

の自社栽培で発生する廃菌床を使って生産する豊富なマットだ。約2年間長期発酵で熟成させた上で、独自の栄養剤を添加している。照井スーパーアドバイザーは「廃菌床は消化が良く、虫たちの負担も少ない。体重の乗りも増える」と太鼓判を押す。

ピルツは、周辺農家などで不要になった廃菌床も無料で引き取って、マットを生産している。E Cサイトなどでの販売価格は10リットル1000円。捨てられることもある廃菌床を使うため格安といい、畠山社長は「循環型で、（材料が）秋田県産だから買いたいというお客さまの声も大きい。大小のチップ（木材）が良いバランスで配合され、多様なカブトムシに対応している」と説明する。



昆虫マットとして熟成中の廃菌床

◇廃菌床を価値ある物に

シイタケ栽培の菌床ブロックは、コナラなど県内で取れたチップに、米ぬかや、ふすま（小麦粉の製粉時に除かれる外皮部や胚芽）などを混ぜて圧縮したもの。重さは約2.8キロ、縦横は20～30センチほど。118度の高温で40分間加熱殺菌した上で、菌床上部にシイタケの種菌を植え付ける。冷暖房付きのハウスで約5カ月間寝かすと、菌糸が伸び始め、7カ月間ほど繰り返し収穫が可能になる。ピルツでは、菌床育成・栽培兼用のハウス18棟で栽培している。材料選定から製造までを一貫して行い、周辺農家への販売も手掛けている。



栽培中の菌床ブロックを手にする白石信一工場長（39）

シイタケの収穫を終えて出た廃菌床は通常、発酵させて堆肥として活用する。シイタケ農家は自分の畑にまいたり、近隣農家に分けしたりしている。外に放置すると発酵で異臭を放つため、農家の中には活用し切れず、産業廃棄物として有償処分する人もいるという。畠山社長によると、他農家に提供する場合、輸送費などで1ブロックにつき1円、産廃処理では同13円ほどかかる。

横手市では20年ほど前から、重量のある原木栽培に比べて繰り返し収穫可能で負担の少ない菌床栽培が主流となり、廃菌床の量は年々増加している。特に秋田県産シイタケは、大消費地の東京都と横浜市、川崎市の中央卸売市場で19～21年度に3年連続で、出荷量と販売額、販売単価で全国1位となった産地だ。中でも横手市は、県内のシイタケ生産量の約7割を占める。

コメ農業からの脱却を目指す県や市は、シイタケなどの園芸栽培を後押ししている。市によると、18年度には約300万個だった市内の菌床生産量は、21年度には約370万個に増加した。廃菌床の処理は農家にとって悩みの種で、年間に約20万個の菌床ブロックを生産するピルツも例外ではない。親の代からのシイタケ農家で、当初は業者から購入していた菌床を、工場を新設して県産材にこだわった自社の菌床に切り替え、良いシイタケを育てる目的で、畠山社長は会社を立ち上げた。

畠山社長が子供の頃、家の畑で肥料用に発酵のため放置された廃菌床の塊を見に行くと、カブトムシが集まっていた。地元では当たり前の光景だったが、当時は小さなカブトムシが廃菌床の処理に役立つとは思いつかなかったという。

転機となったのは、秋田県大館市にある昆虫販売のスタートアップの株式会社T O M U S H I（旧リセッ