

椎茸しいたけ

静岡県大井川上流は、江戸時代、天竜川を中心とする三遠地区さんえん（信濃・三河・遠江）と、富士川と安倍川を中心とする駿甲地区すんこう（駿河・甲斐）を合わせた広域な椎茸一大産地の中心であり、これを中心にマッシュルームロード（椎茸路）が発展しました。とくに集散地しゅうさんである藤枝市は現在も椎茸の流通取扱いで全国の五十%以上のシェアを占めます。

平成七年四月には「藤枝きのこ団地協同組合」がオープン。椎茸産業に従事する六社が工業団地を形成し、新しい流通指導型産業としての基盤づくりを始めたところ*₁です。

●文献に見る椎茸の歴史

椎茸は古来より中国で不老長寿の靈薬れいやくとして珍重されてきた食物です。前漢時代（紀元前二〇〇年ころ）の『禮記』『爾雅』『七卷食經』『崔禹錫食經』等の書物の中に、「菌芝きんし」「木菌もくきん」または「菌茸きんじょう」という記述があり、これらが文献に初めて登場したきのこの類ではないかと推測されています。後漢時代の一九六年に著され、後世の文献に数多く引用された『神農本草經』には「芝六種、赤、黒、青、白、黄、紫」の記述があり、このうちの「紫芝」が最も椎茸に近いようです。

六四四年に記された『日本書紀』には、奈良の押坂直おしさかなおという人が山中で紫の菌を見つけ、煮て食べたところ病なく長命であったとあり、これが『神農本草經』の「紫芝」に近いものではないかと言われています。

日本最古の医学書『医心方（全三十巻）』（九八四年）には木菌・きのたけの紹介とし