

藤澤 正



藤澤魂

14歳の挑戦2日目。私達は小矢部市新西にあるしいたけ農家の藤澤さんに取材に行ってきました。

2階の事務所でお話を聞かせていただくことになり、初めての取材だったので少し緊張していましたが、藤澤さんの明るくて優しい人柄のおかげで緊張が面白いようにほぐれました。それでは藤澤さんの職業について聞いてみましょう。

「しいたけ作りの主な仕事は、午前中に摘み取り作業をして、午後からパック詰めをすることです。これを毎日しています。」

しいたけは常に菌が発生してできるので、1年中休みがないのが大変だそうです。藤澤さんは少し苦笑いをしてながら話してくださいました。「それまで働いていた会社を辞めて、平成10年からしいたけを作り始めました。」

稲作だと冬にすることがない。そこで、探してみたところ、しいたけの栽培を見つけてきました。



「しいたけを作っていて嬉しいことは、スーパーで売れたり、学校給食で食べてもらえることです。」

私達が食べている給食に藤澤さんのしいたけが入っていると思ったら、苦労をして作られているのだと改めて感じ、これからも感謝して食べていきたいと思いました。

しいたけ第1号を作ったときの気持ちを聞くと、「あまりにも嬉しくて神棚にまつちやいました(笑)。」と嬉しそうに話しておられました。藤澤さんは他にもお米やニラなどを作っておられ、それらもまつちやうです。

「趣味はうーん…、ラジコンですかね。」

事務所内にヘリコプターがかけられました。幼い頃からプラモデルを作るのが好きだったそうです。

また、藤澤さんは中学校時代は、吹奏楽部でトロンボーンを演奏していたそうです。高校も吹奏楽部に入り、サクスを演奏し、活動していました。

質問を終えたところでしいたけのビニールハウスを見学させていただきました。中に入ると、たくさんのしいたけがほだから生えています。また、私たちが普段嗅がないような独特なおいが漂っていました。

ビニールハウスの中は、1年間季節に関わらず、昼間は20℃、夜は10℃に保たれています。その理由は、季節に関係なく一定の生産ができるからです。

私達は、しいたけを摘み取る体験をしました。思ったよりも簡単にポキッととれました。

今度は外にある廃棄場に行きました。そこには店頭に出せないしいたけや、カビで使えないほだが大量にありました。特に思ったのはおいが強烈だったことです。それは、腐っている途中段階だからです。しいたけやほだが完全に腐るとおいがでないそうです。そして肥料として再利用されます。

しいたけ農家さんを取材して、いろいろなことが知れたし、何よりも藤澤さんとお話出来たことがとてもうれしかったです。

これからも食べ物を残さず、感謝して食べたいです。最後に取材に協力してくださった藤澤さん、本当にありがとうございました。

■藤澤 正

1955年6月18日生まれ 58歳

富山県小矢部市新西202

TEL: 0766・61・2302

この記事は14歳の挑戦の一環として大谷中学校の生徒が取材をして、記事を書きました。