



特233

438

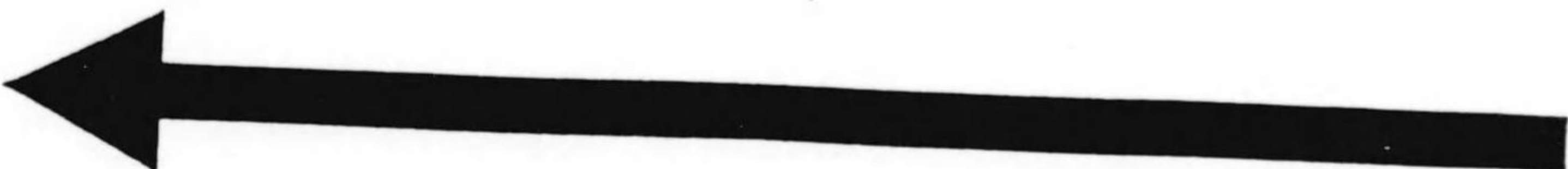
東亞小冊第十一

椎茸の生産と輸出事情

財團
法人

東亞經濟調查局

始



序

椎茸は、我國農家の副業生産品として、重要な地位を占むると共に、支那向輸出品中常に相當の額を占めて居る。全生産額に就いては、徴すべき統計の無いのを遺憾とするが、乾燥椎茸のみを以てしても、一ヶ年三百萬圓を下らず、而してその半ば以上が輸出せられてゐる。椎茸は、我同胞が古來之を愛好する外、支那人の食膳に缺くべからざるものであり、最近に至つては、米國人の嗜好も、漸く之に向はむとしてゐる。然るに、その需要は有望なる將來を有するものと云ふべきである。

然るに、我生産事情を顧るに、その數量は、十數年來、一定の水準を上下して、寧ろ減少の傾向にあり、又その栽培地方は、舊くより特定の府縣に限定せられ、生産地として新に擡頭せる地方の極めて少きを看るのである。而も、その販路は、前述せる如く有望であり、又之が栽培による利益は、實例に徴するに、何れも相當の成績を擧げてゐる。それにも拘はらず、此の特殊農産品が、今日の如き不振の状態にあることは、

畢竟するに椎茸に關する各般の事情が、一般に知られざる爲に外ならない。若し栽培方法が合理化せられ、材料、自然その他の生産條件兼ね備はれる各地方に、栽培の普及を見るに至るならば、現在の生産數量が二倍乃至三倍し、而してその餘剰生産數量が海外に輸出せらるべきは瞭な事實である。かくして、一面疲弊せる農村の經濟に對して一脈の生氣を送り、他面我國際收支の上に寄與する所亦少からざるべきを信ずるのである。

思ふに、現下の疲弊せる農村の救済に對しては、各種の方策の提唱を見つゝあるが、聲のみ徒らに大きくして實行困難なるもの、一見華々しきも實質の伴はざるものも少なくない。各地方に於ける農村作業状態を通觀するに、四季を通じ、作業が均等に分配せられつゝある所素より二三にして足りない。がそれと同時に、時間の上より、また土地利用の上より、尙能率化の餘地を存する地方亦少からざるを見るのである。

斯かる見地より、弊局は、曩に鈴木、岩住兩農學博士及中西瀧三郎氏述「大豆粕の飼料化」を刊行して、有畜農業振興に對し示唆を與ふる所あつたが、本冊子に次いで、左記特殊産業に關する研究調査を進め、各個の數字が比較的小なるの故を以て、閑却せられむとする有望産業の紹介に力めむとする。

百 合 根
 除 虫 菊
 薄 荷
 木 蠟
 寒 天
 漆
 松 脂
 竹材及竹製品、等

中央に於ける關係當局及地方自治團體に於ける關係各位が、弊局の微意を諒とせられ當該産業の普及に協力せらるゝならば、單り弊局のみの幸甚に止まらない。

尙本調査遂行に關して、各道府縣關係當局の寄せられたる御協力に對しては深甚の謝意を表する次第である。

昭和六年六月

目次

序 一

第一章 概 説 一

第二章 農家の副業として好適なる椎茸栽培 二

第三章 椎茸栽培方法 五

一、椎茸栽培の適樹、太さ及び樹齡 五

二、伐 期 八

三、伐木後の處置 一

四、寝 せ 込 み 三

1. 寝せ込み場所 三

2. 寝せ込みの種類、方法 四

五、掃 起 し 六

目次

六、浸水打木……………七七

七、被害驅除……………七八

 1. 雑菌驅除及び豫防……………七八

 2. 害虫及び有害動物の驅除……………一九

八、椎茸の發生時期及び發生分量……………二〇

第四章 乾燥方法……………二五

 一、乾燥方法の種類及び特徴……………二五

 二、新改良室の特徴及び構造……………二七

第五章 生産事情……………三三

 一、栽培戸數……………三三

 二、生産狀況……………三四

 三、椎茸産額が何故増加しないか……………三五

 1. 椎茸栽培が先進栽培地以外には餘り振はないこと……………三五

 2. 栽培上に重大なる缺陷のあること……………四二

四、相場……………四四

五、需給狀況及び販賣方法……………四五

 1. 需給狀況……………四五

 2. 販賣方法……………四七

 イ、概況……………四七

 ロ、販賣上の缺陷及び其の改善方法……………四八

 ハ、宮崎縣に於ける共同販賣の概況……………四八

六、椎茸同業組合の名稱及び所在地……………四九

第六章 獎勵方法……………五一

 一、概況……………五一

 二、獎勵上の缺陷……………五二

第七章 椎茸栽培の收支狀況……………五三

第八章 輸出狀況……………五三

 一、概況……………五三

二、椎茸の對支輸出狀況……………七

1. 概況……………七

2. 不振の原因……………八

 イ、本邦産椎茸の價格騰貴と支那に於ける椎茸業の發達……………八

 ロ、支那政情の不安と日貨排斥の影響……………九

 ハ、銀價下落の影響……………九

3. 對支椎茸輸出の將來……………九

三、支那以外の諸國への椎茸輸出狀況……………九

四、椎茸輸出上改良すべき諸點……………九

五、椎茸輸出の將來……………九

(附) 椎茸播種法の大要……………六

寫眞目次

1. 榎木の寐せ込み……………一四

2. 竹林中に起した榎木……………一六

3. 榎木についた椎茸……………三

椎茸の生産と輸出事情

第一章 概説

周知の如く椎茸はある種の樹木の伐根や枯れた幹や枝等に自生する茸であつて、數多き食用茸中松茸と並んで最も美味なるがため之に對する需要は甚だ大である。従つて其の價格も相當高價なところから我國に於ては古くから副業的に又專業的にこの栽培が行はれて來た。而して栽培用原木は全國到處に存在する上に、氣候、溫度共之が栽培に適するため、漸次發達して、今日では内地各府縣は勿論、北海道、朝鮮に至る迄普く之が栽培を行ふやうになり、何れも相當の成績を擧げてゐる。現在、副業として之が栽培に従事する農家戸數は全國を通じて四萬戸を越え、一ヶ年の生産は乾燥椎茸のみで三百萬圓を下らず、農家の重要収入源の一をなしてゐるのみならず、其の半ば以上が年々輸出せられ國際貸借上にも大なる貢獻をなしてをり、且つ今後益々發達すべき可能性を有してゐる。而して椎茸栽培は農家の副業として極めて有利好適であるから、雜木林の大面積を有する諸縣が永年之が栽培の獎勵に勉めてゐるにも拘らず、未だ其眞價が充分に認められず、加之、現在行はれてゐる栽培方法、販賣方法等の實際を見れば、幾多の重大なる缺陷が存するため、顯著な發達を示し得ない状態にあるが、これは單に農家經濟の上からのみならず、廣く國民經濟の上から見ても遺憾とせねばならぬ。本編は、斯業發達の一助として、氣象、地味の異なる地方の栽培法の比較對照に便するため各主産地の栽培方法を紹介し、併せて生産事情並びに輸出事情等を調査したるものである。

第二章 農家の副業として好適なる椎茸栽培

先づ農家の副業に適する事業としての条件を求めれば、(1)主要耕作に支障を及ぼさず餘剩労働を以て營み得ること (2)作業容易にして利益の多きこと (3)資本を多く要せざること (4)原料を得るに容易にして然かも豊富に存すること (5)販路廣く且繼續の望みあること (6)將來機械工業化し得ざること、等にあらうと思ふが、椎茸栽培が之等の諸條件に照らして考へ農村副業として如何に有利好望であるかと云ふことは後述するところによつて自ら明かになると信ずるが、こゝに大體の概念を得るために簡単に述べて見れば、

(1)椎茸栽培は秋末の頃に原木を伐採し、翌春小切りを行ひ、且つ播種及び寝せ込みをなす外は其の間にさしたる手當てを要せず、従つて主要耕作と衝突する憂は全然ない。

(2)其の作業も他の農村副業に比して甚だ簡單である。その利益の大なる點に就て、試みに林業關係副業の第一位を占め七千萬圓の年産額を擧げてゐる製炭業の利益と椎茸業のそれとを比較して見れば

静岡縣田方郡に於ける事例

製炭	
收入	一一二・五〇
支出	七二・二五
木炭 七十五俵代 一俵 一・五〇	

内譯	
三〇・〇〇	木炭原料木楡又は櫟千五百貫代
三七・五〇	木炭七十五俵の燒賃
三・七五	依繩七十五俵代

差引利益金 四一・二五	
椎茸栽培	
收入	二八五・六九
乾椎茸二〇貫匁代	
第三年目の收穫 二貫匁代	
第四年 同 六 同	
第五年 同 五 同	
第六年 同 四 同	
第七年 同 二 同	
第八年 同 一 同	

内譯	
二八・五七	原木一、五〇〇貫代
八五・七一	第一年目の費用合計
七一・四一	第二 同
五七・一四	第三 同
二八・五七	
一四・二八	
支出 一一六・三五	

三〇・〇〇	原木一、五〇〇貫代
四・五〇	第一年目の費用合計
二八・四〇	第二 同
二五・一〇	第三 同

内 譯

第四年目の費用合計

四

九・〇〇	第五 同
八・〇〇	第六 同
六・一〇	第七 同
三・五〇	第八 同
一・七五	

差引利益金 一六九・三四

右は原木千五百貫當りの製炭業の利益と椎茸業のそれとを比較したものであり、木炭は其年内に全部現金となるが椎茸栽培は八年目にならなければ全部を回収し得ないから、厳密な意味の比較はなり難いが、之によつて椎茸栽培の有利なることは大體分明すると思ふ。

(3)、(2)の例に見ても明かになる如く、原木千五百貫代を使用するとして、原木代として最初三〇圓を仕拂ふ他は多
大の費用を要しない。

(4)椎茸栽培用原木は日本到る處に豊富に存在してゐる。

(5)國內に於ても相當の需要があり、加ふるに支那と云ふ大輸出市場を控へてをり、且つ、將來米國への輸出増加が有望視されるに至つてゐるから之が販路に苦しむやうなことはない。

(6)に就ては説明する要を見ないであらう。

第三章 椎茸栽培方法

一 椎茸栽培の適樹、太さ及び樹齡

椎茸は針葉樹及び特殊の香味を有する闊葉樹以外には殆んど之を栽培し得られないものはないが、最も良く發生する樹種は殼斗科、樺木科に屬するものであり、就中、ナラ類、クヌギ、シデ、ソロ、クリ、カシ、シヒ等である。而して之等の樹木は全國的に分布してゐるのであるが、甲地の適樹が必ずしも乙地の適樹たらざる場合あり、例へば北海道にて最適樹と認めらるゝミヅナラを宮崎縣にては適樹となし、前者の適樹とするカシハを三重縣、宮崎縣にては不適樹となすが如くである。之れ、生長の良好なると否とが栽培に影響するところ大なるによる。又、椎茸栽培の餘り行はれてゐない東北地方に於ては其地方に椎茸を栽培し得べき樹種なしと思惟し、椎茸の普及してゐる地方に於ても從來使用せる樹種以外に試むるものが稀なる事情にあるから、以下氣候の異なる地方にて使用する樹種を列記して参考に資しよう。次に椎茸發生に適する原木の太さと樹齡とに就て各地を通じて一定することは甚だ困難であるが、概括的に云ふ時は原木の太さは周り八、九寸より三尺位迄を最も適當とする。従つて其の樹齡は十五年乃至三十年位のもの好適とする。尤も、大木の場合は割木として心材の部分を取り去り取扱上不便を感じぬ程度の太さにすれば一向差支へない。細過ぎる樹木は椎茸の發生に最も大切な亞皮層部が薄いから優良なる椎茸を得ることは困難である。

各地方に於ける椎茸栽培用樹種、太さ及び樹齡を掲げて見れば、
大分縣

第三章 椎茸栽培方法

クヌギ、コナラ	一四—三〇 ^年	周囲	一・五—二・〇 ^尺
クマシデ	二四—三〇	同	二・〇—三・〇
シヒ、カシ	三〇以上	同	二・五—四・〇

六

宮崎縣

クヌギ、ナラ、ソヤ、シヒ、カシ、クリ等であり、其の割合はクヌギ(三九%)ナラ(二八%)ソヤ(二五%)シヒ(七%)カシ(五%)クリ(三%)其他(三%)位である。

クヌギ	一五 ^年	直經	五—六 ^寸	(大木は直經二尺、小木は二寸五分位まで使用し得る)
ナラ	二〇	同	五—六	(直經二尺乃至三尺まで使用し得る)

福岡縣

シヒ、カシ、クヌギ、ナラ、シデ、ノブ等が一番發生し易くその量も多い。

愛媛縣

ナラ、クヌギ、シデ

徳島縣

ナラ、シデ

山口縣

ナラ、クリ、カシ、ノブ、クヌギ、アベマキ、ハゼ

鳥取縣

シデ、オホナラ、コナラ、クヌギ、ノブを最適とし、シヒ、カシ、クリ之に次ぐ。樹齡は三十年前後を可とし、太

さは直徑四、五寸乃至七、八寸位を可とす。

和歌山縣

ナラ、シデ	二〇年以上	直徑	四寸—八寸
カシ	四〇年以上	同	一尺以上

三重縣

最適樹はコナラ、シデ、適樹としてはクリ、シヒ、クヌギ、ナラ、アベマキ。カシ、カシハは顧みられず。

シデ	二〇年以上	周囲	二尺以上
ホソ	一二年—一八年	同	六寸以上

静岡縣

コナラ	一五—二〇 ^年
クヌギ	一〇—一五
シデ	三〇—五〇
クリ	一三—二〇
ミヅナラ	一五—二〇
シヒ、カシ	三〇以上

山形縣

コナラ、ミヅナラ、稀にシデ

岩手縣

第三章 椎茸栽培方法

七

ミヅナラ、コナラ、クリ、ソロ

青森縣

ナラ類

北海道

最適樹はミヅナラにして、オホナラ、カシハ、クリ、ソネノキ（イヌシデ）等之に次ぐ。樹齡は十五年乃至三十年を最適と認めるも、尙ほ數百年に達する老樹の枝梢部も栽培に適する。原木の太さは周圍七、八寸乃至一尺内外を最適とする。

二 伐 期

椎茸栽培の成否は一に伐期の良否に懸つてゐるとされてゐる。學理上からすれば、伐木の最良期とせらるゝ時期は椎茸菌類に對して其の養分たるべき有機養料（澱粉、蛋白質等）の樹幹（亞皮層部及邊材部）に蓄積すること最も多き時期に相當する。即ち、原木に附着したる椎茸の胞子は適當の溫度と濕氣とを合せ得て茲に發芽し先づ菌絲を生じ、次に亞皮層部を侵し、自己の營養を攝取しつゝ漸次發育蔓延するのである、從つて菌絲蔓延の状態は原木の含む養分と密接な關係に於かれてゐるのであるから、椎茸栽培に當つては原木伐木の好期を逸せざるやうに心懸けねばならぬ。然るに、有機養料の樹幹に最も多く蓄積される時期は、樹種により、土質により、氣候の關係によつて夫々異なるから一概に之を決定することは不可能であるが、一般に樹液の流動が止つた時、所謂「溜り水」の時期（此の時期は養分が樹幹を経て根に移らうとして、樹幹内に最も多く貯藏された時期である）を伐木適期とし、之を判定するには次きの如き方法がある。

イ、落葉樹なれば、秋季立木の葉が三分通り固有の紅葉をなし、他の七分通りは綠色が褪せ所謂明らかたる時期。

この時期は最適期であるが、三分明らか七分紅葉の状態にあるは僅か數日間に過ぎぬから、事實一切の落葉樹を此の適季に伐採することは困難であり、この適季以後翌年一月末頃迄の内に伐採したものは栽培用原木として差支ない。

ロ、根本より三、四尺の部分に鉋にて切口をつけ、切口の上下より樹液が同じ程度に玉の如く滲み出て暫くの間乾かざる時。其際樹液は甘味を帯びてゐる（若し樹液の量が少なく且つ切口の上方からばかり出て直に乾き、又其樹液が澁味のある時は伐採の時期が尙早いのである。）

ハ、常緑樹は落葉樹に比ぶれば其の時期が遅れる、シヒ、カシ等は種子の落ちつくした後をよしとする。

大體右の如き時期に於て晴天の續きたる日を選んで伐採すればよいのであるが、この時期は氣候の關係、立木の地位土地の肥瘠、樹種の如何により多少の遅速がある、即ち、暖地は寒地よりも遅く、山腹と山麓では前者が後者よりも早く、肥地よりも瘠地、若木よりも老木の方が早い。次に、天候と伐期との關係に就て一言すれば、秋期原木營養作用が薄弱となれる期間に於ても、南風の吹く時は樹液の上昇作用即ち營養作用を促進し、北風に變る時はこの作用を弱め一時停止せしむることゝなるから、單に晴天ならば何れの日も適當なりと云ふことが出來ず、必ず樹液の上昇作用の停止してゐる北西の風の日を選んで伐木せねばならぬ。

参考のために各地に於ける伐採期を記せば、

大分縣 秋十月の土用前後五、六日間

宮崎縣

ソヤ 土用入り前二週間及土曜入り後一週間

第三章 椎茸栽培方法

クヌギ 土用入り後三十日間

ナラ 土用より一週間後を基準として約三十日間

鹿兒島縣

クヌギ 十一月上旬—中旬

コナラ 十月下旬—十一月上旬

カシ 十一月下旬—十二月上旬

シヒ 十二月中旬—下旬

モガシ 十一月下旬—十二月上旬

クリ 九月中旬—下旬

ソヤ 十月上旬—十一月上旬

福岡縣

シデ 十月中旬

クリ、クヌギ、ノブ、ナラ 十月下旬—十一月下旬

オモ 十月中旬—十一月上旬

ハゼ 九月下旬—十一月上旬

シヒ、カシ 十二月中旬—一月中旬

愛媛縣

十月中旬

徳島縣

シデ、クリ 秋土用

カシ 十二月—一月

山口縣

落葉樹は十一月頃、常緑樹は一—二月頃

三重縣

落葉樹は十一月中旬、常緑樹は十二月—一月中旬

静岡縣

本縣に於てはシヒ、カシを原木として栽培をなすものなきを以て、十一月中旬より十二月上旬の間に於て伐採す

山形縣

十月中旬に伐採するものあるも主に春彼岸前後

青森縣

十月下旬

北海道

十月上旬—十一月上旬

三 伐木後の處置

伐採した原木は倒したまゝ枝を拂はずにそのまま、一定の期間放置して乾燥しなければならぬ。伐採後直ちに枝を拂

ひ又は幹を切断すれば、切口から樹液が滲み出して椎茸の養料を損失し、又、急激なる樹液の蒸散につれて樹皮と材部との離隔を来す惧れがあるから、よく乾燥してから切断せねばならぬ。乾燥の期間は普通伐採後一ヶ月乃至三ヶ月と云はれてゐるが、氣候の温寒、日光の直射加減、現場の地勢、樹種、樹齡の老若等によつて相異なるから、切断の時期は必ず原木の乾燥状態を検して、而る後に決定すべきである。一例を挙げれば、鹿兒島縣の如きは、伐採後クヌギ、カシ、クリ、ソヤ等は十五日乃至二十日、シヒは三十日乃至四十日、モガンは二十日乃至三十日間にしてよく乾燥すると云はれてゐるが、北海道に於ては秋彼岸前後伐採した原木を其儘に放置して翌春雪融期即ち三月下旬乃至中旬にて切断するを常にする。

原木が程よく乾燥したならば、栽培上取扱ひの便利なるやうに適當の長さに切断する、これを小切又は玉切と云ふ。小切の長さは普通何れの土地でも四尺乃至五尺位とするのを標準としてゐるが、之は取扱上の便宜の爲であつて、長さによつて椎茸の發生量を直接に左右することはないから、二尺周圍のものは長さ四、五尺に、より大なるものは二三尺に切る方が運搬に便利である。又、原木が巨大に過ぐる時は、可成り短く切り、皮の剥けないやうに二つ割として用ふべきである、其際、心材の部分は割り取つて薪炭其他として利用し、邊材のみを原木として利用するも栽培上少しも差支ないのである。この切断したものを楢木と稱してゐる。小切をなすと同時に斧又は鉞を以て、互の目形(正三角形)に外部から一分位切込む程度に刻みを入れる。この刻みは左の如き目的を達するために行ふ、

イ、皮部と木質部との剝離を防ぐこと

ロ、椎茸胞子の侵入に便なること

ハ、原木乾濕の度を得せしむること

尙、刻み目の間隔は樹種により原木の大小により差異あるべきも、大體に於て皮層部の厚き樹種は六、七寸、薄き

は八、九寸位、小楢は根元より一尺二、三寸、中楢は一尺、大楢は七、八寸置き位になすを適當とする。往々椎茸は刻み目の多き程多量に發生するものと誤信し、此の間隔を近くして刻み入れの數を多くするものもあるが、斯くの如きは椎茸栽培に最も必要な亞皮層部を無益に損傷し腐敗せしむるのみであるから避けねばならぬ。

四 寝 せ 込 み

1. 寝 せ 込 み 場 所

伐採し、小切れをして刻みを入れた原木は、椎茸菌の發育し蔓延するに都合のよい状態に積まねばならない、この作用を稱して寝せ込みと云ふのである。寝せ込みは栽培上最も重要な作業であつて、他の仕事が如何に巧妙に行はれても、この方法を誤る時は意外の不結果を招來するものであるから、寝せ込みに就ては細心の注意を拂つて行はねばならぬ。先づ第一に寝せ込み場所の選定に當つては、乾燥の度合と通風の點に注意し、乾燥の度合がよく且つ風通しのよい場所を選択して寝せ込ませねばならない。椎茸菌は原木に寄生した當初に於ては生活力が甚だ弱く、濕潤に過ぎる時は原木が腐敗し雑菌が蔓延し椎茸菌は之等の雑菌によつて蹂躪され、反對に、乾燥に過ぎる時は亞皮部が剝離して菌絲の繁殖を妨ぐると共に、切角蔓延した菌を枯死せしめるから、原木が常に六分の乾燥と四分の濕氣を保てるやうに寝せ込まねばならぬ。これに就て注意すべき點は左の如くである。

イ、小砂利混りの土質にして、東西向きの幾分傾斜してゐる地點をよしとする。山の絶頂、窪地、澤地の如き乾燥度の甚だしき場所は避くるを要す。

ロ、庇影となるべき樹林の存在する所。尤もこれは絶對的の條件ではなく、樹木が無い或は少き時は空氣の流通のよい場所を選んで常綠潤葉樹の枝葉で適當に被ふて、日光の透射を程よくしてやればよい。



1. 楮木の寝せ込み (静岡縣田方郡に於ける椎茸栽培地の写真)

ハ、冬なるべく風の入りぬ所、冬無暗に風の入り易き所は乾燥極端に過ぎて椎茸の發生に悪影響を及ぼすからである。

ヘ、寝せ込み場所は丁寧に掃除し、時々雑草を刈り、落葉の原木に附着する時は之を除去してやらねばならない。
ト、寝せ込み場所附近に雑菌あらば出来る限り之を除去すること。

2. 寝せ込みの種類、方法

寝せ込みの方法は寝せ込み場所の地形、傾斜、乾燥度等の如何によつて種々あるが、今普通多く用ひられてゐる方法は左の如きものである。

イ、短木寝せ込み

此の方法は地上立木を利用するか、或は適當に杭打ちをなし、これに地上四、五寸の高さに横木を取付けてこれを枕木とし、楮木の一端を地に着けて、この枕木の上に寝せかけるのである。この場合楮木の太き方即ち元口を上にも末口を地面に付けるやうにし、楮木と楮木との間隔は六、七寸位とする。一通り列べたならば其の上に原木を横に置いて

之を枕とし、一端を地に付けて更に積み重ねて行くのであつて、急傾斜地を除く他は何處にも容易に行はれる方法である。かやうに楮木の元口を揃へて並列した有様は恰も多數の人が頭を揃へて寝込んだ恰好と同様であるから、寝せ込み又は伏せ込みと稱するのである。この方法は出来る限り乾燥地で夏期の風通りのよい土地が適當である。
(右頁写真)

ロ、百足寝せ込み

これは急傾斜の山腹或は風通しの幾分よくない場所等に用ひられてゐる方法であつて、寝せ込み後の状態が外見百足のやうに見える所からこの稱があるのであらう。この方法は楮木を交叉せしめて順次寝せ込むのであるが、寝せ込みの高さは乾燥地にありては交叉する楮木の兩木口を廣く張つて成るべく低く寝せ込むやうにし、濕地にあつては兩木口の張間を狭くし幾分立てる氣味合に組合はせるのである。

ハ、平棚寝せ込み

此の方法は前記三方法の行ひ得ざる急傾斜地に寝せ込む場所に用ひる方法で、枕木を渡し原木を立て列べ原木の多寡によつて幾段にも作るのである。

以上の各寝せ込みをなすに當つて注意すべき點を擧ぐれば左の如くである。
イ、寝せ込みを成るべく低くして乾濕の調節を計ること、これは場所の乾濕の程度にもよるが、成るべく低く寝せ込むのをよしとする、何となれば、地上を高く離るゝに従つて楮木の受くる乾濕の度が甚だしくなるが、地上に近く接近する場合には地中より發する水分の爲乾濕の調和を得るからである。濕氣が強すぎたり又は風通し不充分の場合には楮木の組方を疏くするがよい。
ロ、寝せ込みの時楮木と楮木との間を餘り接近させず成るべく間隔を廣くすること。



2. 竹林中に起した榎木 (静岡県田方郡)

3. 寝せ込み後の注意

以上の如く寝せ込んだならば、榎木の周囲と上部とに枯枝又は小柴などを蔽ひて適度の濕氣を保たしめるやうにするのであるが、乾燥に過ぎる時は、皮に割れ目を生じ樹皮が剥けるから日覆を厚くし、濕氣多き時は榎木が腐朽するから日覆を薄くしなければならぬ。其他、一ヶ月に數回視巡りて雜草雜菌を除去せねばならぬ。

五 榎 起 し

寝せ込み後早きは八、九ヶ月遅きも二十ヶ月を経れば、榎木に「走り子」と稱して幼椎茸がポツ／＼発生するのであるが、この走り子の発生は榎木に椎茸菌絲が蔓延し椎茸発生期に入つた證據であるから、この走り子の発生を期して椎茸の発生と摘採とに都合のよいやうに榎起しをしなければならぬ。榎起しの場所は成るべく溫暖で、平らかな、そして庇蔭の多い、寝せ込み場よりは幾分濕潤な場所を選ぶのである。寝せ込みは地面に近く榎木を横伏せにする關係上、榎木は何時も相當の溫度を保つてゐるが、榎起しは榎木を縦に並列するの

で、兎角乾燥し勝ちとなり、従つて椎茸の発生にも影響するから、榎起し場所は四分の乾燥と六分の濕氣の保てる場所を標準として選定するのである。尙、榎起し場所は寝せ込み場所に近き方が便利であるが、浸水打木を施さうとするならば、寝せ込み場所より多少遠くとも池沼や川のある所を選定しなければならぬ。

次に榎起しの方法としては、普通立木を利用するか、或は特に長さ數尺の杭を打ち、長さ二、三間の丸太(其他細木、又は鐵線等)にても差支へない)を高さ三尺内外に取付けて横木となし、之に元口を上部とし末口を地面に付け、稍々斜めに横木の兩側より互ひ違ひに榎木を立て掛けるのである。この際榎木と榎木との間隔を二、三寸位離れた方がよい。榎起しの際何故元口を上部に並べるかと云へば、地面に接する部分は濕氣勝ちのため椎茸の発生に適さないから、發生部の少ない末口を地面に付ける方がより經濟的であるからである。尙、榎木を横木に立て掛ける際には、傾斜地に於ては、下手より順次一年榎、二年榎と新榎木より立て掛け、平地に於ては、春夏の風に向つて一年榎二年榎と漸次古い榎木が風上へ列ぶやうに榎起しをする。これは、椎茸より飛散する椎茸菌をなるべく多く新榎木に附着せしむるためである。

六 浸 水 打 木

普通椎茸の発生を促すために浸水打木と云ふことをやる。浸水打木の方法は榎木を附近の貯水地又は河川に浸し、榎木の乾濕度合に従つて一夜乃至二晝夜内外放置したる後之を引上げ、引上ぐる時斧頭又は鉋の峯を以て木口を一、二回強く打つて榎木に振動を與へるのである。斯様にして立て掛けて置けば、二、三日にして點々として椎茸の発生を見るのである。普通、椎茸の発生するのは足掛三年目、即ち、本年の秋原木を伐採すれば、明後年の春にが發生するから、二月か三月初めに榎起しをする、而して發生した春子を取り、秋の土用前後になつて浸水打木を行へば椎茸が

一時に發生するのである。其後毎年秋の彼岸より凡そ十日間位の間に一回浸水打木を行ふがよい。枵木を水中に浸すのは白朽せる亞皮層部中椎茸の營養部となるべき細胞膜を柔軟ならしむるためであり、枵打ちは菌絲に刺戟を與へると共に其の移動をなさしめて發育を促すためである。この浸水打木法は從來普ねく行はれてゐるが、これを行ふためには流水又は貯水池に近き所に枵起し場を選ばねばならぬ不便があり、加ふるにその勞役が小ならざるため近時勞賃の昂騰に伴つて收支に影響を及ぼすこと大なるに及んで、漸く各地に於て廢止する傾向を示しつゝあると云はれてゐる。

七 被害驅除

1 雑菌驅除及豫防

雑菌驅除及豫防は、原木伐期の鑑定、寝せ込み方法、寝せ込み後の處置等と共に椎茸栽培上の一重要事項をなしてゐる。椎茸栽培に於て雑菌驅除の必要なることは恰も農作物の栽培に當つて雑草を艾除することの必要なることと同理であるにも拘らず從來、雑菌驅除豫防等の實際を觀るに、實に姑息極まる手段に依るの外何等良策を講ぜず、ために種々雑多の菌類によつて繁殖領域を奪はれ、惜しむべき良枵木をして、徒らに雑菌の巢窟と化せしむるやうな例が尠くない、人工播種を行はないことと共に、雑菌驅除及豫防を等閑視することは椎茸栽培上の二大缺陷とも稱すべきである。

枵木に發生する雑菌の種類は甚だ多く、恐らく數十種の多きに上るであらうが、其の中最も甚だしく繁殖し且つ大害を及ぼすものはサルノコシカケ科である。これらの雑菌中には枵木寝せ込み後早きは僅か三週間位にして發生するものすらあつて、これらの雑菌は實に恐るべき繁殖力をもつてゐるのである。これらの雑菌は見付け次第之を除去し

て燒棄てなければならぬことは云ふまでもないが、雑菌發生前に其等の菌絲が枵木或は附近の枯枝、枯株等に繁殖してゐるか否かを認めるのは甚だ困難であり、殊に、椎茸の菌絲であるか雑菌の菌絲であるかを認別することは不可能であるから、通例雑菌は菌草の發生してから後認識するのであるが、この菌草は盛に胞子を發散し、それ等の胞子はよく遠距離まで飛散するばかりでなく、中には土壤中に落下して適當の温度と濕氣を受ける場合は直ちに發芽して繁殖するものもあつて、胞子が飛散した後に除去しても何の効果もないから、雑菌の撲滅を期するには發生後の驅除よりは進んで豫防に力を注がねばならないのである。

雑菌の絶對的豫防は不可能事と云はなければならぬが、栽培地附近に存する腐朽せる根株や枯木などを除去し、又地上の雑草や落葉などを取り除くことによつて豫防上著るしき効果を擧ぐる事が出来る。殊に椎茸栽培業者にとつて幸な事は、木材に寄生する幾多の雑菌と椎茸とを比較すれば、其各々欲するところの乾濕の度合と空氣の流通度合の點に於て著るしき差異があるから、即ち、各種雑菌の多くは落葉等の堆積せる場所、或は風通り悪しき過濕の地等を好んで繁殖するものであるから、栽培業者が此點に細心の注意を拂つて豫め此等の雑菌に侵されぬやうな方法を講ずれば、ある程度までの豫防方法は比較的容易に出来るのである。

雑菌の撲滅と豫防とは相當厄介な仕事であるが、栽培業者は是非ともこれを勵行しなければならぬ。

2 害虫及び有害動物の驅除

害虫及び有害鳥獸類の椎茸栽培に及ぼす加害も少くない。

イ、害虫

蟲類ではナメクジ、カタツムリ、トビムシ、ヤスデ等があつて、此等は何れも椎茸の傘の部分に食害するものであるが、之等を見付け次第捕殺するより他に豫防策がない。

ロ、鳥類

椎茸を害する鳥類としては、主としてカシドリ、キツツキの二種であつて、前者は直接椎茸を食害し後者は枡木中に棲息する木食蟲を啄むために、枡木の所々に孔を穿ち、時として大害を及ぼすことがある。

ハ、獸類

獸類中、椎茸に害を加へるものは猿、鹿等であるが、就中、猿の被害は最も甚だしく、もし一度猿が栽培地を認めたらば、群をなして襲來し椎茸を食ひ盡し、又椎茸の發生中にあつては毎日の如くに來て、出初めの椎茸に至る迄取り食ひ、その上、枡木の亞皮層部迄掻き落して了ふ等大害を加へるものであるから、猿の棲息する地方では、椎茸發生中は成る可く枡木を巡視して之に近づかしめざる方法を講ずるか、或は之を銃殺して了はねばならぬ。

八 椎茸の發生時期及發生分量

椎茸は普通伐木後三年目の春又は秋より發生し始め、以後引續き三、四年間は發生する。而して四季を通じて發生するものであるが、氣温の華氏五十度乃至六十度位の間に於て適當の濕氣を受くる時、即ち、春秋二期に於て最も多量に發生する。夏子又は土用子と稱して盛夏の候に短期間に發生するものもあるが品質最劣等にして價格も亦最廉である。冬子又はドンコ（冬茹）と稱して十二月、一月頃に發生するものは、品質の點では最優良であるが、發生量が極く少量であるから、栽培業者は春秋二期に發生するものに重きを置き、この兩期に於て最も多く收穫を擧ぐるやうにするをよしとする。

椎茸は降雨多き時に發生すること多く、従つて收穫も亦多いが、其の収益は決して多いものではない、何となれば降雨時に於ては椎茸の生育が速かなるため、従つて下等品が多く、價格も亦低いからである。之に反して、晴天の續

く年は、充分に營養を攝取しつゝ發育するが故に、品質の優良なるものを得られるが、其の收穫量の少なきため、是亦大なる収益を擧げ得ない。故に、天候が順調でなくては多大の収益は望み得ないのである。

次に椎茸の發生期間及び發生分量に就て述べれば、樹種、その大小、栽培地の氣候、栽培法の巧拙、其年の天候の如何によつて發生期間の長短及分量を異にするものである。即ち、暖地の幼木の軟質なるものにあつては發生より終了まで一ヶ年位のものもあり、反之、大木に於ては其の期間十ヶ年に及ぶものがあるから到底之を一定し難いが、普通發生し始めてから四、五年の間に大部分を發生

し、發生量の割合は初年に於ては少なく二年、三年に於て最も多く、四年目に於ては再び減じて殆んど初年に等しき發生量を見るを常とする。今、各地に於ける年々の椎茸發生量に就て二、三の例を示せば、

宮崎縣（縣内の主なる生産地に於ける調査の結果から割出す）



3. 枡木についた椎茸（福岡縣田方郡）

（一人切り、即ち一尺廻り以上二尺廻り以下二百本、材積約二十四石推定重量約一、八〇〇貫當り干椎茸）

三年目	ク	〇・七〇〇	秋	ナ	一・五〇〇	秋	ソ	一・五〇〇	秋	ヤ									
四年目	四・二〇〇	冬	〇・二〇〇	春	一・八〇〇	秋	六・三〇〇	冬	〇・三〇〇	春	三・〇〇〇	秋	三・〇〇〇	冬	〇・三〇〇	春	二・七〇〇	秋	二・八〇〇

五年目 六・三〇〇
秋三〇〇 春三〇〇 冬三〇〇

六年目 三・六〇〇
秋一・五〇〇 春一・八〇〇 冬一・三〇〇

七年目 一・七〇〇
秋〇〇・六〇〇 春〇〇・八〇〇 冬〇〇・三〇〇

計 一六・五〇〇
秋八〇〇 春七〇〇 冬一四〇〇

大分縣 (原木一、四〇〇貫當り)

三年目 三・二〇〇

四年目 四・八〇〇

五年目 四・八〇〇

六年目 三・二〇〇

計 一六・〇〇〇

和歌山縣 (原木二、五〇〇貫當り)

三年目 三・二〇〇

四年目 九・六〇〇

五年目 五・六〇〇

四・五〇〇
秋二〇〇 春二〇〇 冬三〇〇

二・七〇〇
秋一〇〇 春一〇〇 冬四〇〇

一・五〇〇
秋七〇〇 春六〇〇 冬九〇〇

一四・〇〇〇
秋七〇〇 春六〇〇 冬一〇〇〇

四・五〇〇
秋二〇〇 春二〇〇 冬三〇〇

二・〇〇〇
秋〇〇 春一〇〇 冬三〇〇

一四・〇〇〇
秋七〇〇 春六〇〇 冬一〇〇〇

六年目 三・二〇〇

計 二二・六〇〇

静岡縣 (原木一、五〇〇貫當り)

二年目 〇・四八

三年目 三・五〇

四年目 六・五〇

五年目 四・八〇

六年目 二・七八

七年目 一・四四

八年目 〇・六二

計 二二・〇二

北海道 (原木一、二〇〇貫當り)

四年目 五・六〇〇
秋四〇〇 春一・六〇〇

五年目 五・二五〇
秋三・七五〇 春一・五〇〇

六年目 四・四五〇
秋三・一三五 春一・三〇〇

七年目 二・〇〇〇
秋一・二八〇 春〇・七二〇

計 一七・三〇〔春一五・二〇〕
秋一二・二〇

第四章 乾燥方法

一 乾燥方法の種類及び特徴

採取した椎茸は生の儘にても食し得ることは周知のことであるが、適當に乾燥すれば、獨特の香氣を生じて一層其の甘味を増し、又長期間貯蔵に堪え得るが故に、普通之を乾燥する。而してこの乾燥方法の巧拙は椎茸の外観、香氣、風味等に影響するところが頗る大であるから、乾燥に當つては特に注意を拂つて行はねばならぬ。乾燥法には木干、日干、火干の三方法がある。

イ、木 干

枡木に發生した椎茸をその儘日光に晒らして乾燥せしむる方法で、此の方法によれば自然的に乾燥を進めることが出来るから最も優良な椎茸が得られるが、極端に枡木を乾燥せしむるから、次期の發生量を著るしく減ずるため、現在に於ては殆んど行はれてゐない。

ロ、日 干

採取した椎茸を簀又は蓆の上などに竝べて日光に曝らすのであり、此の方法に依れば香味の優れた可成り上等のものを得られる。日干は天候の工合がよければ三、四日間にして乾燥を了るが、曇天の続く時などは一週間以上を費やしても充分な乾燥を望み得ないから、晴天の続く時以外は必ず次に述ぶる火干に依らねばならぬ。

ハ、火 干

火力乾燥法には串干と空干との二種がある。串干とは三、四尺の細き竹串に椎茸の柄を刺し貫き、之を炭火の周圍に立て廻して乾燥するのであるが、串の上下によつて乾燥が一樣に行互らず、又、火力の加減を誤る時は色澤を損ひ、香味を減じ、又、椎茸の柄に串孔を残し外觀を損ずる等種々の缺陷を持つてゐるが故に、大規模に栽培する者は空干によらねばならない。

空干とは、椎茸栽培地附近に小屋を設けてその中で乾燥を行ふ方法であるが、從來の乾燥室は奥行二間半開口二、三間高さ一間位の極めて粗造の小屋で家根は萱又は藁葺とし周圍は土壁又は藁となし、出入口三尺を開き、中央又は兩側に爐を切りて炭火を起し、其の上一尺五、六寸位より六、七寸間隔に丸竹を以て數段の柵を設け、其の上に、簀（萱の葉を取去り、細繩にて幅二尺長さ四尺位に編み、夫に深さ一尺、幅一寸八分位の木製枠を張り、蔓にて括り付けたるもの）に生椎茸を入れたものを載せて乾燥するのであるが、左の如き種々の缺陷がある。

- イ、火起しが困難で自由に火加減が取れぬこと
- ロ、乾燥に長く時間を要し、木炭の消費量が多きこと
- ハ、乾燥中屢々手入を要し椎茸の形状光澤を傷み易きこと
- ニ、換氣不充分のため作業困難にして疲勞し易きこと
- ホ、火災の危険あること

前記のやうな缺陷を補ふために大分縣椎茸同業組合員下村品吉氏によつて改良法が考案され、今日大分地方に於てよく使用されてゐるが、その大要を示せば、簀の下に一定の火壺を設け、恰も西洋竈の如くにして火の起りを早め、尙、簀の下に長方形の鉄力板に無数の小穴を開けたるものを吊して火力が簀に一面に平面的に作用する如くしたるものである。

これよりも尙一層進んでゐるのは同組合員宇都宮守氏の改良になる新改良室であつて、目下大分宮崎等の諸縣に於て奨励しつゝあるが、その特徴、構造等を左に紹介しやう。

二 新改良室の特徴及び構造

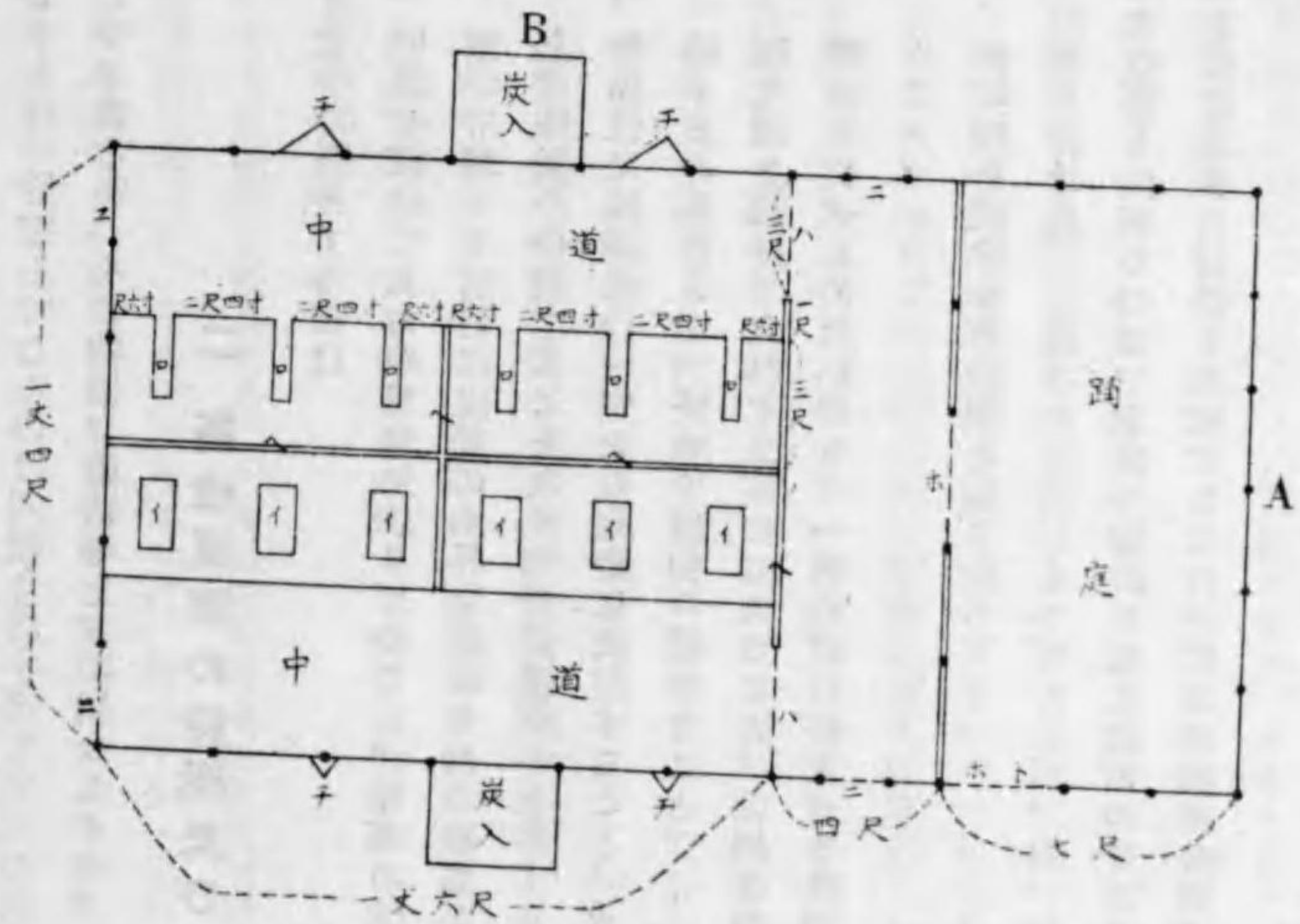
新改良室の特徴とする處は

- イ、中壁を設けて火力の集中を計りたること。從來の改室室は外壁側に火壺を設けてその上に柵を作つたので、壁が冷却する爲めに温度の上昇を妨げられる缺點があつたが、家の中央に中壁を設け之に火壺を集めた關係上、外氣の作用することなく充分に温度が上昇するので、木炭の節約ができる。
- ロ、金屬性又は素焼の一定せる火壺を使用すること。火力を見るに最も都合よく亦温度を維持して火力の調節に適するのみならず、堅牢で破損の憂少きこと。
- ハ、四尺間を設けて入口を二重にしたること。低温度の外氣が乾燥室へ直接侵入するを防ぐ爲め、室内の温度に變化を生ぜしめないのと、一面外氣の侵入せる低温度の四尺間で休息、作業を行ひ又は木炭貯藏に利用し得ること。

二、仕切壁を設け仕事の便を圖りたること。
斯くの如く新改良室は幾多の長所をもつてゐるが、尙、都合のよいことは仕事の都合上或は椎茸量の關係上片室丈け使用する事も出来るので、木炭の節約をなし得るのである。

次に右新改良法の構造を説明する（日向椎茸同業組合新式椎茸改良乾燥室設置奨励の爲めの仕様書に依る）（平面圖参照）

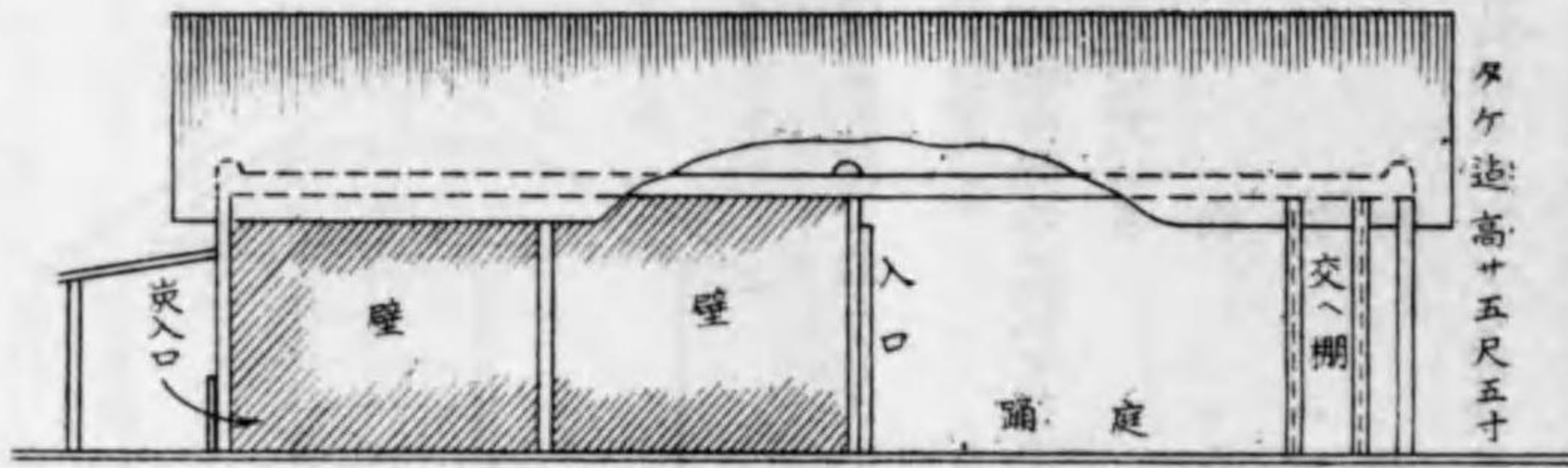
一新改良室平面圖



イ 火壺
 ロ 灰出口
 ハ 戸
 ニ 窓
 ホ 入口
 ヘ 壁
 ト 出入口
 チ 換氣口

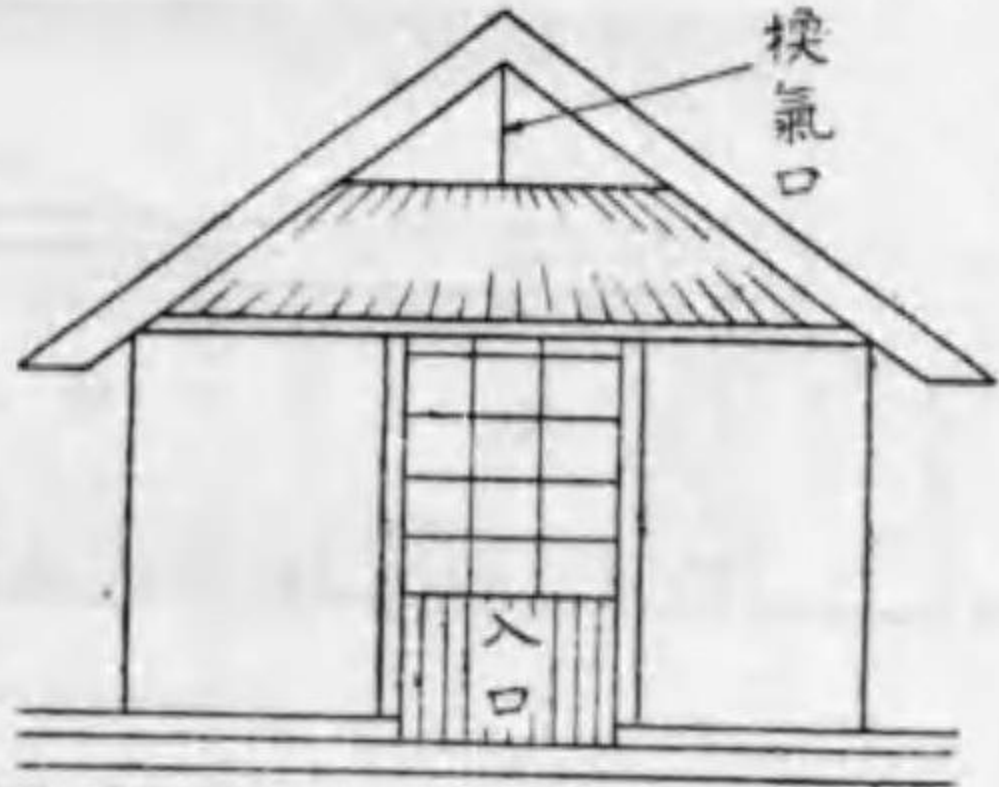
- 一、四尺間 室の大小を問はず寸法に差異なし
- 一、屋根 茅の逆葺とす
- 一、屋根の勾配 梁半分四尺五寸伸び、下り 尺五、六寸の間とす
- 一、屋中 二尺位の間とす(木竹の大小等にて多少差異有るも差支なし)
- 一、ハゼ 間を七、八寸とす
- 一、エツク 桁を両方より挟みて作るべし
- 一、踊庭 仕事場及雨天の時の用意なれば少し廣く造るべし。三枚差しなれば桁行七尺位とし、三枚差しの柵を作るべし、此柵は室に掛け込むため仕上げたるものを一時掛け置き仕事の際を妨ぐためなり
- 一、中壁 厚さ五、六分とし棟木迄塗るを良しとす

二 改良乾燥室の側面圖



- 一、火床 中壁際より三尺とし道中より六寸高とす
- 一、灰出し口 圖の如く長さ一尺九寸高さ三尺幅二寸の溝を煉瓦石又は灰石にて作り溝の地盤は灰を掻き出す毎に土を掻き出す處あるにより、幅三寸深さ三寸に掘り火に強き土にて張り固め置くべし、溝を作る煉瓦又は灰石は約三寸位土中に埋め堅固に作るを要す
- 一、灰出し口の位置 向壁より尺一寸横壁より中心尺六寸次は二尺四寸とす
- 一、火壺 中壁際より尺一寸の處に置く、斯くすれば道中の方に三寸の溝の餘りを生ずる故此處には瓦切又は火に強き平石等にて蓋をなし周囲を塗るべし
- 一、柵柱 後柵柱は中壁際より八寸、前柵柱は後柵より二尺とす
- 一、柵 一番柵は尺六寸とし、他は五寸の間隔とし、七柵又は八柵
- 一、鍼力 幅尺一寸長さ二尺之に千二、三百の穴を穿つ、穴の直徑四分位
- 一、鍼力の垂勾配 後柵竹より前柵竹に張る火坪より尺一、二寸の高さ
- 一、炭入れ 圖の如く室の兩方に作る、大さは火壺一ヶ所に一晝夜約一貫五百匁を要する故其の計算にて適宜定むべし、但し成るべく小さく作るを良しとす
- 一、換氣口 高さ七、八寸巾六、七寸位六枚差しならば二ヶ所位外壁の下部を塗り残り置き板のサブタ戸を設け開閉を自由ならしめ雨子の場合又は火の加減にて時々之を開き換氣をなすものとす
- 一、仕切壁 圖の如く中間に仕切り壁を設くる時は少量の乾燥に便利あり、但し

第三圖 A面より見たるもの



棚柱を利用して四番棚まで塗上ぐるものとす

一、建 六尺一六尺五寸(地上)

一、梁 一丈三尺五寸(地上)

一、尾立 一丈四尺五寸(地上)

一、エビラ 巾二尺一寸長三尺三寸(外側寸法)

一、エビラ遊ビ 四寸

新改良室によれば、最も合理的に乾燥し得ると共に、乾燥時間並に木炭消費量共に普通改良室よりも遙かに僅少で足る。

左に乾燥時間の比較を掲ぐ(單位時間)

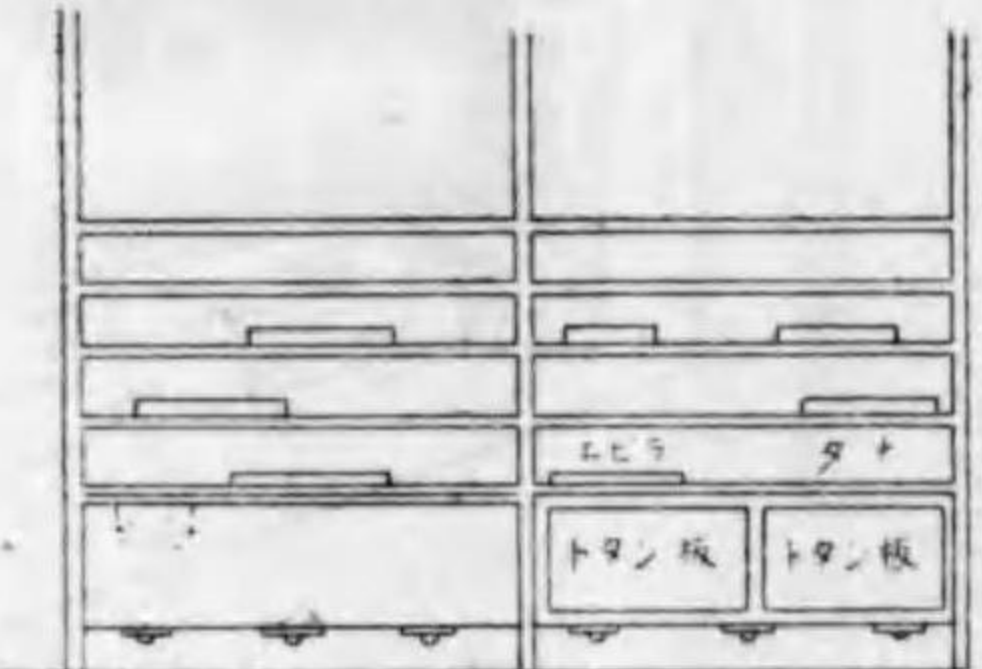
椎茸の大きさ	地室	改良室	新改良室
大物	一五一一八 <small>時間</small>	一三一一四 <small>時間</small>	一二一一三 <small>時間</small>
中物	一一一四	六一一	五一一〇
小物	九一〇	五一六	四一五

右新改良乾燥室に要する経費に就き、宮崎縣に於ける例を學ぐれば、大體左の如くである。

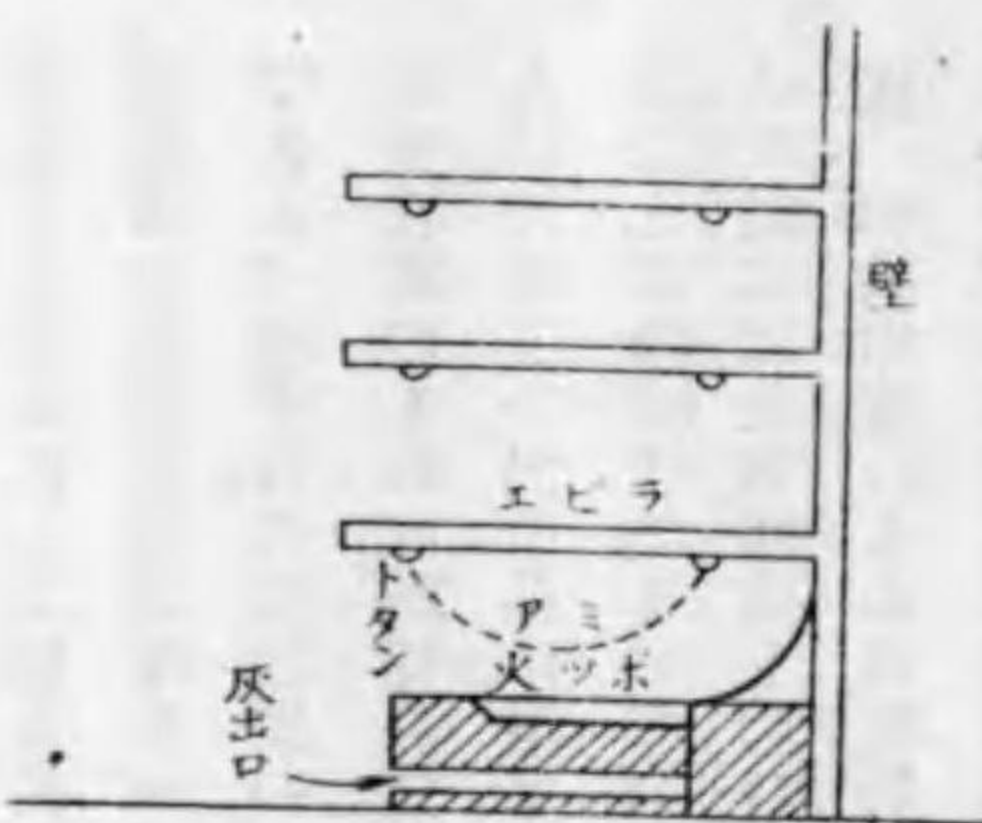
改良乾燥室構築費概算(半拔屋作)

一金 一七〇〇	丸材、葦草、小屋組費用
一金 一五〇〇	壁塗、床入れ、棚掛費用
一金 一七・五〇	火壺十二個代
一金 七〇〇	火壺嵌込み、床仕上費用

四 乾燥室内部乾燥
棚及床並火壺の
嵌込み空気口を
覗きたる圖



五 火壺を埋め込みたる装置並に火壺の上部に金網を張りたる處及トタンの垂れ下げたる處を示す



一金 一〇〇〇	戸障子窓嵌込み、棚竹代等
一金 八〇〇	トタン板、煉瓦、針金、障子紙等
一金 五・五〇	雜費

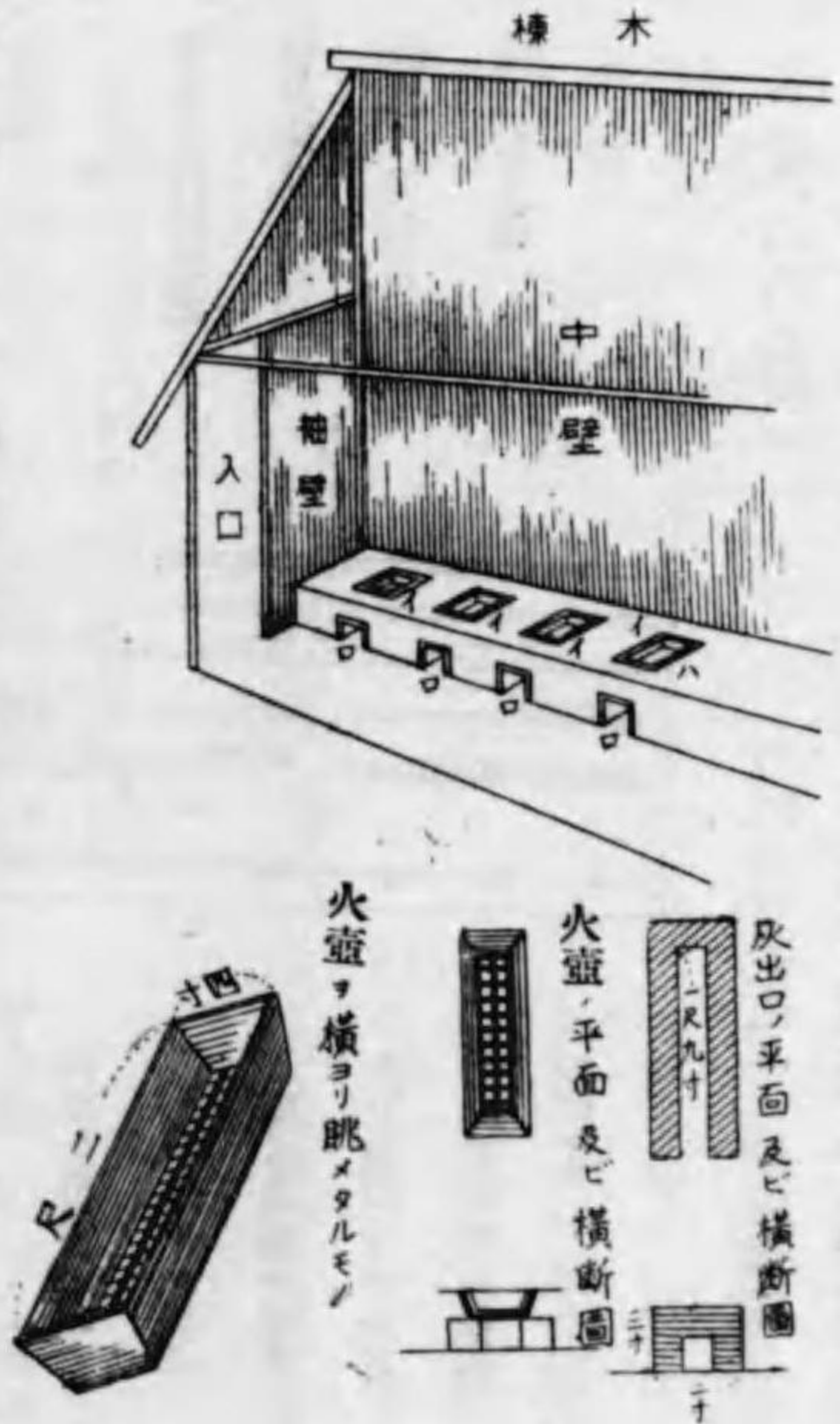
計 金八拾圓也

次に、室干乾燥法の要領を述べれば、簀の上に竝べた生椎茸を華氏六十度位より焙り始め、水分の減退するに随つ

第四章 乾燥方法

て除々に火力を増し、而して半ば乾燥した時から火力を強め、六、七分位乾燥した頃に百二、三十度位にまで上昇させ、全く乾燥して菌柄に爪の立たざるに及んで終るのである。

六 一、尾立 一丈四尺五寸(地上)
 巾二尺一寸長三尺三寸(外側寸法)
 中壁 袖壁 火床 道中の關係を示したるもの



と云つてゐる。近時、各地に於ても漸時改良法に改めつゝある所が少くないが、其の多くは末だ依然として幼稚の域を脱しない有様にあるが、今後、椎茸業の發達を圖るには、先づ以て乾燥法の發達に努めなければならない。前記宇都宮式改良室は甚だ大規模のため、経費も亦相當高價であるから、小規模生産を營む地方に於ては、宜しく組合を組織して共同的に之を設置利用すべきであらう。

以上改良乾燥室に就て少しく述べたが、乾燥法の巧拙如何は椎茸の香澤、風味等を左右する所極めて大であつて、大分、宮崎等の椎茸が品質優良にして價も従つて高價なるは、乾燥法の發達が重要な一因をなしてゐるのである。試みに大阪問屋の批評を述べれば、大分宮崎のものは乾燥品質最もよく、大阪商人は同地方の出荷品に就ては中味を調べることになしに取引するものであるが、他縣産のものに就ては全部検査を行ひ、又、北海道、愛媛、和歌山等のものは乾燥不良のものが多

第五章 生産事情

一 栽培戸數

日本全國に於ける椎茸栽培戸數は約四萬戸であるが、其の大部分は農家の副業として營み、専業者數は甚だ少なく推定數三百七、八十戸に過ぎない。今、主産地一道十四縣に於ける業態別栽培戸數を見れば左の如くである。

縣	専業		副業		合計	
	戸數	産額(斤)	戸數	産額(斤)	戸數	産額(斤)
大分	二〇〇	一、五〇〇	一、七〇〇	四四四、〇〇〇	一、九〇〇	四四五、〇〇〇
宮崎	七〇	四、七四九	四、八一九	三三三、八一九	五、一六八	五〇八、〇〇〇
静岡	一	二、〇〇〇	二、〇〇〇	三七三、九九三	四、〇〇〇	三七五、九九三
鹿兒島	四三	九〇、〇〇〇	九二	三八、三〇〇	一三五	一二八、三〇〇
熊本	一	一〇、七二八	六二〇	四二、〇三六	六二一	五二、七六四
和歌山	一	一、七〇〇	六四三	七〇、六七九	六四四	七一、三七九
三重	一	一、七〇〇	六四三	七〇、六七九	六四四	七一、三七九
愛媛	一	五〇〇乃至六〇〇	五八、七六一	五〇〇乃至六〇〇	五八、七六一	五〇〇乃至六〇〇
島根	一	二五八	一三、二〇〇	二五八	一三、二〇〇	二五八
第五章 生産事情						三三三

第五章 生産事情

北海道	九	二〇	二八、八九五	二〇	二八、八九五
福岡	九	二二〇	二二九	二二九	二五、一七三
山口	一四	三〇五	三一九	三一九	一〇、三二八
徳島	一	三七〇	九、七八五	三七〇	九、七八五
青森	一	五〇〇	三、五七二	五〇〇	三、五七二
山形	一	一七〇	一、六七七	一七〇	一、六七七

(備考) 右は各縣及道の調査に係る昭和四年度(和歌山縣のみは昭和五年度)の數字にして、第二表の數字と多少相異なる點がある。

二 生産状況

昭和四年に於ける全國椎茸産額は百七十三萬八千斤價額三百萬圓であるが、今、農商務省統計表に椎茸産額の表はれた明治三十八年の産額と大正元年以降の産額の趨勢を示せば左表の如し。

第一表 全國椎茸生産額

年次	數量	價額	單價
明治三十八年	一、六〇四、六六五 ^斤	八五八、二四四 ^円	〇・五三
大正元年	二、〇三九、七七四	一、五六二、九九四	〇・七七
同 二年	二、〇四一、八二五	一、七〇八、七二七	〇・八三
同 三年	二、二一六、八八四	一、六四九、九四七	〇・七四

同 四年	二、〇一六、五五三	一、四四六、八一	〇・七一
同 五年	二、四一二、三一	一、七九八、〇九三	〇・七五
同 六年	二、一七八、八七一	二、四〇二、八八八	一・一〇
同 七年	二、〇六一、七八二	三、二二六、五八九	一・五六
同 八年	一、九九九、八〇七	四、五一九、〇九六	二・二六
同 九年	一、七八〇、〇九二	三、七〇七、二二一	二・〇八
同 一〇年	一、四六五、〇二二	三、四五二、二五一	二・三五
同 一一年	一、三六一、八七四	三、一八五、三三八	二・三四
同 一二年	一、三九八、八三七	三、三三七、六一九	二・三九
同 一三年	一、六四四、九八三	四、〇三九、〇九九	二・四五
同 一四年	一、四二〇、四八四	三、四一〇、〇二七	二・四〇
昭和元年	一、六三五、七三八	二、九七二、九二九	一・八二
同 二年	一、四五二、二五八	二、五八七、七一〇	一・七八
同 三年	一、六四二、四一七	三、二五二、二三六	一・九四
同 四年	一、七三九、七九九	三、〇四六、二〇四	一・六七

第一表の示す如く、明治三十八年の椎茸産額は百六十萬斤價額八十五萬圓であつたが、大正元年には二百萬斤價額百五十萬圓に上つた。大正元年以後は漸増の趨勢を示し、同五年には二百四十萬斤價額百八十萬圓に達したが、翌大正六年以後は漸減してをり、最近に至つては殆んど増減の跡を示さない。昭和四年の生産額は百七十萬斤で、これを明治三十八年のそれに比すれば増加額は極めて少ないが、價額に於ては三倍半も増加してゐる。

第五章 生産事情

次に、全道府縣別生産額を見るに第二表の如くである。

第二表 道府縣別椎茸生産額 (農商務省及び農林省統計に據る)

道府縣	明治三十八年		大正五年		大正十三年		昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
大分	二四、四二八	一、四八六	六、四四三	四、九三三	一、二四四	一、二四四	一、二四四	一、二四四	一、二四四	一、二四四	一、二四四	一、二四四	一、二四四	一、二四四
宮崎	一〇〇、九七二	一、六七一	一、四三三	一、三〇七	一、四三三	一、三〇七	一、四三三	一、三〇七	一、四三三	一、三〇七	一、四三三	一、三〇七	一、四三三	一、三〇七
靜岡	三九、八四六	三、六四七	三、五五八	三、二八二	三、五五八	三、二八二	三、五五八	三、二八二	三、五五八	三、二八二	三、五五八	三、二八二	三、五五八	三、二八二
鹿兒島	五、三九二	二、七六四	四、四六四	三、六八三	四、四六四	三、六八三	四、四六四	三、六八三	四、四六四	三、六八三	四、四六四	三、六八三	四、四六四	三、六八三
熊本	六、五二六	四、一三三	二、八四〇	一、九八八	六、五二六	四、一三三	二、八四〇	一、九八八	六、五二六	四、一三三	二、八四〇	一、九八八	六、五二六	四、一三三
和歌山	八、四三七	四、五七三	四、〇三六	三、四四七	八、四三七	四、五七三	四、〇三六	三、四四七	八、四三七	四、五七三	四、〇三六	三、四四七	八、四三七	四、五七三
三重	四、五八〇	三、〇〇九	七、七三九	五、九三九	四、五八〇	三、〇〇九	七、七三九	五、九三九	四、五八〇	三、〇〇九	七、七三九	五、九三九	四、五八〇	三、〇〇九
高知	四、八二四	二、五九七	六、九七九	五、八八八	四、八二四	二、五九七	六、九七九	五、八八八	四、八二四	二、五九七	六、九七九	五、八八八	四、八二四	二、五九七
愛知	一、四九〇	六、八〇〇	五、一九七	五、八四四	一、四九〇	六、八〇〇	五、一九七	五、八四四	一、四九〇	六、八〇〇	五、一九七	五、八四四	一、四九〇	六、八〇〇
愛媛	三、〇四一	三、三三三	三、三	五、五二九	三、〇四一	三、三三三	三、三	五、五二九	三、〇四一	三、三三三	三、三	五、五二九	三、〇四一	三、三三三
島根	九、三九二	四、九四五	一、八三三	二、九七九	九、三九二	四、九四五	一、八三三	二、九七九	九、三九二	四、九四五	一、八三三	二、九七九	九、三九二	四、九四五
北海道	六、六一五	二、三四三	三、四七二	二、八三三	六、六一五	二、三四三	三、四七二	二、八三三	六、六一五	二、三四三	三、四七二	二、八三三	六、六一五	二、三四三
福岡	七、五九二	五、一〇五	九、五九四	六、〇九八	七、五九二	五、一〇五	九、五九四	六、〇九八	七、五九二	五、一〇五	九、五九四	六、〇九八	七、五九二	五、一〇五
山口	一〇、〇六八	七、九二二	九、三三七	七、三三三	一〇、〇六八	七、九二二	九、三三七	七、三三三	一〇、〇六八	七、九二二	九、三三七	七、三三三	一〇、〇六八	七、九二二
廣島	一四、七四〇	一〇、一四七	一〇、九六〇	一〇、四七九	一四、七四〇	一〇、一四七	一〇、九六〇	一〇、四七九	一四、七四〇	一〇、一四七	一〇、九六〇	一〇、四七九	一四、七四〇	一〇、一四七

奈良	一、二八三	七、六八二	三、六三三	九、一五九	一、二八三	七、六八二	三、六三三	九、一五九	一、二八三	七、六八二	三、六三三	九、一五九	一、二八三	七、六八二	三、六三三	九、一五九
徳島	一、四四六	六、四六六	一、七七一	二、八八八	一、四四六	六、四六六	一、七七一	二、八八八	一、四四六	六、四六六	一、七七一	二、八八八	一、四四六	六、四六六	一、七七一	二、八八八
青森	四、〇〇〇	一、六〇〇	三、二一六	一、〇五二	四、〇〇〇	一、六〇〇	三、二一六	一、〇五二	四、〇〇〇	一、六〇〇	三、二一六	一、〇五二	四、〇〇〇	一、六〇〇	三、二一六	一、〇五二
岩手	二、五二四	一、五二二	三、八八八	二、九七五	二、五二四	一、五二二	三、八八八	二、九七五	二、五二四	一、五二二	三、八八八	二、九七五	二、五二四	一、五二二	三、八八八	二、九七五
長崎	三、七九〇	一、七五九	四、六二六	三、三〇七	三、七九〇	一、七五九	四、六二六	三、三〇七	三、七九〇	一、七五九	四、六二六	三、三〇七	三、七九〇	一、七五九	四、六二六	三、三〇七
長野	二、八九二	一、四八九	二、六六一	三、四九四	二、八九二	一、四八九	二、六六一	三、四九四	二、八九二	一、四八九	二、六六一	三、四九四	二、八九二	一、四八九	二、六六一	三、四九四
新潟	一、三四七	七、〇五四	四、一四七	四、七六二	一、三四七	七、〇五四	四、一四七	四、七六二	一、三四七	七、〇五四	四、一四七	四、七六二	一、三四七	七、〇五四	四、一四七	四、七六二
秋田	二、三二八	一、六五七	六、二二二	三、六八三	二、三二八	一、六五七	六、二二二	三、六八三	二、三二八	一、六五七	六、二二二	三、六八三	二、三二八	一、六五七	六、二二二	三、六八三
山形	二、七〇〇	九、二二	二、四九七	一、九二八	二、七〇〇	九、二二	二、四九七	一、九二八	二、七〇〇	九、二二	二、四九七	一、九二八	二、七〇〇	九、二二	二、四九七	一、九二八
福島	九、八〇〇	一、五六一	一、九〇五	九、〇〇五	九、八〇〇	一、五六一	一、九〇五	九、〇〇五	九、八〇〇	一、五六一	一、九〇五	九、〇〇五	九、八〇〇	一、五六一	一、九〇五	九、〇〇五
群馬	六、四四	五、一一	三、三〇〇	三、八四四	六、四四	五、一一	三、三〇〇	三、八四四	六、四四	五、一一	三、三〇〇	三、八四四	六、四四	五、一一	三、三〇〇	三、八四四
山梨	三、五三三	一、八九九	六、六六六	六、四四七	三、五三三	一、八九九	六、六六六	六、四四七	三、五三三	一、八九九	六、六六六	六、四四七	三、五三三	一、八九九	六、六六六	六、四四七
東京	一、五二九	二、〇〇〇	八、〇〇〇	八、三三	一、五二九	二、〇〇〇	八、〇〇〇	八、三三	一、五二九	二、〇〇〇	八、〇〇〇	八、三三	一、五二九	二、〇〇〇	八、〇〇〇	八、三三
宮城	四、四五一	三、五三七	二、三三七	一、八四二	四、四五一	三、五三七	二、三三七	一、八四二	四、四五一	三、五三七	二、三三七	一、八四二	四、四五一	三、五三七	二、三三七	一、八四二
千葉	八、四七九	一、三三三	二、四二八	一、三三三	八、四七九	一、三三三	二、四二八	一、三三三	八、四七九	一、三三三	二、四二八	一、三三三	八、四七九	一、三三三	二、四二八	一、三三三
佐賀	一、三三三	三、四四	一、八九九	一、五九九	一、三三三	三、四四	一、八九九	一、五九九	一、三三三	三、四四	一、八九九	一、五九九	一、三三三	三、四四	一、八九九	一、五九九
鳥取	三、〇七九	五、三三	三、五三三	二、五三三	三、〇七九	五、三三	三、五三三	二、五三三	三、〇七九	五、三三	三、五三三	二、五三三	三、〇七九	五、三三	三、五三三	二、五三三
栃木	一、二九八	五、六〇	一、九四六	一、三三三	一、二九八	五、六〇	一、九四六	一、三三三	一、二九八	五、六〇	一、九四六	一、三三三	一、二九八	五、六〇	一、九四六	一、三三三
岐阜	五、八〇一	三、三七七	一、〇三四	七、七七	五、八〇一	三、三七七	一、〇三四	七、七七	五、八〇一	三、三七七	一、〇三四	七、七七	五、八〇一	三、三七七	一、〇三四	七、七七

第五章 生産事情

茨城	1,100	1,177	1,098	1,190	3,568	5,511	1,029	5,511	1,073	2,433	6,666	2,977	6,666
岡山	2,347	2,000	1,717	2,110	3,234	5,593	6,493	3,593	7,711	3,333	5,493	3,377	8,733
富山	1	126	101	115	289	915	1,030	1,261	1,261	3,333	4,493	2,977	4,493
福井	600	1,190	1,433	1,120	1,000	3,101	2,655	2,700	2,655	1,933	2,655	2,177	2,655
神奈川	300	100	333	276	333	1,792	80	1,261	2,261	1,261	3,333	2,177	2,655
京都	3,032	1,329	934	688	310	770	1,200	1,261	770	1,261	1,261	2,177	2,655
兵庫	795	477	224	222	555	1,974	66	2,261	1,261	1,261	3,333	2,177	2,655
石川	288	69	94	60	122	226	226	66	1,261	1,261	1,261	2,177	2,655
沖繩	333	1,261	1,261	1,261	100	100	100	100	100	100	100	100	100
滋賀	3,000	2,111	7	13	474	1,261	100	100	100	100	100	100	100
埼玉	3,155	2,000	1,655	2,000	500	200	100	100	100	100	100	100	100
香川	2,100	188	1	1	1	1,100	70	1	1	1	1	1	1
計	1,620	8,733	1,111	1,798	1,644	4,359	1,261	2,261	1,261	1,261	1,261	1,261	1,261

第二表によつて明かなる如く、本邦椎茸の主産地は依然大分、宮崎、静岡の三縣によつて占められ、右三縣生産額の合計は全國椎茸産額の半ば以上を占めてゐる。以上三縣に次いで産額の大なるは、鹿兒島、熊本、和歌山、三重の順序で、いづれも年々十萬圓以上の産額を擧げてゐる。

椎茸の生産は著るしく氣象に左右されるものであるから、單に一個年の生産額を以て斯業の盛衰を云々し得ない。今、これを古來三大生産地として知られてゐる大分、宮崎、静岡の三縣に就て見るに、大分縣、宮崎縣の最近三年間

の數量は明治三十八年に比して何れも増加せるも、年によりて多大の差を示し、更に宮崎縣の昭和元年の數量を取つて見れば明治三十八年に比して遙るかに下つてゐる。静岡縣は三年を通じて明治三十八年よりも遙るかに劣るが、これは實際の産額の減少したためではなく、東京其他への生椎茸のまゝの移出額が増加したためである。斯くの如く椎茸産額は年によつて可成りの差があるが、各年の生産額を見るに、北海道及び秋田縣以外には著しく増加したものはない。

三 椎茸産額が何故増加しないか

然らば、椎茸栽培が農家の副業として有利なるにも拘らず、何故斯やうに顯著な發達を示し得ないかと云へば、主として次の如き原因に基くものと云つてよ。

- 1 椎茸栽培が先進栽培地以外には餘り振はないこと
- 2 栽培上に重大なる缺陷のあること
- 3 販賣組織の確立せざること
- 4 奨励方法に缺陷のあること

3、4に就ては後に述べることとし、以下に於ては1、2の原因を考察して見る。

1 椎茸栽培が先進栽培地以外には餘り振はないこと

我國に於て椎茸栽培の最も古くから行はれてゐるのは静岡縣であり、之に次いで九州、關西地方であつて、此等の地方は今日でも優良品の産地として知られてゐるが、其他の地方に於ては十數年來其の栽培の奨励に努めてゐるに拘らず顯著なる發達を示してゐない。これが椎茸産額の増加を齎らし得ない第一の原因であると思はれる、而も以上の少數先進栽培地に於ては近來原木の不足に脅かされてをり、延いて原木の價額が非常に昂騰してゐる。

第五章 生産事情

試みに各地に於ける椎茸栽培培原木の代價を比較して見れば左の如くである。
千貫當りの原木代

鹿兒島縣	一五・〇〇
宮崎縣	一六・六六
大分縣	一七・八五
徳島縣	一五・〇〇
山口縣	五〇・〇〇
和歌山縣	八・〇〇
島根縣	一六・〇〇
三重縣	一七・五〇
静岡県	三三・三三
山形縣	二八・三三
秋田縣	五・〇〇
青森縣	六・二五
青森縣	八・七五
北海道	一二・五〇
1 門別村	三・三三
2 同上	二・八一
3 三石村	二・八一

右の數字によつて大體先進栽培地に於ては原木代が著るしく昂騰してゐることが分ることと思ふ。次ぎに、椎茸栽培に適する潤葉樹の面積を道府縣別に就て見れば、左表の如くである。

第三表 全國道府縣別潤葉樹面積 (昭和四年末現在) (農林省統計に據る)

北海道	二、二四七、八二四・五	青森	二五九、三三七・二	岩手	四五八、四五九・二
宮城	一九〇、四七三・三	秋田	四六二、六一〇・五	山形	二八三、九四二・七
福島	五一五、一三一・五	茨城	五九、八二一・三	栃木	一七一、六二二・〇
群馬	一七七、七八二・二	千葉	三三、五二六・二	東京	三三、五七二・三
神奈川	四二、四三〇・五	新潟	三七〇、九七〇・七	富山	八三、七〇四・九
石川	六八、四六〇・〇	福井	八四、六五八・九	山梨	一二五、八七〇・三
長野	二〇八、〇四五・三	岐阜	二六七、六一二・七	静岡	一二六、一二二・一
愛知	一九、八二二・八	三重	九三、七三一・九	滋賀	四三、九四七・〇
京都	四八、六二八・二	大阪	四、九五六・五	兵庫	一一六、二〇二・四
奈良	二六、四三六・五	和歌山	七七、四一六・〇	鳥取	五六、七〇六・八
島根	一二七、二五〇・八	岡山	九五、〇五一・九	廣島	八六、五五一・六
山口	五〇、二五六・二	徳島	一〇八、二七〇・三	香川	七、〇七九・四
愛媛	六〇、二二七・六	高知	一一五、〇五一・三	福岡	三〇、五九七・五
佐賀	一八、八八二・一	長崎	三二、一三九・〇	熊本	七二、六七九・八
大分	六〇、〇六九・〇	宮崎	一二七、五五五・九	鹿兒島	一四四、五一九・七
沖繩	五八、七五七・五	計	八、二八、二三四・七		

第五章 生産事情

(針潤葉樹面積を除く)

右第三表によつて、椎茸栽培用原木は全国的に存在するが、其の最も豊富なるは北海道及び東北地方であり、之に次いで中部地方であることが分る。斯くの如く東北地方に於ては原木豊富にして且つ其の價格も低廉であるから、先進諸縣に比して椎茸栽培は頗る有利な地位に置かれてをり、その氣候も好適であるのに、斯業が甚だしく振はないのは何故かと云へば、第一に、此等の地方に於ては椎茸栽培法に習熟する者の数が甚だ少なきため、斯業の眞價が一般に認められないからであると思はれる。一體、椎茸栽培法はさまざま困難ではないが、唯だ自然を相手の仕事であるが故に、其の地方の氣候、氣温の關係、原木の種類等によつて多少其の栽培法を異にするから、初めて椎茸栽培に従事する者はよくこの點を考慮して、其の地方に適した栽培法を行はねばならない。然るに新栽培地に於けるやりかたを見るに、先進地の方法をそのまま實行してゐるために、所期の結果を挙げ得ない結果、折角の栽培熱も急に冷めて了ふやうなことが多いのである。これに就ては次ぎのやうな事例がある。前述した如く、静岡縣下に於ては近年原木の代價が非常に騰貴した結果、其の地方の當業者達の間にも原木の豊富な地方に栽培に出掛けて一儲けしようと思ふ氣運が現はれて、此等の人々の中で近縣の山梨縣に出掛けた者と東北地方殊に岩手縣地方に出掛けた者とが多數あつたが、その結果を聞けば、山梨縣に赴いた人達は何れも成功したが、東北地方に向つた人達は皆失敗して歸縣した由である。而して其後調査した所によれば後者の失敗した原因は、東北地方に於ては静岡縣に比較して(一)氣候及び氣温を異にし、従つて原木乾燥の状況を異にし、(二)一般に生産椎茸の天日乾燥に適しないのに、静岡縣の方法を其の儘用ひた結果に歸着することが明白となつた。斯くの如く椎茸栽培は地方によつて多少栽培方法を異にするから、將來原木の豊富且つ安價な地方に於て、此等の地方の状況に適した栽培方法を研究し之を普及せしむれば椎茸産額の増加は期して待つべきである。

2 栽培上に重大なる缺陷のあること

椎茸栽培は古くから行はれてゐるから、永年の經驗によつて、原木の伐期、寝せ込み方法等に關してはその技術が可成り發達してゐるが、斯業の生命とも稱すべき人工播種法の研究に至つては極めて少なく、少數の先進栽培地を除く外は、今日之を實行してゐる所が甚だ少ない。甚だしきは栽培者の中には、原木が腐朽して椎茸がワクものであると信じ込み、播種と云ふことに一向耳を貸さうともしない者もあるとのことであるが、嘆かましい次第である。

一體椎茸は成熟すれば其の裏の褶の先きに數百千億と云ふ胞子を生じ、この胞子が新に伐採した椀木に附くと溫暖な時には一、二日で菌絲を生じやがて椎茸を發生せしむるものであるが、此の胞子が附着せぬ限りは伐期を如何に上手に選擇しても、又寝せ込み場其他を如何によく吟味しても決して椎茸が生ずるものではない。椎茸が山野に自生するのは、椎茸の胞子が自然に飛んできて腐つた木の根などに附着してこれを發生せしむるからである。而して、日本に於ては到る處に於て椎茸栽培が行はれてをり従つて其の胞子も多いから播種を行はなくても椎茸の發生する場合がある、例へば静岡縣に於ては曾て播種を行つた事實がないと云はれてゐる。斯様な譯で、原木を伐り倒して置いただけで椎茸の出来ることもあるが、どちらかと云へば出来ぬ方が多い。之は畢竟椎茸菌が少ないからであつて、例へば、ヨーロッパに於ては日本で椎茸を栽培するあらゆる方法を盡しても椎茸の出来なかつたことを見ても分るのである。次に、播種と竝んで椎茸栽培上重要な事項は雑菌の驅除であるが、これも甚しく閑却されてゐる。一體椎茸胞子が原木に附着しても、椎茸の胞子よりも雑菌の胞子が多量に附着した場合に、少數の椎茸胞子が椀木に繁殖する以前に雑木の胞子が椀木を腐朽させて了ふことが多々あるが、この場合には決して椎茸は出来ない。現に、曾つて山梨縣巨摩郡宮本村では六百本の椀木の中僅か三本しか椎茸が出来ず、他の五百九十七本には悉く雑菌が出来た實例がある。然るに宮崎縣で試みたところによれば椀汁法によつて百本中九十七本に椎茸を發生せしめ得たことがある。斯やうな譯で、播種と雑菌驅除(これに就ては栽培事情の所で詳述した。)とを閑却してゐることが、今日椎茸栽培

培上の二大缺陷とも稱すべきであつて、農林省の三村博士は、此等の二つを普ねく厲行せしむれば、現在使用しつゝある原木を以て其の椎茸産額を二倍以上に高むることも決して困難ではないと云つてをられる。人工播種法に就ては其の概要を卷末に掲げる。

四 相場

椎茸の相場は該年度の生産状況並びに輸出状況等の如何によつて甚だしき變動を示してゐるが、各地産椎茸に就き最近数年間の相場を見れば、大略、宮崎もの大阪相場は百斤建て三百圓内外、大分ものは同じく二百四十圓内外、鳥取ものは同じく二百四、五十圓乃至三百圓位、三重のものは阪神相場は十貫立て百五、六十圓、北海道のものは釧路極上一貫目二百四、五十圓どまり、同じく日高ものは百斤二百圓内外、静岡ものは生椎茸一斗四圓内外、生干百匁一圓二、三十錢、焼子百匁二圓四、五十錢内外である。次に、品質の優良を以て聞え、従つて價格の最も高價なる宮崎産椎茸大正十二年以降大阪相場（百斤建）を示せば左の如くである。

年次	春		秋	
	最高	最低	最高	最低
大正一二年	二九〇・〇〇	二四〇・〇〇	三四〇・〇〇	二九〇・〇〇
同 一三年	三三〇・〇〇	二七〇・〇〇	三九〇・〇〇	三四〇・〇〇
同 一四年	三八〇・〇〇	一四〇・〇〇	二五〇・〇〇	一九〇・〇〇
昭和元年	二六〇・〇〇	一五〇・〇〇	二六〇・〇〇	一九〇・〇〇
同 二年	一八〇・〇〇	一一〇・〇〇	二六〇・〇〇	二〇〇・〇〇

同 三年	三四〇・〇〇	一七〇・〇〇	四三〇・〇〇	三〇〇・〇〇
同 四年	二八〇・〇〇	一一〇・〇〇	三二〇・〇〇	一一〇・〇〇
同 五年	二七〇・〇〇	一一〇・〇〇	—	—

五 需給状況及び販賣方法

1 需給状況

全国各地で生産せられる椎茸總額は年々百六、七十萬斤に達するが、其中、生産地元で消費せらるゝ分量は比較的少く、其の大部分は全国各地及び海外諸國へ移輸出せられてゐる。其の移輸出方法を見れば、各地生産椎茸の大部分は阪神地方、静岡其他各地の間屋に出荷され、更に之等の間屋を経て一旦大阪筋問屋に集中せられ、後者の手を経て全国各地及び海外諸國に向けられてゐる。大阪は古くから本邦椎茸の大配給市場をなし、各地から大阪に出荷せらるゝ椎茸量は年々百萬斤以上（生産總額の七割以内）に達する。今、昭和四年十一月乃至同五年十月の一ヶ年間に全国各地から大阪に出荷せられた椎茸量及び大阪からの移輸出量を示せば左の如し。（大阪販賣斡旋所調べ）

大阪出荷量

發送地	出荷量	發送地	出荷量
宮崎	二四〇,〇〇〇斤	静岡	一五〇,〇〇〇斤
大分	二三〇,〇〇〇	鹿児島	一五〇,〇〇〇
熊本	一四〇,〇〇〇	四國	四〇,〇〇〇
三重	七〇,〇〇〇	朝鮮	三七,〇〇〇

第五章 生産事情

和歌山	五三、〇〇〇	北海道	五、〇〇〇
島根	四〇、〇〇〇	計	一、一五五、〇〇〇
移輸出量			
全国各地移出額	三二五、〇〇〇	(内、大阪市内消費額	一三〇、〇〇〇)
輸出額	八三〇、〇〇〇		
計	一、一五五、〇〇〇		

次に、各主産地に於ける需給状況を示せば左の如くである。(各道縣の調査による。△印は推定額)

第四表 椎茸需給状況

年次	道縣名	年生産	道縣外移出額	道縣内消費額	主なる移出先
昭和四年	大分	四四四、〇〇〇斤	四一七、一〇〇斤	二六、九〇〇斤	近畿地方 大阪 東京 中
同	宮崎	一、〇二一、二〇〇斤	九五九、三三〇斤	二五、八七〇斤	關地方 靜岡 神戸 長崎
同	静岡	四九六、四〇六斤	四一六、九一九斤	七九、四二五斤	大阪 熊本 大分 廣島
同	鹿兒島	三三〇、四一六斤	二七三、七九二斤	九六、五二〇斤	東京 東北地方 北海道
同	和歌山	六五、九四二斤	七六、八二〇斤	二一、八八八斤	大阪
同	三重	一六四、三八八斤	九五三、九一〇斤	二〇、四七八斤	大阪 神戸
昭和二年	北海道	三一、九六〇斤	二、〇七八斤	二八、八八二斤	大阪 靜岡 横濱
同	山口	二六、八四二斤	一七、五〇〇斤	九、三二四斤	阪神地方
同	廣島	三三七斤	不明	不明	阪神地方
同	徳島	九、七八五斤	不明	不明	阪神地方
同	青森	三、五七二斤	なし	なし	
昭和五年	岩手	七、七七九斤	一、〇二九斤	なし	
昭和四年	山形	一〇、二〇八斤	一、七五〇斤	なし	
同	愛媛	五八、七六一斤	不明	不明	
同	島根	八四、八三二斤	不明	不明	

2 販賣方法

イ 概況

各地生産者自ら直接大阪東京其他の間屋に出荷して委託販賣するか、または、各生産地に買出しに入込む仲買人に賣却し仲買人が之を前記の方法によつて大阪方面の間屋に依託販賣するか、これら何れかの方法によるを常とし、大規模生産者は概して前の方法により、小生産者は後の方法によつてみるやうである。而して、生産者自ら海外に輸出

するものは甚だ少ない。

ロ 販賣上の缺陷及び其の改善方法

右の取引の實状を見るに、個々の生産者の力が甚だ微力であり且つ市場の状況に暗いために、此等商人の勝手に定めた價格で否應なしに取引せられて其の利益の大部分を此等の商人によつて壟斷せらるゝ場合が甚だ多い。大分、宮崎等の如き先進地且つ多額の生産地にして販賣方法の多少具備してゐる所にあつても此等商人の横暴と年々の價格の激變とには惱まされてゐるようであるが、新栽培地が氣象に恵まれ多大の收穫を得ても販賣組織の確立せざるため忽ち挫折して了つた實例が少くないのである。

販賣方法の缺陷は獨り椎茸のみならず一般副業品にとつて通弊とする所であるが、斯業の發達を圖るには是非とも之が改善策を講ぜねばならぬ。これが爲めには、生産者の組合を組織し、生産者共同して大量取引に應じ以て共同の利益増進を圖ると共に、販路の開拓に努むる他に良策はない。

主産地一道十八縣に就き、椎茸同業組合若しくは販賣組合の設立の有無を調査したるに、同業組合を有するは僅かに大分、静岡、宮崎、鹿兒島、廣島の五縣に過ぎない有様であるが、其他の生産地に於ても斯業發達の爲めに生産者組合の設立に努力せられんことを希望して止まぬ。

次に、椎茸の共同販賣に就て見れば、現在之を實施してゐるのは宮崎、大分及び鹿兒島の三縣だけであるが、其の成績大いに見えるべきものがある、左に參考までに宮崎縣に於ける其の概況を記して見よう。

ハ 宮崎縣に於ける椎茸共同販賣の概況

販路擴張のため昭和二年十二月に椎茸同業組合主催の下に延岡町に於て縣内一圓を包括する椎茸當業者の箱物出品による第一回椎茸品評會並に共同販賣會を三日間に亘りて開催し、購買者を廣く各府縣より勸招し出品全部の競争入

札により販賣したが、意外の成功にて購買者は遠く静岡、阪神地方、岡山、廣島各方面より多數來縣し、其當時の市價相場以上の賣捌きが出來た結果、引續き昭和三年十一月第二回、昭和四年十一月第三回目の販賣會を開催したが、出品熱頗る旺盛に進み阪神地方の市價相場に多少影響を及ぼす状況となり、販賣狀況も極めて良結果に終了した。更に、昭和五年十一月第四回目の椎茸販賣會を開催したが、該年は一般に不作の爲出品が少なかつたが悉く競争入札によつて販賣した。其結果、百斤の相場は平均百九十九圓であつて、地元相場百五十五圓内外に比すれば約四十餘圓高値で、賣行は良好であつた。本縣に於ては爾後引續きこの種の市場を年一回以上開催する計畫である。今、四ヶ年の成績を擧ぐれば左の如くである。

	昭和二年度	同 三年度	同 四年度	同 五年度
出品點數	一二七	三〇一	四九一	一二五
總數量	六、三五八斤	一三、三三二斤	二三、三〇三斤	五、五三一斤
總價格	一六、一八一圓	四二、〇五四圓	五一、七三三圓	一〇、九七九圓
最高價額	百斤ニ付 二八九	四四六	三八六圓	二六一
最低價格	同 二〇一	二三八	一九一	一七三
平均價格	同 二五四	三一五	二二六	一九九

六 椎茸同業組合の名稱及び所在地

縣名	各種	所在地
大分	大分縣椎茸同業組合	大分市笠和町

第五章 生産事情

五〇

宮崎	日向椎茸同業組合	縣廳林務課内
靜岡	志田椎茸同業組合 榛原	志太郡藤枝町
鹿兒島	田方椎茸同業組合	田方郡下狩野村
廣島	鹿兒島椎茸同業組合	縣廳山林會内
	郷野村菌茸組合	高田郡郷野村役場内

第六章 獎勵方法

一 概 況

主要栽培地一道十四縣に於ける斯業獎勵方法の大略を記せば左の如くである。
大分縣

1. 移出検査 製品出廻り期に當り各輸出港及移出驛に於て監視員をして検査せしむ。
2. 販路改善及取引の改善

(イ) 販賣斡旋事業、取引の改善、販路の擴張を行ひ、以て市價の安定を圖り、椎茸業の健實なる發達を期する爲奉
茸時期一回秋茸時期一回椎茸共同販賣會を開催し、大阪市場に對する供給の調節を行ふと共に直接販路の開拓に
努め且つ一面生産者に對する金融の便を與ふ。

(ロ) 視察調査、新販路の開拓、取引改善を促進する爲實地調査を行ふ。
宮崎縣

1. 縣直營事業

明治三十七年縣有林に於て試験的に人工栽培を試みしに其成績良好にして約九割以上の熟材歩合を得たるを以て引
續き之が栽培をなし、一面當業者間に人工栽培の普及を圖る爲技術員を派し實地講習をなさしめた。尙直營栽培は大
正十年度を以て廢止した。

第六章 獎勵方法

2. 實業教師設置

大正五年度より専任の實業教師一名を置き各地に傳習を行ひ、専ら縣内營業者の指導傳習に勉め、大に其成績舉るを以て大正十三年限り實業教師を廢し、直接の指導獎勵は之を日向椎茸同業組合の事業に移した。

3. 乾燥室設置運動

大正六年度に於て乾燥室設置獎勵規定を定め補助金を交付し之が改善或は設置増加を圖りたるが、當業者に徹底せしめたるを以て大正十三年に至り本規定を廢止した。此間に於ける乾燥室設置箇所數三百七十四、補助金額六千八百八十二圓である。

4. 同業組合補助

大正七年十二月縣下を一圓とする日向椎茸同業組合設立せられ、縣は之が堅實なる發達を促すため同年以來補助をなしつゝあり、補助額左の如し。

年次	大正七年	同八年	同九年	同十年	同十一年	同十二年	同十三年
金額	600.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00
年次	大正十四年	昭和元年	同二年	同三年	同四年	同五年	計
金額	800.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	11,200.00

5. 椎茸改良組合補助

販賣法の改善、販路の擴張、栽培法の向上等を計る目的から椎茸改良組合を設置せしむる爲補助規定を制定し組合設立を獎勵しつゝ今日に及ぶ。

縣費補助及椎茸改良組合調

年次	大正十四年	昭和元年	同二年	同三年	同四年	同五年
組合數	三	三	二五	一九	一四	一三
組合員數	四八六	四七六	五三三	二八四	五七九	
生産額	八、八六六	四、六四四	七、七六六	六、三三〇	一三、〇七	
補助金額	六〇五	八三〇	四五〇	四五〇	九〇〇	

備考 以上は補助金交付の組合のみにて已設組合は五十餘に及べり

静岡縣 なし

鹿兒島縣

本縣山林會に於て乾燥室改良の爲鑄物(サナ金)を當業者に交付し尙山林會に於て専門技師を置き各地の指導獎勵をなさしめつゝあり、尙、山林會主催の下に昭和三年十一月より椎茸品評會、同時に共同販賣會を開催し、毎年一回乃至二回之を實施しつゝあり。

和歌山縣

昭和四年二ヶ所、昭和五年一ヶ所椎茸製造講習會を開催し、建設費の一部を補助せり。

三重縣

明治四十三、四年頃より五、六ヶ年間静岡縣より講師を招聘し講話及實地指導をなしたる外現今に於ても助成方法なし。

愛媛縣

第六章 獎勵方法

第六章 獎勵方法

五四

縣又は愛媛山林會に於て實地指導をする外助成方法なし。

島根縣 なし

北海道

椎茸栽培及乾燥方法に付各地方に至り講話並實地指導をなすの外、櫛木伐採並に乾燥中の施設に對し相當の補助金を交付しつゝあり。

福岡縣 なし

山口縣 なし

廣島縣

椎茸栽培の技術者を置き、常に之が栽培の指導獎勵に任せしむ。

徳島縣

栽培乾燥等の指導講習を行ひつゝあり。

青森縣

縣並に山林會に於て講習、講話、栽培實地指導等を行ひ、縣山林會に於て孢子、菌絲の有償配付をなしつゝあり。

山形縣

乾燥室の建築等に共同施設をなすものに對しては補助金を交付す。

二 獎勵上の缺陷

右述の如く、椎茸業に對する獎勵は夙に各縣に於て行はれてゐるが、其等の獎勵方法が栽培技術の點にのみ偏して

ゐて、販賣方法の改善や當業者に對する金融に關して力の注ぎ方の足りぬ事はその一大缺陷と云はねばならぬ。一般に農家は資金に窮してゐるから、椎茸栽培の有利なることを知りつゝも之が資金を缺くため椎茸適材を薪炭材として賣放つたり、又は、製造椎茸の販賣に於て安きを知りつゝ之を賣却したりする場合が甚だ多い。従つて、當業者に對して金融の便を與へることは斯業の發達上極めて必要であるに拘らず、此の點が深く顧慮されてゐないのは遺憾とせねばならない。

第七章 椎茸栽培の收支状況

本事業は栽培地の天候、原木の種類並に價格の差異、栽培方法の巧拙等によつて其の收入に大なる差異を生ずるが故に、正確なる數字を擧ぐることは甚だ困難であるが、左に主要栽培各道縣に依囑して調査したる收支状況を掲げて一般の参考に供する。

種別	數量	單價	金額	備考
原木	一、四〇〇		二五、〇〇	原木クヌギ一工切
伐採、小切り、鉦目入れ、寐せ込み	八人	一、二〇	九、六〇	
覆木除き運搬選木費	六人	"	七、二〇	
浸水打木費	六人	"	七、二〇	
乾燥用木炭代	一〇五	二、〇	二一、〇〇	
椎茸採集人夫賃	一五人		一八、〇〇	
小屋掛其他雜費			二〇、〇〇	
計			一〇八、〇〇	

種別	數量	單價	金額
第一年	二〇、〇	二、〇〇	四〇、〇〇
第二年	三〇、〇	"	六〇、〇〇
第三年	三〇、〇	"	六〇、〇〇
第四年	二〇、〇	"	四〇、〇〇
計	一〇〇、〇		二〇〇、〇〇
差引利益			九二、〇〇

宮崎縣

左表は近時三ヶ年間の平均より割り出し、労働賃金椎茸價格等山床現場を標準と定め、熟材歩合約八割と見積り起算したるものである。

(原木クヌギ) 樹齡十五六年生一人工伐採量

年次	収入の部	支出の部
昭和元年 十一月	三〇、〇〇	三〇、〇〇
計	二、五〇	二、五〇
昭和二年 一月二月	九、五〇	九、五〇
同 七月八月	二、〇〇	二、〇〇
第七章 椎茸栽培の收支状況		

第七章 椎茸栽培の收支状況

同 十二月

通計

昭和三年八月十月
同年 十月十二月

、五〇
二、五〇

、九〇
一、二、四〇
四四、九〇
二、五〇
二、五〇
六、〇〇
五、三八
一六、三八
六一、二八
五八、三八
六、五〇
一、〇〇
八、〇〇
三、五〇
二、二〇
一、〇〇
一二、〇〇
一三、五〇
三、五〇

計

昭和四年 一月

同 二月三月
同 四月
同 九月十月
同 十一月
同 十二月

二、五〇
一〇、〇〇
二八、〇〇
一〇、八〇
一、二〇
二〇、〇〇
二五、〇〇

三十圓に對する一ヶ月一分の利子
雑草除去見廻り賃錢
槽起し費用男女三人
槽運搬費用男四人
四四、九〇に對する利子
槽擴げ槽場整理費用男女六人
丑又代金
エビラ十枚七圓、かこ三個一圓
乾燥調整費木炭代共
箱代紙袋代
管理保護費夏季
溜池構築費
作り木男女十名分
エビラ五枚代

同 十二月

同 同

計
通計
差引

一〇五、五〇
一〇八、四〇
一〇、〇〇
一〇、〇〇
一五、〇〇
一〇、〇〇
一、六〇
六、〇〇
一〇、〇〇
一八、〇〇
六、二〇
八八、九〇
一九七、三〇
三〇、四二
五、〇〇

六、五〇
一、二〇
七、〇〇
六五、九〇
一二七、一八
一八、七八
一、〇〇
三、五〇
五、五〇
五、〇〇
二、五〇
一二、〇〇
二、二〇
四、八〇
三、二〇
三九、七〇
一六六、八八
一、五〇

第七章 椎茸栽培の收支状況

昭和六年 一月

同 同

計
通計
差引

同 十二月

同 同

五九

第七章 椎茸栽培の收支状況

昭和六年二月三月	三〇、〇〇	春茸一切三貫匁	三、〇〇	調整費一切
同 四月五月	一、六〇	藤茸二百匁	三、〇〇	斧一丁器具代
同 九月十月	八〇	待茸百匁	一、〇〇	保護管理費用
同 十一月十二月	一〇、〇〇	秋茸一切一貫匁	五、〇〇	作り木僅少
同 十二月	二、〇〇		一、二〇	貢擔金及雜費
計	四九、四〇		二、〇〇	調整費一切
通計	二四六、七〇		一八三、五八	
差引	六三、一二		一、五〇	
昭和七年 一月	一、〇〇	ドンコ百匁	一、五〇	
同 二月三月	七、五〇	春茸散リバエ八百匁		
同 四月	八〇	上リバエ百匁		
計	九、三〇		一、五〇	
通計	二五六、〇〇		一八五、〇八	
差引	七〇、九二	純益金		

静岡縣

備考 櫓のみを伐採したる場合は約八割五分の収量とし、ソヤ約六割五分内至七割の収量と見込み大差なし。

第一例 (本縣田方郡地方に於ける一例) 收支計算表 (資材一、五〇〇貫に對する)

年次	金額	備考	年次	金額	備考
初年	五七、五〇	原料木一、五〇〇貫代金五〇圓 同伐採費 七圓五〇錢	初年		無し
二年目	二一、〇〇	小切、運搬、寐込、手入費	二年目	七、五〇	椎茸資材として不用の枝葉五〇束代金
三年目	一七、七〇	手入、槽起、運搬、槽作、椎茸採取、乾燥費	三年目	五二、四六	生椎茸三斗、乾燥椎茸二貫匁の賣上代金
四年目	八、〇〇	椎茸採取乾燥費	四年目	四九、二一	生二斗七升の代金
五年目	四、〇〇		五年目	二八、二二	生一斗五升の代金
六年目	二、五〇		六年目	一七、五〇	生一斗三升の代金
七年目	一、〇〇		七年目	九、〇〇	生九〇〇匁の代金
八年目	一、〇〇		八年目	七、五〇	生七五〇匁の代金
計	一一二、七〇			一七一、三九	
差引純益				五八、六〇	

第二例 (交通状態中位にして年々の成績亦中庸なるものにつき(經験家の實験を基として農林省副業課の調査したるもの)

年次	種目	備考	金額
第一年目	原木代	一、五〇〇	四二、五〇

第七章 椎茸栽培の收支状況

第七章 椎茸栽培の收支状況

同	伐採費	男三人	四、五〇
同	小切費	男六	九、〇〇
同	運搬費	女七	一〇、五〇
同	寮込費	男四	六、〇〇
同	見廻、除草、手入費	男一、女二	二、九〇
同	運搬費	女一六	一一、二〇
同	槽擴費	男三	四、五〇
同	材	坑及針金	三、〇〇
同	採集費	男一	一、五〇
同	乾燥費	男一及炭代	二、〇〇
同	採集費	男二	三、〇〇
同	乾燥費	男二	六、〇〇
同	採集費	男二	三、〇〇
同	乾燥費	男二	五、〇〇
同	採集費	男一・四	二、一〇
同	乾燥費	男一	四、〇〇
同	採集費	男一	一、五〇
同	乾燥費	男一	二、〇〇
同	採集費	男一	〇、七五

第七章 椎茸栽培の收支状況

同	乾燥費	八六、三五	一、〇〇
計			
年次	數量	單價	價格
第三年目	走り二、〇〇〇 <small>歩</small>	一圓につき七〇 <small>歩</small>	二八、五七
第四年目	六、〇〇〇	同上	八五、七一
第五年目	五、〇〇〇	同上	七一、四二
第六年目	四、〇〇〇	同上	五七、一四
第七年目	二、〇〇〇	同上	二八、五七
第八年目	一、〇〇〇	同上	一四、二八
計	二〇、〇〇〇		二八五、六九
差引純益			一五六、八四
鹿兒島縣			
年次	種目	數量	單價
第一年目	原木代	一五 <small>石</small>	一、〇〇
	根倒人夫	一人	一、五〇
	小切鈍目入れ	六人	一、〇〇
	伏込柴掛人夫		六、〇〇
	雜費		五〇
	備考		
	原木の大きさは目通周圍一尺四五寸以上二尺約六本を以て一石の見込		

第七章 椎茸栽培の收支状況

年次	管理費	立込人夫	採取乾燥人夫	木炭代	糞代	計	備考
第二年目	二人	四人	一人	二〇斤	一〇枚	一、〇〇	手入年二回六月及九月
第三年目	一人	四人	一人	二〇斤	一〇枚	一、〇〇	
計	二人	八人	二人	四〇斤	二〇枚	二、〇〇	
合 計						六、一八〇	

和歌山縣

年次	数量	單價	金額	備考
楮木伏込より三年目	一五斤	一、七〇〇	二五、五〇	但三年目は立込其のま、採取をなす
楮木伏込より四年目	二五	一、七〇〇	四二、五〇	但四年目より浸水打木をなして採取をなす
楮木伏込より五年目	二〇	一、七〇〇	三四、〇〇	
楮木伏込より六年目	一五	一、七〇〇	二五、五〇	
計	七五	一、七〇〇	一二七、五〇	
差引純益			六五、七〇	

支 出

種 目	數量	單價	金額	備考
原木代	三五石	五、四	二、〇〇〇	(二五〇荷、一荷、一〇貫)
根 倒 人 夫	三人	一、五〇	四、五〇	
小切刻み伏込人夫	一八人	一、〇〇	一八、〇〇	
管 理 費	一人	一、〇〇	一、〇〇	
寄木及立込人夫	二〇人	一、〇〇	二〇、〇〇	
採取及乾燥人夫	三六・五人	一、〇〇	三六、五〇	
木 炭 代	六七・五	二、〇	一三、五〇	
乾燥室其他器具償却費			二〇、〇〇	
利 子			一七、七七	
計			一五一、二七	

收 入

年次	數量	單價	金額
伏込より三年目	二〇斤	一、六〇	三二、〇〇
四年目	六〇	一、六〇	九六、〇〇
五年目	三五	一、六〇	五六、〇〇
六年目	二〇	一、六〇	三二、〇〇
利 子			一七、二〇

第七章 椎茸栽培の收支状況

第七章 椎茸栽培の收支状況

計

差引純益

三重縣 (主なる生産地方に於ける概略)

種別	呼稱	數量	單價	金額
原木	代	一	七、〇〇	七、〇〇
原木伐採人夫賃	人	〇、六	九〇	五、五四
原木小切竊込人夫賃	人	二、四	九〇	二、一六
播種	行はず			
雜菌驅除手入人夫賃	人	〇、一	九〇	〇、九
槽起し作込人夫賃	人	一、三	九〇	一、二七
浸水打木人夫賃	人	〇、八	九〇	〇、七二
採取及乾燥人夫賃	人	〇、六	九〇	〇、五四
乾燥用木炭	貫	三	二〇	〇、六〇
計				二、一八〇
収入				一、六〇〇
第一 收入初年春	貫	一、六〇〇	一〇、〇〇	一、六〇〇
第二 同 秋	同	二、〇〇〇	一〇、〇〇	二、〇〇〇

二、三三、二〇

八一、九三

島根縣 (縣下を通じての數字)

種別	數量	單價	金額
第三 收入次年春	同		四、〇〇
第四 同 秋	同		二、〇〇
計	二、四〇〇		二、四〇〇
支出			
原木	四、〇〇		六、四〇
原木、伐採、小切及運搬費	二、五	一、五〇	三、七五
竊せ込み、槽起し人夫賃	二、五	〃	三、七五
手入、收穫、乾燥人夫賃	一、六	〃	二、四〇
雜費 (木炭其他)	一		一、五〇
計			一、七八〇
收入			二、四〇〇
乾燥	一〇〇	二、四〇	二、四〇〇
差引利益			六二、〇〇

北海道

一定の標準收支計算表を示すこと困難なるを以て、左に經營を區別して、一、二事例を示し比較参考に供せんとす。(大正十四年調査)

第一例 (原木長さ五尺、二百本に對する「一人一日伐木量」(一、二〇〇貫))

第七章 椎茸栽培の收支状況

第七章 椎茸栽培の收支状況

収入の部 (日高國門別村 藤原政一調査)

一金三百四十五圓 總收入額

内譯

一金百十二圓	第四年目	春	一貫六〇〇匁	一貫多二十圓の割
		秋	四貫〇〇〇匁	
一金百五圓	第五年目	春	一貫五〇〇匁	同
		秋	三貫七五〇匁	
一金八十九圓	第六年目	春	一貫三〇〇匁	同
		秋	三貫一五〇匁	
一金四十圓	第七年目	春	八〇〇匁	同
		秋	一貫二〇〇匁	

支出の部

一金百七十四圓

總支出額

内譯

一金七圓	第一年目	原木代四圓	伐木代一圓五十錢	雜費一圓五十錢
一金四十二圓	第二年目	播種一圓五十錢	日覆三圓	草刈一圓五十錢
		さきみ賃十五圓	寐込賃四圓五十錢	雜費一圓五十錢
一金三十三圓	第三年目	草刈一圓五十錢	乾燥竝建築費三十圓	雜費一圓五十錢
一金三十三圓	第四年目	草刈一圓五十錢	槽起四圓五十錢	浸水打木三圓
		木炭代五圓五十錢	荷造費一圓	雜費一圓五十錢
一金二十五圓五十錢	第五年目	浸水打木三圓	採取九圓	乾燥六圓
		木炭五圓	荷造雜費二圓五十錢	
一金二十二圓五十錢	第六年目	浸水打木三圓	採取七圓五十錢	乾燥五圓
		雜費一圓五十錢	木炭四圓五拾錢	荷造費一圓

一金十二圓

第七年目

浸水打木一圓五十錢 採取四圓五十錢 乾燥二圓 木炭二圓 荷造五十錢 雜費一圓五十錢

差引

一金百七十二圓

純益金

第二例 (原木長さ四尺、五百本に對するもの) (二、四〇〇匁)

収入の部

一金四百三十圓

總收入額

内譯

一金九十圓	三年目	春、秋乾燥并	四貫五百匁代 (二貫目二十圓の割)
一金二百四十圓	四年目	同	十二貫匁代 同
一金百圓	五年目	同	五貫匁代 同

支出の部

一金百五十三圓

總支出額

内譯

一金三十圓	五百本の原木代	一本平均六錢の割
一金八圓	根倒其長四尺もの五百本	小切賃一日に付二圓 四人分
一金十四圓	寐込及播種費	一日に付二圓 寐込五人分 播種二人分
一金三十六圓	二年目より五年目まで浸水、水上、立込	一ヶ年三人とし四ヶ年分 (一日一人二圓の割)
	椎茸採取賃	一ヶ年二人とし四ヶ年分 (一日一人一圓五十錢の割)

第七章 椎茸栽培の收支状況

第七章 椎茸栽培の收支状況

一金四十圓 椎茸乾燥室(長さ三尺巾一尺五寸高さ四、五尺)及木枠及設備諸費
 一金十八圓 保護費 一ヶ年三人 二年より五年迄(一日一人一圓五十錢の割)
 一金七圓 事業資金利子及雑費

差引

一金二百七十七圓

純益金

第三例 (原木四尺乃至五尺、三千本に對するもの)(一六、〇〇〇貫)

収入の部

(日高國三石村 横尾文衛調査)

一金千三百圓

總収入額

内譯

一金六十圓

三年目

秋 四貫八百匁(一貫目約十二圓五十錢の割)

一金二百圓

四年目

春 六貫四百匁 以下同斷
 秋 九貫六百匁

一金二百七十圓

五年目

春 八貫
 秋 十三貫六百匁

一金二百九十圓

六年目

春 十一貫二百匁
 秋 二十貫匁

一金二百五十圓

七年目

春 八貫匁
 秋 十二貫匁

一金百三十圓

八年目

春 四貫匁
 秋 六貫四百匁

計

(六百五十斤)百四貫

支出の部

一金七百四十五圓

總支出額

内譯

一金四十五圓

原木抱 四尺乃至五尺切三千本

一金二十圓

根倒賃 八人(一人二圓五十錢の割)

一金六十圓

小切賃(一本二錢の割)

一金三十圓

寢込費十五人(一人二圓五十錢の割)

一金十二圓

初年より三ヶ年間保護費

一金六十圓

枡起並運搬費

一金五十圓

乾燥小屋並乾燥器具費

一金二十七圓五十錢

榎作及乾燥人夫 十人(一人二圓二十錢)の割
 六人(一人二圓二十錢)の割

一金七十圓四十錢

同

男二十二二人(賃金同前)四年目
 女二十二二人

一金八十三圓二十錢

同

男二十六人(同)上)五年目
 女二十六人

一金九十二圓八十錢

同

男二十九人(同)上)六年目
 女二十九人

一金八十圓

同

男二十五人(同)上)七年目
 女二十五人

一金五十四圓

同

男二十人(同)上)八年目
 女二十人

第七章 椎茸栽培の收支状況

第七章 椎茸栽培の收支状況

一金四十五圓 乾燥用木炭費三十圓（一俵に付一圓五十錢の割）
 一金十五圓 諸雜費及事業資金利子

差引 一金五百五十五圓 純益金

備考 七年目に於て減收を示せるは、細小楮木の腐朽に因るも徑四寸以上の楮にありては、著しき差異を認めず、能く十ヶ年の採取に耐ゆ。

山口縣（原木一、〇〇〇貫）

年次	種目	單價	金額
四年目迄	原木一、〇〇〇貫代	貫當り、〇五	五〇、〇〇
同	勞賃男一三人	一人二、二〇	一五、六〇
同	勞賃女七人	一人、八〇	五、六〇
同	雜費、菌代、乾燥費等		五、〇〇
五年目	作込、採取、乾燥人夫賃		八、六〇
六年目	以下同斷		五、〇〇
七年目			四、〇〇
八年目			四、〇〇
計			九七、八〇

年次	種目	數量	單價	金額
四年目迄	乾燥椎茸	四〇斤	一斤當り三、〇〇	一二〇、〇〇
五年目		二五	同	七五、〇〇
六年目		一五	同	四五、〇〇
七年目		八	同	二四、〇〇
八年目		五	同	一五、〇〇
計		九三	同	二七九、〇〇

德島縣 差引純益金 一八一、二〇

備考 上計支出は五年間の總計を示すものなり

種目	數量	單價	金額
原木	一、〇〇〇貫	一貫一錢五厘	一五、〇〇
原木伐採小切及運搬	一三貫	一、〇〇	一三、〇〇
手入收穫乾燥人夫	三〇	一、〇〇	三〇、〇〇
寐込楮起し	七	一、〇〇	七、〇〇
雜費			一五、〇〇
計			八〇、〇〇

第七章 椎茸栽培の收支状況

第七章 椎茸栽培の收支状況

乾燥茸 一五^圓〇〇〇
 差引純益金 一五〇、〇〇〇
 五ヶ年間ノ收入 七〇、〇〇〇

青森縣

最近に於ける状況は左表の如し

種別	出 (一棚當り)	金額
原木代		三、五〇
伐木、小切、鉋目、寝せ込み等人夫賃		六、〇〇〇
促成手入費、播種、日覆、除草其他入夫賃		七、〇〇〇
採取費		三、〇〇〇
乾燥仕上費、乾燥仕上、薪木代、其他入夫賃		五、〇〇〇
荷造費、荷造用具、入夫賃		三、〇〇〇
計		二七、五〇〇
第四年 春	二〇〇〇	五〇〇〇
第五年 同	四〇〇〇	一、五〇〇〇
第六年 同	五〇〇〇	六〇〇〇
第七年 同	五〇〇〇	一〇〇〇

計 同 一、二五〇〇 同 二、七〇〇〇
 合計 三、八五〇〇、此代金五三、九〇〇圓 但し一貫十四圓トス
 差引利益金 二二六、四〇圓
 秋田縣

支 出 (楢木一棚當り、六ヶ年通計)

種目	員數	金額	備考
原木代	一	二、四〇	國有林より特買、重量四〇〇貫
伐木、玉切費	三 ^人	三、六〇	
寐込場整理及楢木運搬	三	三、六〇	
鉋目入、播種、寐込	二	二、四〇	
雜菌驅除	三	二、四〇	女人夫
除草手入	一	一、二〇	
楢起し	一	一、二〇	
浸水打木立直し	四	四、八〇	
摘採、乾燥	四	三、二〇	
雜費	一	二、六〇	種椎茸代、乾燥木炭代、借地料等
計		二七、五〇	

第七章 椎茸栽培の收支状況

第七章 椎茸栽培の收支状況

第二年度	乾燥品	二〇〇 <small>斤</small>	三、〇〇 <small>圓</small>	一貫當り一五圓の割
第三年度	同	一、〇〇〇	一五、〇〇	同上
第四年度	同	一、二〇〇	一八、〇〇	同上
第五年度	同	九〇〇	一三、五〇	同上
第六年度	同	五〇〇	七、五〇	同上
計		三、八〇〇	五七、〇〇	
差引純益			二九、五〇	

山形縣

種別	出 (原木一棚當り)	數量	單價	金額	備考
原木代	一棚	二、〇〇	二、〇〇	二、〇〇	長さ二尺三寸巾五尺高さ五尺
代木、小切費	一人	八〇	八〇	八〇	
竊せ込み費	二・五	同	二、〇〇	二、〇〇	
梢捌き費	二	同	一、六〇	一、六〇	
採集費	一〇	同	八、〇〇	八、〇〇	
計			一四、四〇	一四、四〇	
生椎茸	七〇 <small>升</small>	四、三五	二四、五〇	二四、五〇	
乾燥椎茸	五〇〇 <small>斤</small>	二、三〇	一一、五〇	一一、五〇	

計

三六、〇〇

岩手縣 (數量一棚、樹種楡)

年次	支出	項目	數量	單價	經費	摘要
初年度	原木代	一棚	三、五〇〇	三、五〇〇	三、五〇〇	棚の單位は六、六、三とす
小計	根倒賃	〇・二五人	七〇〇	一八〇	一八〇	一人一口の工程四棚、一棚分
二年目	地代	一〇坪	〇〇五	〇・五〇	〇・五〇	竊込場の借地料、坪五厘
	小切、鈍目入、竊込場の掃除、竊込等の經費	一・六人	七〇〇	一、二〇	一、二〇	一人一日の工程二十五枕 四十枕分 (二枕は五本)
	母茸代	一〇ヶ	〇・三〇	三、〇〇	三、〇〇	一人一日の工程二百枕 四十枕分
	胞子液の調製播種費	〇・二人	七〇〇	一、四〇	一、四〇	同上
	播種後日覆費	〇・二人	七〇〇	一、四〇	一、四〇	年三回、除草一回、落葉除草一回、一日の工程二百枕 四十枕分
	手入費	〇・六人	七〇〇	四二〇	四二〇	除草年二回
小計	竊込場の地代	一〇坪	〇〇五	〇・五〇	〇・五〇	發育梢二十八枕 (百四十本) 一人一日の工程四十五枕、二十八枕分
三年目	手入費	〇・四人	七〇〇	二八〇	二八〇	
	梢捌、運搬、梢起、梢起場掃除等の經費	〇・六人	七〇〇	四二〇	四二〇	

第七章 椎茸栽培の收支状況

第七章 椎茸栽培の收支状況

七八

四年目	小計	五年目	小計
地代	一〇坪	〇・五	、〇〇五
浸水場の設置費	〇・五	、七〇〇	、二五〇
槽起建設費	〇・一四人	、七〇〇	、三五〇
採取費	〇・一四人	、七〇〇	、三五〇
乾燥費	二・三本	、〇二〇	、四六〇
串代	〇・二三人	、七〇〇	、一六〇
人夫賃	一枚	、一〇〇	、一〇〇
荷造費		、五〇〇	、二五〇
雑費		、二七五	、三〇二〇
槽起場の地代		、二七五	
其他		、三〇二〇	
計		、二四〇	
手入費	〇・三四人	、七〇〇	
浸水、水揚、槽起等の人夫賃	〇・二八人	、七〇〇	
採取費	〇・一七人	、七〇〇	
乾燥費		、二二〇	

槽起場の借地料五ヶ年分、一ヶ年一坪五厘
材料人夫賃共
一人一日の工程千本百四十本分
乾燥法は焚火干、燃料は槽の廢材及原木の枝條を用ゆ
乾燥料三百匁に付串六本を要す乾燥量七百匁
串刺、乾燥、串拔共一人一日工程百本二十三本分
袋代、以下同断

第七章 椎茸栽培の收支状況

七九

六年目	小計	五年目	小計
串代	一九本	、〇二〇	、三八〇
人夫賃	〇・四二八	、七〇〇	、二九〇
荷造費	一枚	、一〇〇	、一〇〇
手入費	〇・三四人	、七〇〇	、二四〇
浸水、水揚、槽起等の人夫賃	〇・二八人	、七〇〇	、二〇〇
採取費	〇・一七人	、七〇〇	、二二〇
乾燥費		、七〇〇	、二二〇
燃料代	〇・二五槽	、三、五〇	、八八〇
人夫賃	〇・四二八	、七〇〇	、二九〇
荷造費	一枚	、一〇〇	、一〇〇
手入費	〇・三四人	、七〇〇	、二四〇
浸水、水揚、槽起の人夫賃	〇・二八人	、七〇〇	、二〇〇
採取費	〇・一五人	、七〇〇	、一一〇
乾燥費		、七〇〇	、一一〇
燃料費	〇・一六槽	、三、五〇〇	、五六〇

串四十二本を要するも二十三本は前年のものを使用
乾燥量三百匁を得るに半棚を要す、乾燥量一貫二百六十匁分
前年に同じ(串は前年のものを使用)
前年に同じ
一人一日の工程九百本 百四十本分
乾燥量九百八十匁に對する分

第七章 椎茸栽培の收支状況

小計	人夫賃	荷造費	手入費	浸水、水揚、楷起等の人夫賃	採取費	乾燥費	燃料代	人夫賃	荷造費	小計
七年目	〇・三三八	一枚	〇・三四人	〇・二八人	〇・一四人	〇・二四人	〇・二二樞	〇・二三入	一枚	一四、六九〇
小計	七〇〇	二〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	三、五〇〇	七〇〇	一〇〇	一四、六九〇
備考	三十三串分	二、三〇〇	二、四四〇	二、四四〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	四二〇	一六〇	一〇〇	一四、六九〇
備考	一人一日の工程千本 百四十本分	同	前年に同じ	同	同	同	乾燥量七百匁分	串二十三本分	同	同

備考 1. 原木の太さは直径七寸以下のものとす
2. 楷木の長さは四尺とす

年次	楷木数	一枕平均收穫量(乾燥)	總收穫量(乾燥)	単價	總額
三年目	(二八枕)	二五	七〇〇	一、二〇〇	八、四〇〇
四年目	(二四〇本)	四五	一、二六〇	一、二〇〇	一五、一二〇

年次	同	同	同	同	同
五年目	四五	一、二六〇	一、二〇〇	一五、一二〇	
六年目	三五	九八〇	一、二〇〇	一一、七六〇	
七年目	二五	七〇〇	一、二〇〇	八、四〇〇	
計		四、九〇〇		五八、八〇〇	

差引利益金

三四、一一〇

右に掲げた各地に於ける收支計算表によつて、椎茸栽培地が従來の盛業地に限定せらるべきものにあらざることとは大體明かになることと思はれるが、右の事情を一層明瞭たらしめんがために各産地に於ける收支を同一單位に還算して左に掲げる。蓋し、右に掲げた收支計算表には原木代の重量を記入せざるものがあり、之れ、木炭、椎茸等の事業の資材は層積にて計算するを常とするに因るが、層積なるものは樹種及び資材の大小、直屈によつて異なるが故に、正鵠なる數字を得んがためには重量にて計算せねばならぬから、重量の不明なるものは類推して算出した。故に左表は實際と吻合すると云ふを得ないが、斯業の大體を通覽する材料たり得る。又、左表中に示された各縣の收支計算は單に一地方的なものであつて、必ずしも縣全體に適用し得ざるもの、あることは考慮せねばならぬ。椎茸栽培が各種の事情によつて如何にその收支を異にするかは北海道の三例及び靜岡縣の二例を見ても明かとなるであらう。要するに千貫の楷木に對して、北海道日高郡門別村の十四貫餘、靜岡縣の十三貫餘、大分縣の十一貫餘、宮崎縣の十四貫餘、等の乾燥椎茸を常に收むるを得れば、雜木林の利用として椎茸栽培は最も有利なる副業たることは論なきことである。尚ほ注目すべきは原木代及び勞銀の高低であつて、北海道、青森、秋田、山形等の原木代は非常に廉なるも、勞銀は山形を除く他は比較的高く、先述地方に於ては原木代は何れも甚だ高價であるが、其の中でも最も騰貴してゐるのは山口縣であり、之に次では靜岡縣、大分縣、三重縣、宮崎縣等の順序である。

第七章 椎茸栽培の收支状況

第七章 椎茸栽培の收支状況

第五表 椎茸收支計算表 △印は推定

道 縣 別	總支出 (甲)	收入 (乙)	利益 (丙)	原木重量 (丁)	原木代 (戊)	人夫賃 (己)	乾燥椎茸 (庚)	栽培期間 (辛)	原木干貫當り (壬)	原木代乾燥椎茸利益 (癸)
道 北	1,740.00	2,400.00	1,740.00	1,100	400.00	1.50	17,300	7	3.30	4,447.30
道 上	1,530.00	4,000.00	2,770.00	2,400	300.00	2.00	21,500	7	3.50	8,958.00
道 南	7,450.00	1,300.00	5,550.00	1,600	450.00	2.50	104,000	8	2.80	6,500.00
青 森	2,750.00	5,900.00	2,650.00	△400	3.50	1.00	3,851	7	8.75	9,325.00
岩 手	1,400.00	5,800.00	4,400.00	△400	3.50	0.50	4,900	7	8.75	14,750.00
秋 田	700.00	5,000.00	4,300.00	400	2.50	1.00	3,800	6	6.35	9,500.00
山 形	1,400.00	3,000.00	1,600.00	△400	2.00	0.50	生700升	8	5.00	8,000.00
山 口	1,200.00	2,500.00	1,300.00	1,500	500.00	1.00	生8,900升	8	3.30	5,000.00
靜 岡	2,850.00	2,500.00	1,500.00	1,500	400.00	1.50	20,000	8	2.80	13,350.00
三 重	3,000.00	2,200.00	800.00	△400	7.00	0.90	2,000	6	1.75	6,000.00
島 根	1,600.00	2,400.00	800.00	4,000	600.00	1.50	1,600	6	1.60	1,500.00
和 歌 山	1,500.00	2,300.00	800.00	△1,500	2,000	1.50	2,200	6	8.00	6,600.00
山 口	2,900.00	1,800.00	1,100.00	1,000	500.00	1.00	14,800	8	5.00	14,800.00
徳 島	800.00	700.00	100.00	1,000	1,500	1.00	15,000	7	1.50	15,000.00
大 分	1,000.00	900.00	100.00	1,400	2,500	1.00	16,000	7	1.75	11,100.00
宮 崎	1,850.00	700.00	1,150.00	△1,800	3,000	2.50	26,000	6	1.65	14,400.00
鹿 兒 島	6,200.00	3,500.00	2,700.00	△1,000	2,500	1.50	21,000	6	1.50	3,000.00

第八章 輸 出 状 況

一 概 況

本邦産椎茸の半ば以上は年々國外に輸出されてゐる。而して其の輸出額は年によりて多少の増減はあるが、近年の數字を見れば年々二百萬圓を越へ、之を我が國主要林産物及林産關係品の上から見れば、木材、樟腦、燐寸、木製品、及び木蠟に次いで第六位を占め、又、一般輸出貿易から見ても重要輸出品の一に數へられてゐる。今、その輸出額を示せば次の如くである。

第六表 本邦椎茸輸出額

年 次	數量 (百斤)	價 額 (千円)	單 價 (円)	生産數量に對する輸出數量の割合
明 治 元 年	三、六四〇	一一六	〇・三二	—
同 一 三 年	一、二、四三六	三四一	〇・二七	—
同 二 三 年	一、七、三六〇	五八〇	〇・三三	—
同 三 八 年	一、七、七五二	一、〇三七	〇・五八	一一六
大 正 元 年	一、六、三八五	一、二三六	〇・七五	八〇
同 五 年	二、四、〇六七	一、六五五	〇・六八	九九

第八章 輸出状況

同	一〇年	七、三九一	一、三六四	一、八五	五〇
同	一一年	八、八七七	一、九七四	二、二二二	六五
同	一二年	八、〇二九	一、六七一	一、八五	六四
同	一三年	九、七三七	二、三二九	二、三九	五九
同	一四年	一、八八一	二、六四二	二、二二二	八四
昭	和元年	一五、八三一	三、一五六	一、九九	九七
同	二年	一七、一〇〇	三、一四五	一、七二	一一七
同	三年	九、六四二	一、九六四	二、〇三	五八
同	四年	九、五五七	二、〇三五	二、一一	五五
同	五年	九、六一四	一、七〇三	一、七七	

最近五ヶ年の主要林産物及び林産関係品の輸出趨勢を掲ぐれば次の如くである。(單位千圓)

品名	昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年		昭和五年	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
木 材	一七、九八〇	一五、八九九	一七、九六四	二一、一三八	一四、六二二					
木 製 品	三、七六九	三、二九三	三、三一五	三、五九三	三、一九七					
樟 腦	五、七四二	五、六三六	五、四四八	六、一九六	三、一〇五					
燐 寸	六、八九七	八、一五六	五、一一八	三、一七五	二、九六五					
木 蠟	一、五二七	二、三四〇	二、〇八九	二、二五五	一、八七一					
椎 茸	三、一五六	三、一四五	一、九六四	二、〇三五	一、七〇三					
漆 器	一、七六八	一、四八五	一、七一四	一、八一八	一、四二八					

本邦椎茸輸出は明治元年以來大正五年迄は順調なる増加の趨勢を辿り、大正五年には輸出數量二百四十万斤、價額百六十五萬圓に達した。然れども右大正五年以後は價額騰貴に禍されて著るしく減じた。更に大正十四年、昭和元年及び同二年になつて再び可成りの増加を示したが、昭和三年以後は激減してゐる。

第六表の示す如く、椎茸の輸出額は往々生産額以上に出づる場合があり、一寸他に見られない事であるが、これは、其年の輸出額は必ずしも其年内に生産されたもののみからなるのではなく、ヨリ以前の生産に係る椎茸を含んでゐる事實に基くのである。

次に其の輸出先を見れば、香港を第一とし、支那之に次ぎ、次いで北米合衆國、加奈陀、布哇、濠洲、海峽植民地、比律賓、蘭領印度等を主要輸出市場となし、其他日支人の在住する所へは多少とも之が輸出を見ない所はない。

第七表 本邦椎茸輸出額別表 (大日本外國貿易年表に據る)

支那	大正一〇年		大正一一年		大正一二年		大正一三年		大正一四年		昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
支那	一、六八	三、一六九	二、三六九	三、九二一	二、九一五	三、〇七	二、九二二	三、三三	四、五五	四、五五	四、五五	四、五五	四、五五	四、五五	四、五五	四、五五	四、五五	四、五五
關東州	一、五	三、三	一、五	三、三	一、五	三、三	一、五	三、三	一、五	三、三	一、五	三、三	一、五	三、三	一、五	三、三	一、五	三、三
香港	二、七六	四、〇三、九四	七、八〇四、〇〇	七、三三、三三	一、二、四、〇七	九、六三、五〇	八、〇三、八	一、〇、三、八	一、四、七、五	三、〇、九	一、〇、八、五	四、七、一	二、八、三	二、八、三	二、八、三	二、八、三	二、八、三	二、八、三
北米	一、〇八	三、〇	三、〇	一、〇	一、〇	三、〇	三、〇	一、〇	一、〇	三、〇	三、〇	一、〇	一、〇	一、〇	三、〇	三、〇	一、〇	一、〇
合衆國	一、〇八	三、〇	三、〇	一、〇	一、〇	三、〇	三、〇	一、〇	一、〇	三、〇	三、〇	一、〇	一、〇	一、〇	三、〇	三、〇	一、〇	一、〇
海峽	三、三	四、七	八、〇	六、三	二、三	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇
植民地	三、三	四、七	八、〇	六、三	二、三	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇
布哇	一、一	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七	一、七
加奈陀	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇

輸出先	昭和二年	昭和三年
蘭印	七、四一三	一〇、五〇二
印度	一、四一三	三、三三二
比律賓	二〇、八五九	三、三三九
佛領印	一、三〇二	三、九一七
度支那	一、三〇二	三、九一七
秘露	一、一〇五	三、〇〇〇
西伯刺	一、〇〇〇	三、〇〇〇
馬爾	一、〇〇〇	三、〇〇〇
玫瑰	一、〇〇〇	三、〇〇〇
暹羅	一、〇〇〇	三、〇〇〇
英吉利	一、〇〇〇	三、〇〇〇
英領	一、〇〇〇	三、〇〇〇
印度	一、〇〇〇	三、〇〇〇
墨西哥	一、〇〇〇	三、〇〇〇
智利	一、〇〇〇	三、〇〇〇
露領	一、〇〇〇	三、〇〇〇
亞細亞	一、〇〇〇	三、〇〇〇
諸國	一、〇〇〇	三、〇〇〇
合計	七、元二一、六四八、八七二、九四八、〇三九、一六二、九七三、三二九、二八二、六四三、一五八、三三三、一六六、七二〇、三、四九、九、四三二、一、九四九、五五七、二、〇三三	

次に、これら輸出椎茸を輸出港別に見れば左の如くである。

第八表 輸出港別椎茸輸出額

港別	昭和二年		昭和三年	
	数量	金額	数量	金額
横濱	六三二	一五〇、三三〇	五〇九	一三二、八五四
神戸	一四、七五六	二、六八七、一三七	七、七三〇	一、五二五、五七九
大阪	一三三	三一、〇四九	二三八	六三、二二八
長崎	一、〇〇六	一七〇、四六六	五九五	一二一、六六七
門司	三八七	五六、三六七	三九八	八八、六九〇
函館	一	一	〇	二六
其他諸港	一八六	五〇、六三九	一七二	三二、二一八
合計	一七、一〇〇	三、一四五、九八八	九、六四二	一、九六四、二六二

二 椎茸の對支輸出状況

1 概況

支那は古くから本邦椎茸の最重要輸出市場をなし、事實上對支輸出と看做し得る對香港輸出を含めた對支椎茸輸出額は年々百萬圓を越へ、常に輸出總額の五割乃至七割を占めてゐる。何故、斯くの如く椎茸が年々多量に支那に輸出せられるかと云へば、乾燥椎茸が一種特殊の香味を有するところから支那人の嗜好によく適合歓迎せられ食料品の上等品として各種料理に用ひられ、今日二、三の料理が出ると必ずその中に椎茸の入つた料理が見られると云ふ位にまで普及してをるのであるが、支那では思ふ様に椎茸が出来なかつたので是非とも之を日本から輸入しなければならなかつた。其上、支那産椎茸は日本産に比して品質が甚だ劣るから、支那側では品質優良な日本産を輸入して國産品は

海外在住の同國人向きとして輸出してゐる状態である。然るに本邦椎茸の對支輸出額はこの二、三年間甚だしく振はない。今、第七表から對支、對香港椎茸輸出額を抽出して見れば左の如くである。

第九表 對支對香港椎茸輸出額

	大正二年		大正三年		大正四年		昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年		昭和五年	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
支那	1,258,000	3,532,396	1,258,000	3,532,396	1,258,000	3,532,396	1,258,000	3,532,396	1,258,000	3,532,396	1,258,000	3,532,396	1,258,000	3,532,396	1,258,000	3,532,396
香港	2,766,000	8,013,794	2,766,000	8,013,794	2,766,000	8,013,794	2,766,000	8,013,794	2,766,000	8,013,794	2,766,000	8,013,794	2,766,000	8,013,794	2,766,000	8,013,794
合計	4,024,000	11,546,190	4,024,000	11,546,190	4,024,000	11,546,190	4,024,000	11,546,190	4,024,000	11,546,190	4,024,000	11,546,190	4,024,000	11,546,190	4,024,000	11,546,190

即ち、右表の示す如く、本邦椎茸の對支對香港輸出額の合計を取つて見れば、大正一〇年には四十四萬斤價額七十五萬圓に過ぎなかつたものが、逐年漸増し、昭和元年には九十六萬斤價額百九十九萬圓に達した。けれども翌昭和二年に於ては少しく減じて九十四萬斤價額百七十一萬圓となり、更に翌年昭和三年には數量六十三萬斤價額百二十二萬圓に激減した。昭和四年は前年に比して少しく恢復し六十六萬斤價額百三十一萬圓であつたが、最近の昭和五年に於ては著るしく減じ五十七萬斤價額九十九萬圓に低下し、之を昭和元年の百九十九萬圓に比すれば殆ど其の半ばに過ぎない。

2 不振の原因

然らば本邦椎茸の對支輸出が最近頗に振はなくなつた原因は奈邊にあるかと云へば、其の主要なるものとして、左の三つが挙げられ得る。イ、本邦産椎茸の價格騰貴と支那に於ける椎茸栽培の發達。ロ、支那政情の不安と日貨排斥の影響。ハ、銀相場の暴落、これである。

イ、本邦産椎茸の價格騰貴と支那に於ける椎茸業の發達

近年本邦産椎茸の價格が甚だ騰貴してゐるために、對支輸出が甚だしく困難となつて來てゐることは兩國品の相場を比較して見れば自ら明瞭となる。即ち、昭和四年十二月の上海相場を見れば

日本品上物百斤	二四〇兩 (邦貨約二八五圓)
支那品 同	一四〇兩

であり、日本品は支那品に比して七割以上の高値である。斯様に日本品が高價なために、一般需要者側は日本品の品質優良なるを充分承知してゐるも一寸之れに手が出せず、品質香味の劣つた支那品で満足する傾向を生じてきて、本邦品は一部上流階級に需要されてゐるに過ぎない有様となつてゐる。又、右の傾向に刺戟されて支那の椎茸業も漸次發達してきた。支那椎茸業の發達は支那を主要輸出市場とする本邦椎茸業の將來にとつて重要な關係を有するから少しく之に就て述べて見よう。

支那椎茸業の主産地は福建、浙江の二省であつて何れも人工栽培を行ひ、其の産額は支那椎茸産額の七、八割を占め、其の味の香味なる點から香菰と稱して各種料理に使用せられ、右兩省の特産物の一に數へられてゐる。右兩省に於て産出する香菰の大部分は、上海、香港に移輸出する他支那各地に移出せられ、兩省に於て消費せらるゝ分量は僅かにその一、二割に過ぎない。尙、この他直隸省及び蒙古から蕪茹と稱する椎茸が産出されるが、其の産額はあまり大でない。左に福建省に於ける香菰栽培の概略を記して見る。

香菰の栽培方法は甚だ簡單であるが、其の秘訣は社會一般に公ならず、父子相傳世襲の特技となつてゐる。故に香菰を栽培する専門業者以外の者は其の秘法を窺知し得ない。要するに福建省山地の土質は極めて香菰栽培に適し其栽培法の研究も古くから行はれてゐるが、而も福建人は香菰の栽培法を自得し得ず、毎年特に浙江人が來つて之を行ひつゝある有様である。香菰は杉、松、樟等の樹木を除く他各種の雜木に生じ、特に低山に生ずる檀香樹を最適とする。

この他福建省には香菰栽培に適する樹種が甚だ多い。

栽培方法は利刀を以て原木を伐採し、刃を以て樹幹全面を切り樹皮厚きものは深く切り、樹皮薄きものは浅く切る。是等の切り方は最も秘術を要し、世々相傳他人に教授するを肯せず、假令他人が之を模倣するも菌を生ずる望みが絶無であると云はれてゐる。伐採した原木は之を地上に横たへ、小枝を以て其上を覆ひ晴雨寒暑に任せる。木蔭多き場所を覆ふ薄くし、日の當る場所は覆を厚くする。かくして二年後に（高山なれば三年）菌を生ずる。其の發生期間は樹皮薄きものは四、五年間、樹皮厚きものは八、九年間である。毎年發生期は重陽後（陰曆九月九日）にして、冬に入つて摘採する。これを冬菰と稱し、春季生じたるものを春菰と稱する。冬日霜雪並に強光の太陽のある時に發生する菌の面には斑紋あり形は菊花の如くであるから俗に菊花菰或は之を略して花菰と稱し最良のものである。發生期内に降雨の多い時は菌は瘠せて薄く薄菰と稱して價格が最低である。

摘採した菌は乾燥する。乾燥方法は竹製の焙爐籠（茶を焙するものと同じ）に菌を入れ、下より堅炭の火で之を焙する。菌を焙じたるものは香味益々増し、日によつて乾燥したものの香味に優るものである。其産額は天候と重大なる關係を有し、大體發生期間に晴天なれば産出額も多く、若し降雨多ければ産出額は少ない。

以上述べた事から大體支那の椎茸栽培法及び乾燥法が甚だ簡單にして唯だ舊法を墨守してゐるに過ぎぬことを、察知できると思はれるが、しかも近年漸次發達してきたことは、左の輸出入統計の示す如く、其の輸出額が逐年順調なる増加を示し、輸入額を遙かに突破するに至つた事實に徴しても明白に看取されよう。

第一〇表 支那の椎茸輸入額（支那海關統計に據る）

年次	支那の椎茸輸入額		内、日本からの輸入額		香港からの輸入額	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額
大正一〇年	10,176	69,693	1,842	13,005	5,895	35,612
同 一一年	11,022	67,732	1,862	14,155	7,093	40,822
同 一二年	10,319	64,390	1,210	11,724	6,661	38,161
同 一三年	3,398	30,034	866	8,721	2,091	17,032
同 一四年	3,178	33,077	1,232	12,130	1,032	9,517
昭和元年	5,331	55,798	376	3,906	1,063	11,629
同 二年	4,966	63,925	1,334	12,951	2,857	35,985
同 三年	3,200	45,551	1,102	12,676	1,722	21,150
同 四年	2,754	30,158	1,036	12,526	1,312	12,523

第一一表 支那の椎茸輸出額（支那海關統計に據る）

年次	支那の椎茸輸出額		内、對香港輸出額	
	數量	價額	數量	價額
大正一〇年	6,313	52,167	5,881	49,943
同 一一年	4,352	41,389	4,013	39,560
同 一二年	5,875	64,774	5,574	63,215
同 一三年	6,147	64,956	5,971	63,093
同 一四年	5,379	54,373	4,861	49,149

第八章 輸出状況

昭和元年	四、九四六	五一六、三五八	四、〇一五	四二九、六五六
同 二年	六、二五四	六四五、六九二	五、八九〇	六一七、八九七
同 三年	五、七八八	五九七、九二二	五、三四七	五六一、九九八
同 四年	六、七九七	六九八、六二五	六、〇八五	六二五、〇四〇

第二二表 支那椎茸輸出別表(單位、數量ピクル、價額海關兩) (支那海關統計に據る)

品名	大正九年		大正十年		大正十一年		大正十二年		大正十三年		大正十四年		昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年		
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	
香港	二九三、一九六	五、八八一	四九、九〇三	五、五七〇	六三、〇〇〇	四、八八六	四、九一〇	五、八九〇	六、二七〇	五、八〇七	五、八〇七	五、八〇七	五、八〇七	五、八〇七	五、八〇七	五、八〇七	五、八〇七	五、八〇七	五、八〇七	五、八〇七	五、八〇七
合衆國	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
海峽植民地	八、五五五	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
蘭領印度	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
比律賓	八、二二〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
佛領印度支那	六、三三三	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
暹羅	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
英領印度	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
日本	三、八四五〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
朝鮮	九、三三三	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
其他共合計	三、二二二	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇

ロ、支那政情の不安と日貨排斥の影響

連年に互る支那の内亂が國民の購買力を減少せしめ、延いて一般對支輸入を減退せしめたことは疑のない事であるが、殊に近年の日貨排斥運動は一般對支輸出同様に本邦産椎茸の輸出を困難ならしめた。例へば、數年前迄は日本産椎茸は栽培地元の福建省に多額に輸入されつゝあり、其當時福建省産出の菌は毎担七、八十兩であつたが、其後日貨排斥運動の狂暴となつた結果日本産椎茸は完全に驅逐せられ、之がため福建省産の椎茸は一躍して毎担百七、八十兩に昂騰した事實から見ても、日貨排斥運動が本邦椎茸の對支輸出に及ぼしたる影響が察知できるのである。

ハ、銀價下落の影響

第三の、そして、この二、三年に於て本邦茸の對支輸出を減退せしめた最大の原因をなすものは銀相場下落である。殊に昨年来の銀貨暴落が支那の購買力を著しく減殺し、獨り椎茸のみならず、我が一般對支貿易を慘憺たる苦境に陥れてゐる事實は、本邦對支輸出と銀塊相場の變動を對比すれば明瞭となる。

第一三表 椎茸及一般對支輸出と銀塊相場の變動

年次	對支椎茸輸出(香港、關東州を含まず)		一般對支輸出(同上)		銀塊相場の變動(各年平均)	
	數量	價額	數量	價額	單位	價額
大正一三年	一、〇二七	二六九	三、四八、三九九	三三三、九六九	一、〇二七	二六九
同 一四年	二、一六三	四九五	四、六八、四三九	三三二、〇八八	二、一六三	四九五
昭和元年	四、五九九	八八一	四、二一、八六一	二八、六八八	四、五九九	八八一
同 二年	一、三八九	二四六	三、三三、一八八	二六、〇四六	一、三八九	二四六
同 三年	一、〇三一	二二〇	三、七三、一四三	二六、〇八七	一、〇三一	二二〇

昭和四年	一、〇八七	二〇九	三四六、六五二	二四・四一五
同五年	八六四	一七四	二六〇、八二六	一七、六二二

3 對支推茸輸出の將來

以上、近年に於て本邦推茸の對支輸出を不振に陥らしめてゐる主要原因に就て述べた。然らば、對支輸出の將來はどうであるかと云へば、本邦推茸業者が輸出打開策に精進すれば、今後少しも悲觀の要を見ないと斷言し得るのである。第一に考ふべきことは支那推茸業の發達如何である。近年支那推茸業が著るしき發達を示してきたことは前述の如くであるが、將來支那市場から本邦推茸を驅逐し得る程顯著な發達を來たし得るか云へば、これは斷じて不可能なことであると見ても誤りではないであらう。何故ならば、其の主栽培地が前記二省に限られ、且つ右二省に於ても前述した如き理由から之が栽培が一般に普及することが甚だ困難な事情にあるから、今後支那推茸の産額は現在のそれよりも顯著な増加を來すべしとは到底考へられない。加ふるに、近時多少の改善を見た云はれてゐるが、支那の推茸栽培法、乾燥法とも未だ甚だ拙劣にして、従つて其の製造推茸は品質、香味の點に於て日本品の足元にも及ばない有様である。推茸栽培方法、乾燥法の改良進歩は長年の經驗と學理的研究とに基いて始めて企圖し得るもので、一朝一夕にして容易に之を望み得るものではない。技術の甚だ優れ支那推茸業の追隨を許さざる點に我國推茸業の強味があるのである。従つて、本邦品にして價格の低下を齎らし得れば、一般支那人側の需要が舊の如く日本品に向つて行くことは當然である。

次に、支那の政情と日貨排斥とに就て見るに、支那政情の終局的安定は近き將來に於ては到底望まれそうもないが、國民政府の基礎も漸次強固になりつゝあるから今後大なる波瀾を見ずに進展して行くものと豫想され、日貨排斥運動に就ては一般支那人も漸く之が愚を悟るに至つた結果、漸次下火となつてきた。最後に、銀價に就ては、遺憾ながら容易に樂觀を許さぬ有様にあるが、各國とも銀價安定には重大なる關心を有し國際的銀會議の開催が提唱されてゐる程であるから早晚安定策が講ぜられるものと期待してよいであらう。而して今後支那が經濟的に發達すれば、一般住民の購買力の増大は計り知らざるものがあるべく、従つて支那料理の材料としての本邦推茸は新たに支那數億住民の需要を喚起し得べく、従つて其の對支輸出は將來昭和元年の盛況を恢復するに止まらず、更にこれを數倍加せしむることも敢て困難ではないであらう。故に、推茸對支輸出増進の當面の問題は價額引下げの一事に懸つてゐるのである。

三 支那以外の諸國への推茸輸出状況

支那以外の本邦推茸の輸出の變遷を見れば前掲第七表の示す如くに最近二ケ年に於て何れも著減してゐる。對米輸出額は大正一四年には二十二萬四千斤價額四十五萬圓に達したが、翌昭和元年以後は減退し続け昭和三年度に於ては八萬四千斤價額二十一萬圓に著減してゐる。最近の昭和四年は前年より稍々増加して十萬斤價額二十八萬圓に上つてゐるが、大正一四年の輸出額に比ぶれば僅かにその半ばに過ぎない。然しながら、合衆國は支那に次いで本邦推茸の重要輸出國をなし、最近の輸出額を見れば對米輸出額は年々對支（香港輸出を除く）輸出額と匹敵し、殊に昭和四年に於ては輸出金額から見れば遙るかに前者を凌駕して第二位を占めてゐることは注目すべきである。支那、合衆國に次いで從來本邦推茸の最重要輸出國をなしてゐた海峽植民地への輸出額を見れば、大正一〇年以來年々順調な輸出増加を示し、昭和二年には三十一萬斤價格五十一萬圓に達し、對支、對米輸出額を凌いで香港に次ぐ盛況を示したが、翌昭和二年以後は猛烈なる日貨排斥の爲めに著減し、同年の輸出額は前年度の四分の一にも達せぬ七萬四千斤價格十四萬圓に下り、更に翌昭和四年には日貨排斥が一層熾烈となつた結果、實に十一萬斤、價格二萬二千圓に減退してゐる。若し今後現状の儘推移したならば本邦品は終に輸入杜絶の悲境に陥るかも知れない状態である。其他、本邦推茸重要

輸出國中、布哇、加奈陀、比律賓等在住邦人の数が比較的多く、日貨排斥運動の起らなかつた諸國への輸出は昭和四年度に於て恢復の徴候を示してゐるが、支那本國に近接し且つ支那移民の甚だ多く、日貨排斥の甚だしかつた蘭領印度、佛領印度等への輸出額が漸減してゐることは注目すべきである。

以上述べた如く、本邦産椎茸は支那以外にも歐米各國及び其他の諸國へ年々輸出せられてゐるが、其の需要者は從來専ら此等諸國に在住する日支兩國人に限られてゐて、之に對する歐米人の需要は殆んど無かつたと云つてもよい位である。然るに近時、日支兩國人のみならず、廣く歐米各國人に對して椎茸の需要を喚起しようとする氣運が本邦椎茸業者の間に生じてきてゐるが、これは斯業の發展上喜ぶべき現象であり、今後大いにこの傾向を助長すべきである。之が爲めに、先づ生椎茸を罐詰となして歐米各國へ輸出して見ようと云ふことが試みられ、農林省なども生椎茸の罐詰を試験的に行ふやうになつた。而して、生椎茸を罐詰として輸出するのは、乾燥椎茸の場合に比して、生産費の遙かに低廉である點に於ては有利であるが、その味が著るしく劣る爲に生椎茸の罐詰製造は未だ試験的時期にあつたが丁度これと時を同じうして、乾燥椎茸が多量のエルゴスチリンを含み、之に紫外線を作用せしむればビタミンDとなることが東京理化學研究所の鷺見農學士によつて發見されたため、こゝに歐米各國への乾燥椎茸輸出に一大福音が齎らされた結果、生椎茸の罐詰の研究は暫時中止の形になつてゐる。一體、ビタミンDは佝僂病の豫防乃至治療に卓効があり、又、無機鹽類特に磷及びカルシウムの新陳代謝を正常ならしめ、骨格並びに齒牙の發育に缺くべからざるもので、且つ腺病質及びテタニーの治療上又、感冒豫防上にも大なる効能を有してゐる。しかも、このビタミンDは穀物、野菜中に含有すること少なくして、椎茸に多量を含有してゐる。然るに、米國人中には佝僂病に罹る者の數が甚だ多く、彼等はこれが豫防のために甚だ心勞してをり、從來この豫防として専ら麥角(麥の黒穗病)から製造した薬を使用してゐるが、これは薬としての性質上多量に飲用し得ざる缺點を持つてゐる。その時に當つて椎茸がヴ

イタミンDの母體をなすエルゴスチリンを多量に含有することが先年發表されたので、米國人の間に多大の注目を喚起した程である。此の影響は未だ輸出數字上には現はれてゐないが、右の事情が一般米人間に理解されて行くに従つて、歐米各國への椎茸輸出は大いに増進し得るものと觀測されてゐる。尙、最近、理研あたりで、椎茸を原料とする薬品の製造に従事しつゝありと聞か、この種の研究が漸次多くなつて行くことは、斯業の將來のために慶賀すべき事である。

四 椎茸輸出上改良すべき諸點

特に改良を要すべきことは、輸出椎茸の荷造及び銘柄の統一を圖ることである。椎茸の輸出は其の大部分が大阪よりの輸出品であり、大阪は各地より集まれる椎茸に付き精選加工し、格付品として取引してゐるから、海外市場の一般氣受も良好であつて、商標によつて契約せらるゝ事も珍らしくないが、大阪以外の産地より直接取引する場合には往々にして不揃品の混入することがあり、常に苦情紛糾を惹起し、相互の損失を招くことが少なくないから、本品の輸出取引を行はんとする者は豫め此點に注意し、荷造の選別と銘柄の統一に努めなければならぬ。

五 椎茸輸出の將來

以上述べたことを總括し、椎茸輸出の將來を卜せば、本品が本邦獨特の産物である上に、將來購買力の無限の増大が想像される支那と云ふ廣大な市場を控へ、更に特に米國への輸出の道が開かれてきたから、今後、

イ、生産増加と價格の引下げ(第二章參照)

ロ、新市場(特に米國)の開拓

ハ、荷造、選別、銘柄の統一

に努め、輸出増進を圖れば、その將來は頗る洋々たるものがあると云はれてゐる。

(附) 椎茸播種法の概要

椎茸播種法を大別すれば 一、胞子の蒔付法と 二、菌絲の蒔付法の二つとなるが、左に椎茸胞子及び菌絲の採取法、其等の性質、並に蒔付法の概要を記す。

胞子及び菌絲の採取法

一、胞子の採取法

胞子の採取に適する時期は僅かの期間であるからこの時期を逸してはならぬ。それは傘の七八分開きの時、鉢又は小刀の類を用ひて靜かに菌柄を切り放ち、且つ傘裏の褶には成るべく觸れないやうに注意することが肝要である。

採取した種椎茸は、更に褶際より柄を切り之を盆或は硝子板等のやうな滑かなる平扁物の上に、褶を下向けにして茲べ、その上を新聞紙又は風呂敷の類を以て覆ひ、之に桶箱等を被せるか或は押入戸棚の内等風の入らぬ場所に入れておく。

斯くして一晝夜乃至二晝夜を経過すると、盆又は硝子板の上に椎茸の褶形をなした、丁度白粉で椎茸の褶形を畫いたやうな鹽梅に胞子群の附着を観る。かうして採取した胞子は之を刷毛又は毛筆の類に水を含ませ綺麗に他の器物に撫で落し、更に適當量の水を加へて攪拌し、後述の方法で新柾木に蒔き付ける。

二、菌種採取法

椎茸の菌絲によつて腐朽した樹木の部分は、色合は黃褐色又は黃褐色白色を呈し、之を嗅ぐときは椎茸と同様の香り

を放つ。椎茸の菌絲を採取するには此の腐朽部を選んで削りとりるか又は掻きとる。

菌絲採取用柾としては椎茸發生後三年目に當る俗に三年柾と呼ばれるものが適當してゐる。腐朽部を掻きとる際に注意すべきことは、椎茸以外の雜菌によつて侵された部分を交へぬことである。若し之等を交へるならば態々雜菌の菌絲を蒔きつける結果となるからである。採取した腐朽部は之を摺鉢に入れて摺り碎き、粉篩にかけて篩ひ分け、篩上に残つたものは更に摺つて篩にかけて、二三次之を繰返し、最後に篩上に残つたものを捨てる。

斯様にして篩を透したものは、丁度豆の粉に似た細粉狀の柾粉で、その細粉の個々には極めて微細なる椎茸菌絲が一杯に蟠纏してゐる。もし多量の菌絲を採種する場合は、摺鉢を用ゆる代りに石の挽臼で挽き落して篩にかけるがよい。摺鉢や挽臼で細く碎くために菌絲を傷めはせぬかとの疑問を起す人もあるだらうが、菌絲は極めて微細のものであるから決してかゝる惧れはない。採取した菌絲即ち柾粉には適當量の水を加へて之を新柾木に蒔き付ける。

三、胞子及び菌絲の混合せるもの採り方

新柾木に胞子又は菌絲の何れを蒔いても椎茸は發生する。唯だ胞子は菌絲に比して發芽力に富むも多量の採取をなし難い事情があるが、菌絲は之に反して發芽力稍々劣るも多量の採取を望むことができる。故に蒔き付けをなす場合には、以上の兩種を交ぜ合せたものを播種用に供するのが普通である。

胞子及び菌絲の性質

學者の研究に依れば椎茸の胞子及び菌絲の性質は左の通りである。

一、胞子の性質

(一) 胞子は攝氏五十度(華氏百二十二度)以上の溫度に觸るゝこと二時間なれば其の發芽力を失ふ。

(二) 胞子は攝氏零度(華氏三十二度)に於ては空中或は水中にあるも發芽力を失はず。

- (三) 胞子は攝氏零下十八度(華氏零度)の空氣に觸るゝこと二時間なるも其の發芽力を失はず。
 - (四) 胞子は多くは三ヶ月間貯藏すれば其の發芽力を失ひ、取扱不良なるときは一週間にしてその發芽力を失ふ。
 - (五) 胞子は攝氏十六度の溫度に於ては二十四時間にて發芽す。
- 二、菌絲の性質

- (一) 菌絲は乾燥すれば枯死す。
- (二) 菌絲は攝氏四十度(華氏百〇四度)の溫度に於ては乾燥せざるも枯死す。
- (三) 菌絲は攝氏零度(華氏三十二度)の溫度に於て凍死す。

右の結果によれば胞子は可なり強い寒暑に耐え、且つ適當の状態にある場合は、僅か一晝夜にして發芽するが、唯だ發芽力の有効期間は餘り永くないこと、又、菌絲は胞子に較べて寒暑に對する抵抗力に乏しいことが判る。故に椎茸の胞子又は菌絲を新榎木に蒔き付くるに當つては左の事柄に注意しなければならぬ。

- (一) 新榎木に蒔き付ける胞子又は菌絲は採取後間もないものを用ひねばならぬこと
- (二) 採取した胞子又は菌絲は乾燥せしめぬやうに注意すべきこと
- (三) 秋期發生の椎茸より採取せる胞子を新榎木に蒔き付くる時は、一時菌絲の發生を望み得るも、冬期に至りて凍死する恐れあるが故に、秋期の蒔き付けは効果尠きこと
- (四) 之に反し春期發生の椎茸より採取せる胞子又は菌絲を新榎木に蒔き付くるときは、發芽後に於ける菌絲發育の安全を望み得ること
- (五) 胞子又は菌絲を新榎木に蒔き付けたる後と雖も、乾燥或は雨水に依る流散等に對して適當の保護を怠つてはならぬ。殊に播種當年にありては、發生せる菌絲の蔓延が未だ深く榎木の内部に侵入せざるため冬期に於ける榎木の保護に就ては入念を要すること

る榎木の保護に就ては入念を要すること
胞子、菌絲の蒔付法

蒔き付け方法には 一、注射法 二、灌注法 三、浴浸法 四、散布法等の諸法がある。以上の内注射法を除く他は何れも榎木に鈍目を施して蒔き付けを行ふ。

今前記の諸法に就て所要胞子又は菌絲量、調製法、蒔付法等を述べれば、

一、注 射 法

此の方法は胞子注射器を用ひて榎木の樹皮下に胞子を注射するのである。

(1) 所要胞子量

胞子量は胞子採取用椎茸の形狀大小、及び榎木の直径並に長短等によりて異なるが、直径四五寸長さ四尺の榎木百本に付、菌傘の直径二寸五分内外の椎茸三十個より採取したる胞子量を以て標準とする。

(2) 稀 釋 法

右三十個より採取したる胞子を一升の水に稀釋する、この場合水は清水を用ゆること。

(3) 蒔 付 法

稀釋液を注射器の柄に當る部分に入れ榎木に打込む。

二、灌 注 法

此の方法は播種すべき榎木に豫め鈍目或は窩傷を施し、其の部分に胞子又は菌絲を灌注する。

(1) 鈍目又は窩傷の施し方

榎木の太き方(元口)を地面に付け、之を廻旋しつゝ鈍或は手鳶を以て僅に木質部に達する程度の切込み又

(附) 椎茸播種法の概要

1011

は傷口を作る、切傷部の間隔は鈍目の場合は七寸、嵩傷の場合は六寸位とする。

(2) 所要胞子又は菌絲量

胞子による場合は楮木百本當り(楮木の形状前に同じ)菌傘徑二寸五分の椎茸四十個より採取せる胞子量とす。又、菌絲に依る場合は楮粉容量五合重量八十匁内外とす。

(3) 稀釋法

前記の胞子量をば一升五合の清水に混合する、又菌絲にありては之に水三升を加へ、充分に攪拌したる後晒木綿にて濾過したるものを蒔き付ける。

(4) 蒔付法

右の稀釋液を注油器に入れ、楮木の鈍目又は嵩傷の部分に灌注するか、又は太き毛筆類を用ひて前記の部分に塗入する。

三、浴浸法

一名楮汁法とも稱へ、蒔付用としては普通菌絲(楮粉)を主として、之に適宜の胞子を混用せるものに水を加へ、此の混液を桶又は樽に入れその内に鈍目或は嵩傷を施したる新楮木を浸漬し、切傷部及び其の他楮木の外面に菌絲胞子を接着せしむる。

(1) 鈍目又は嵩傷の入れ方

灌注法の場合に合じ。

(2) 楮粉所要量

前掲の楮木百本當り楮粉五合乃至七合、重量八十匁乃至百十匁、之に適宜量の胞子を加ふ。

(3) 稀釋法

以上の楮粉を水五升乃至七升到稀釋する。

(4) 蒔付法

稀釋液を桶樽の類に張り、その内に楮木を挿し込む、挿込みの方法は楮木の元口を下となし、鈍目或は嵩傷中に成るべく多くの菌絲胞子を入り込ませる如くする。

四、胞子散布法

異名を挿楮法又は楮挿入法などと云ひ、新楮木の寝せ込みに際し、多量の椎茸の發生する舊楮木を新楮木百本に付四、五本の割合を以て適當の部分に挿し、舊楮木に發生する椎茸より自然に飛散する胞子を新楮木に附着せしめて、人爲的の播種に代へやうとする方法である。従つて此の方法は從來栽培の行はれてゐる場合にのみ用ひ得るのである。

(完)

東亞經濟調查局刊行書								
失業問題研究	産業合理化の理論と實際	支那貿易の趨勢 下ノ二	世界人絹業の發達と米國生絲及人絹の消費	支那社會の史的分析	米人の觀たる日本上 の綿工業と其貿易 下	支那産業革命概觀	滿洲に於ける私帖	支那の制度より 觀たる蒙古
八〇	一、六〇	一、〇〇	一、〇〇	一、五〇	一、五〇〇	一、〇〇	三〇	一、五〇 <small>定價</small>
六	一〇	四	四	六	六四	四	二	一〇 <small>送料</small>
本邦蠶絲の不振	數字を以て表はせる世界のエネルギーギ―經濟	英米獨佛伊金解禁の經緯	世界海運業の不況	失業對策研究	勞農聯邦の財政政策	軍縮會議と其波紋	最近の關稅問題	世界綿業の危機
八〇	八〇	八〇	八〇	八〇	八〇	八〇	八〇	八〇 <small>定價</small>
六	六	六	六	六	六	六	六	六 <small>送料</small>

東京市麹町區山下町一丁目一番地
 電話一四九一・一四九二・一四九三・一四九四
 東京市東區芝浦一丁目一番地
 電話一四九一・一四九二・一四九三・一四九四

東	亞	小	冊	月刊	旬刊	不定期刊行
滿蒙に轉向せられん排日運動 江藤夏雄著	太平洋會議に就て 副島道正著	支那陸軍改造論 陸軍中佐佐々木到一著	人民自救の道 杜天一著	飼料ごしての大豆粕 鈴木岩住、中西氏講述	東亞翻譯通信	經濟資料
定價 一〇〇 資料 二	定價 二〇〇 資料 二	定價 二〇〇 資料 二	定價 二〇〇 資料 二	定價 二〇〇 資料 二	定價 二〇〇 資料 二	定價 二〇〇 資料 二
支那排日教材集 東亞經濟調查局編著	太平洋會議に於ける一講演 松岡洋右著	國定教科書海外關係記事 東亞經濟調查局編著	内外蒙古に於ける露國の活動 小川繁著	間島問題の經緯 東亞經濟調查局編著	東亞特に支那滿蒙を中心とし政治經濟社會各般に亘る論策研究を載す	支那新聞に現はれたる日本關係記事歐米及露字新聞に於ける支那關係記事の連報 世界各國及日本經濟事情に關する調査を一問題毎に輯む
定價 八〇 資料 六	定價 二〇〇 資料 二	定價 一〇〇〇 資料 八	定價 四〇〇 資料 二	定價 三〇〇 資料 二	定價 五十錢 送料 一錢	定價 五十錢 送料 一錢
定價 一圓 資料 二十錢	定價 一圓 資料 二十錢	定價 一圓 資料 二十錢	定價 一圓 資料 二十錢	定價 一圓 資料 二十錢	定價 一圓 資料 二十錢	定價 一圓 資料 二十錢

東亞經濟調查局 東京市神田區山内町一丁目一番地 電話 四九一四 振替 東京一八一三五七番

米國の對支經濟政策 近刊

昭和五年版 滿洲讀本

滿洲事情の詳細を懇切明快に紹介したるもの寫眞三十七枚地圖一枚を附す

定價 一圓 送料 十二錢

昭和六年六月三十日印刷
昭和六年七月五日發行

(定價金參拾錢)

發行所 財團法人東亞經濟調查局
東京市麴町區内山下町一丁目一番地
編輯兼發行人 佐藤貞次郎
兼印刷人 佐藤貞次郎
印刷所 株式會社開明堂東京支店
東京市神田區表猿樂町二番地

終

