950年 1948年 1928年

G エノキタケ液体種菌を導入。生産期間の短縮と生産量の拡大が図られる。

F エリンギの生産開始

E 各地域でエノキタケ培養センター設置。生産者グループで培養ビンの製造供給を行った

D 日本癌学会で田中茂男氏が「エノキタケと健康に関する免疫調査」を発表。エノキタケのがん予防効果が提唱され、消費拡大につながる

C プナシメジの生産開始

B ワンルーム栽培システムの導入。生産者の大規模化、企業化の引き金になる

A 一本木地籍の小田切正義氏が冷房栽培を開始。1年を通じた栽培を目指し、冬季以外の生産を試みる。東京市場などで販売宣伝を行い、販路の拡大が進む

種菌センター稼働開始。種菌の専門的供給を確立することで、エノキタケ生産量の安定化を図る

エノキタケ集出荷センター稼働開始。集出荷の一元管理が行われ、運賃コストダウンと出荷の効率化につながる

壁田地籍の高山三氏がエノキタケのビン栽培を開始する

戦後の時期、特許の期限切れもあり、次第にエノキタケのビン栽培が一般へ普及する

金井地籍の小島喜八氏が試験的にエノキタケのビン栽培を行う

京都・伏見の森本彦三郎氏がエノキタケ人工栽培について発表

これにヒントを得て、屋代中学校生物教師であった長谷川五作氏がビン栽培を考案

エノキタケ生産のグループが各地で結成される。元祖ナメタケ「なめ茸茶漬」が京都市嵐山の料亭「錦」で開発される。エノキタケの加工食品需要を作り出す

中野市農協誕生(えのき茸部会発足)

オガ培地を人がこねる

栽培用のガラスビン

冬の副業としてキノコ栽培をしていた

「錦」で開

「白いキノコ」への警戒心を解く消費宣伝

PPピン

「なめ茸茶漬」がキノコ加工食品の元祖

新しい技術を積極的に導入

先人たちが紡いだ技術と進化への意欲。その現在地を探る――。

