

地域づくりは面白い。地域を学び、地域で遊ぶためのヒューマンネットワークマガジン

かがり火

旅に出るなら、
「かがり火」を忘れずに
持っていきなさい。
生涯忘れられない、
すばらしい人たちの
出会いが待っている。
“人生は楽しき集い”



72 1999
September

寄稿

日進市・無印市民の市長誕生

極私的市長選挙クロニクル 白井えり子

「吉野川源流物語」執筆中

奈良県川上村 坂口泰一

天草・現地調査レポート

「間伐材をどうするか」

今こそ地域と都市が連携して
知恵を絞るとき



編集長対談

「先例踏襲はやめよう！ 地方分権の時代に
何よりも大事なものは、職員・町民の自立意識なのだ」

ゲスト 徳島県上勝町 町長 山田良男さん

「農業なくして、わが町は成立せず。
だから本物の農産物を作り、本物の町をつくらう」

ゲスト 宮崎県綾町 町長 前田 稔さん

大人になったら
キノコの博士になる

研究所名の「アイ・エム・シー」というのは、Immunity（免疫）、Mycelia（菌糸体）、Culture（培養）の頭文字からきている。

「要するに、私はキノコに関する研究をするということですよ」

と米山さんは言う。山梨県白根町に生まれた。実家はシイタケの栽培農家である。小学2年生から家業を手伝った。大人になったらキノコの研究者になる、キノコの博士になると決めていたそうだ。そのため東京理科大学で応用化学を専攻。卒業後、キノコの種菌メーカーに勤めた。

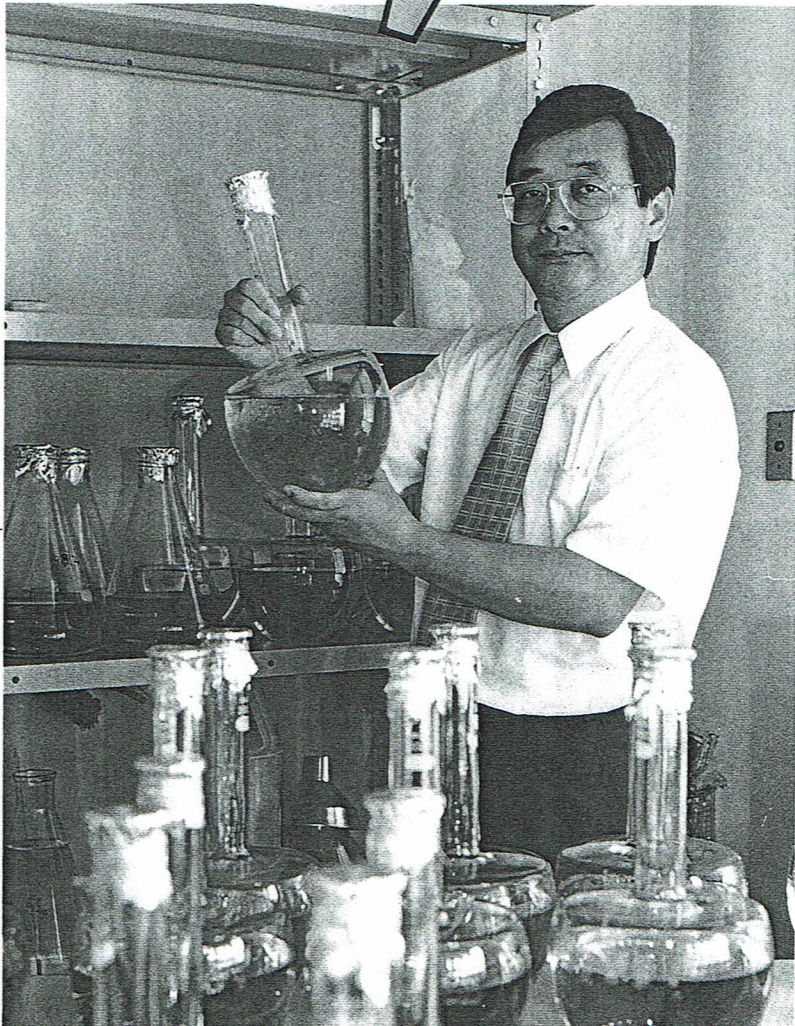
種苗法という法律がある。キノコの新しい品種を開発・登録すると、その知的所有権が認められ、15年間、新種は保護される。米山さんは種菌メーカーに勤めている時、シイタケの8品種を開発・登録した。この間、キノコについてさまざまな研究をしている。

仙人食のキノコを
食べると、長生きできる

世界には約4000種のキノコがある。そのうち日本にあるキノコは400種類ほど。日本では40〜50種のキノコを食べているが、ヨーロッパではマッシュルーム、モレル、トリュフ、ヤマドリタケくらいしか食べてない。日本人は多種多様のキノコを食べている、キノコ好きの民族といつてよい。日本人は昔からキノコが好きだ

話題のキノコ「アガリカス」
の研究・普及でガンバル

●東京都江戸川区／アイ・エム・シー研究所所長、農学博士
米山 誠さん



った。奈良時代、平安時代からキノコは食べられていたはずで、キノコのことを仙人食と言った。仙人が食べる。だから長生きする。キノコのうち最も早く栽培が始まったのはシイタケである。木にナタで傷を付け、メを付けるナタメ式のシイタケ栽培は1623年、第二代将軍・徳川家忠の時代から始まった。今の近代的な栽培は昭和20年前後からで、40年代、中山

間地の農家は副業として薪炭の代わりに、ナラやコナラの木にシイタケ菌を植えた。昭和50〜60年代になると、本格的な栽培が行われるようになり、米山さんは17年ほど前から、福岡県宝珠山村のきのこ生産組合でシイタケなどの栽培を指導してきた。米山さんは現在、日本労協センター事業団（東京都豊島区）きのこ労協代表でもある。

「がん抑制に効果があると言われるアガリカス栽培のノウハウを、農家の人に伝えたい」

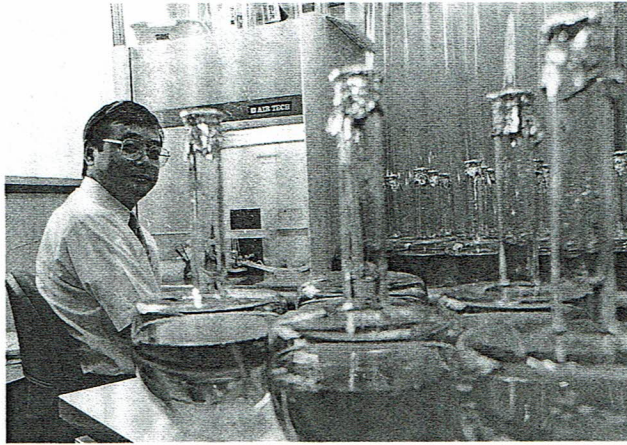


よねやままこと (45歳)
〒133-0056
東京都江戸川区南小岩6-27-12-303
アイ・エム・シー研究所
☎&FAX 03・3673・6032

世界の人が健康に、生産者も豊かに

今、新聞や雑誌に「アガリカス」というキノコの広告が盛んに掲載されている。学名はアガリカス・ブラゼイ。和名はヒメマツタケ。ブラゼイはブラジルを意味して、ブラジル・サンパウロのピエダール地方が原産地である。

この地方に住む人たちは長寿であることが知られている。アメリカのランバート研究所が、その理由を調査した。その結果、ピエダールの人々は、アガリカスを乾燥・保存し、毎日のように食べていることが分かった。注目されたのは、がんになる人がいなかったことである。ランバート研究所はそのことを学会で発表。また米国のレーガン大統領が現役の時、皮



この研究所でアガリカスの栽培技術を確立した。

米山さんが顧問として指導する宝珠山村のアガリカス生産施設。



膚がんをアガリカスの煎じたもので治したことが大々的に報道され、世界的な話題になった。

「シイタケも健康食品ですよ。小さい時からシイタケを食べているとがんになりにくい。だがシイタケではアガリカスのようにがんは治らない。それでアガリカスを取り寄せて研究したんです」

米山さんがアガリカスの研究を始めたのは5年ほど前である。アガリカスを食べると、よく眠れるといわれる。アガリカスに含まれている睡眠をつかさどるホルモンのメラトニン、糖類と特異的に結合するタンパクの一群レクチンやペプチドグリカンという成分。これらの相乗効果で、アガリカスはがんを抑制、あるいは縮小させる力があるのではないだろうか——米山さんはそう推測する。

人工栽培技術も確立した。交配・育種を繰り返して、日本の気候に合うようにした。大型で、収量も得られる新しい4品種のアガリカスを開発。その成分効果などを学会で発表し、論文も学会誌に掲載された。そして1998年3月、『抗腫瘍性担子菌アガリカス・ブラゼイの栽培に関する研究』という論文で、米山さんは博士号を取った。アガリカス・ブラゼイの研究で農学博士号を取得したのは、日本では米山さんが初めてである。

米山さんが指導・顧問をしている福岡県宝珠山村のきのこ生産組合でも現在、アガリカスの栽培を行い、今年4月から乾燥アガリカスを市場に出荷している。

「気難しいキノコなので、栽培は難しいですね。なるべく大量生産して、コストが下げられるよう指



これが話題のアガリカス。

導しているのですが、シイタケのように木のチップだけで済ますわけにはいかず、堆肥も作らなければいけないし、栄養剤などを入れるので生産コストが高くなってしまふ。4月から本格的に出荷していますが、世界に輸出して、世界の人に健康になってもらいたいし、生産者にも豊かになってもらいたいんです」

ちなみに、米山博士の御墨付きのアガリカスは宝珠山村のアガリカスだけである。日本で初めてのアガリカスの人工栽培で、米山さんはキノコ長者になってもおかしくない。だが学位を取るために栽培技術などは公開している。

「アガリカスを栽培したいという村や町があつたら、ノウハウを喜んでお教えします。私はアガリカスを広めたいし、後継者を作りたんです。種菌は私が持っているんですし、宝珠山村でも保管してもらっています。どこかの村が村おこ

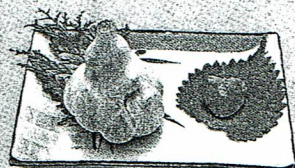
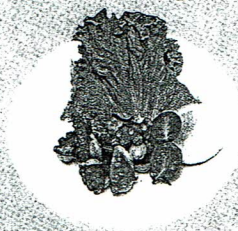
してアガリカスを栽培したいというのであれば、指導に行きます。中山間地の人たちの苦勞が分かるんですよ。もともと私はキノコ農家の息子ですからね。がんが治るといっただけであれば、消費者とタイアップして施設をつくれればいいわけですが、農家の人たちに潤ってもらいたいんです」

何ごとにも「お金」が優先する今の時代に、こういう人がいることは驚きといつてよいが、アガリカスを栽培する農家を多くし、販売するルートを確保して、米山さんはアガリカスのファミリーをつくりたいという。そして、キノコ博士を4人養成すること。アガリカスの育種に後継者が必要だからだ。食べておいしいキノコであるかどうかは意見が分かれるところだが、アガリカスがそう遠くない日に、シイタケ、シメジなどと並んでスーパーの店頭で置かれるかもしれない。

「そんな日が来ます。シイタケと同じような価格になるかどうか分かりませんが、多くの人に健康になつてもらえばいいんです」

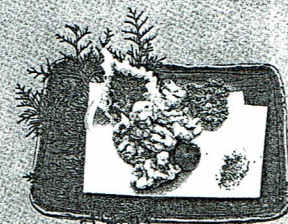
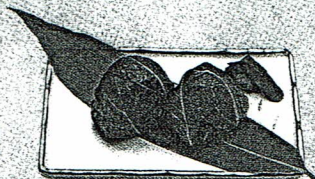
輸入分を含めると、日本で消費されるシイタケは年間約20万トン。現在、市場に出回っているアガリカスは3000〜5000トンほど。生のアガリカスに換算しても約3000トンにすぎない。需要増が予想されるアガリカスである。

アガリカスは中山間地を活性化させる一つの切り札になり得る。米山さんに相談してみてもどうだろうか。

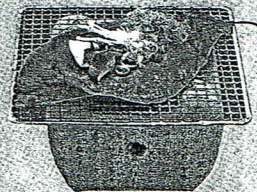
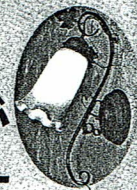
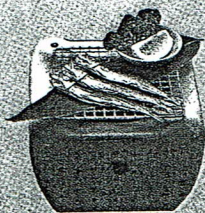


地域交流居酒屋

地域づくりを応援する居酒屋です。



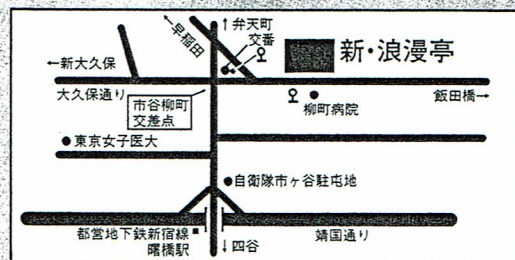
全国のうまいもの
おいしいお酒が
揃っています。



人生は楽しき集い
新・浪漫亭

東京複合交流拠点株式会社

〒162-0061 東京都新宿区市谷柳町1番地
TEL03-3266-0877 FAX03-3266-1146
営業時間/PM5:00~PM11:00 (日曜・祝日休み)



交通のご案内 ●都営地下鉄新宿線曙橋駅より徒歩12分
●都営地下鉄東西線早稲田駅より徒歩12分
●都バス中込柳町停留所前