

## ●山を生かし産業創出

諸塚といえば、シイタケをまず思い浮かべる。早くから国、県レベルの品評会で受賞しており、品質は日本で、どこにも負けない生産地、と地元の人々を張る。

最近では中国などの輸入物に押され、価格も低迷、市場は厳しくなっている。そこでマイタケ、ヒラタケなどのニュータイプのコノコ栽培を試みる計画も浮上している。秋に東北地方に行けば、マイタケなどいろんなキノコに出合う。さらに韓国ではマツタケをはじめ、多品種のキノコを味わうことができる。貴重な財産である山を生かした新しい産業創出に、諸塚に注がれる視線は熱い。

村に「しいたけの館21」がある。シイタケ丼、シイタケステーキなどのシイタケ料理、シイタケ特産品コーナーなどシイタケに関する情報がいっぱい。まさにシイタケ尽くし。食用キノコ

も展示・紹介されている。

この展示のように将来、諸塚には多品種の食用キノコを生み出すことが望まれている。単品大量生産は価格の大暴落や気候、災害などの被害を受けやすい。しかし、多品種少量生産にすれば被害は小さく、常に安全策を施すことも可能となるからだ。

諸塚は二〇〇一（平成十三）年、エコミュージアム構想を打ち出した。エコミュージアムとは地域まるごと博物館という構想で、フランスから始まった。一九八四（昭和五十九）年には全村森林公園の計画を立て、クヌギ、ナラなどの広葉樹を針葉樹の合間に植林してきた。現在の紅葉の季節になると、広葉樹の紅葉と針葉樹の緑がモザイク状になって見え、独特の景観を描き出している。

諸塚村の方針は明快。山を人工的に育て上げ、



シイタケの原木。山を資源に諸塚の村づくりが進む

材木、シイタケなどで生きていこうとする姿勢で貫かれている。その核になっているのがエコミュージアムのコア（拠点）となる「しいたけの館21」である。

シイタケをベースに最近の諸塚には「シイタケドレッシング」、「ハーブのクッキー」など若者向けの良質なふるさと物産も多く創出されている。貴重な原風景をしっかりと残しながら、山を育てる日本有数の村として広く知られるようになった諸塚村。「しいたけの館21」を拠点に今後、全国に諸塚をどう情報発信し、試行錯誤の中から山を生かした産業をどう展開していくのか。日本山村のモデルとして、新しい時代に諸塚に寄せる期待は大きい。

永松 敦