

令和5年度内閣総理大臣賞受賞者受賞理由概要  
林産部門

卓越した原木しいたけ栽培の技が生み出す最高級の「天白冬菇」てんぱくどんこ

○氏名又は名称 朝香 博典

○所在地 静岡県伊豆市

○出品財産物（乾しいたけ）

○受賞理由

・地域の概要

伊豆市は、天城山系の豊富な降雨量や駿河沿岸の黒潮がもたらす温暖な気候により、しいたけの発生・生育期間に適した期間が長く続く恵まれた条件にあり、明治以降の品評会で数多くの受賞歴を有するなど古くから高品質なしいたけを生み出す地域である。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

26歳から約30年、伝統的な原木しいたけ栽培技術を発展的に継承しつつ、栽培環境の改善や乾燥技術の向上を積み重ね、乾しいたけ生産量全体のわずか1%しか生産できないと言われるほど希少価値が高い最高級品「天白冬菇」を生み出し続けている。朝香氏の代名詞とも言われる天白冬菇は芸術品とも称され、全国乾椎茸品評会で8回、特に令和に入り4回連続で農林水産大臣賞を受賞している。また、しいたけ栽培閑期にわさび栽培を行う複合経営により経営の安定をもたらしている。

・受賞者の特色

(1) 藤と共生する人工ほだ場環境の整備

藤が植栽された人工ほだ場は、枝葉が棚状に広がる藤の性質を利用し、夏季はほだ場上部を藤の葉が覆うことにより日除けの効果が得られるとともに、落葉する冬季は適度な日照によりしいたけの発生に適した栽培環境の維持を可能にしている。さらに、藤の落ち葉が、降雨によるほだ木への泥はねを抑制する役割も果たすなど、自然環境に近い好適な環境下で高品質なしいたけを収穫している。

(2) 独自の乾燥技術と燃料費の削減

乾燥の工程においては、灯油・重油仕様の機械乾燥機と薪乾燥室の併用、独自の乾燥技術により、乾しいたけの品質向上と燃料の省力化を実現している。機械乾燥機で7～8割程乾燥させた後、薪乾燥室で仕上げを行う。乾しいたけのひだの色を良くするため、乾燥機の温度設定や風量など、日々試行錯誤を重ね、最適化を実現し、色沢が優れた高品質の乾しいたけを生み出している。

・普及性と今後の発展方向

長年にわたり、全国からの視察を受け入れるだけでなく、静岡県立農林環境専門職大学の研修生受入れや新規参入者の技術指導も行うなど、後継者育成にも力を入れており、その技術力・指導力は、県内でトップクラスである。また、地域の生産者と連携しながら、芸術品とも称される高品質の天白冬菇を生産し続けることで、地域の活力を生み出すことに貢献している。