

# 「財津式椎茸熱氣乾燥器について」

日田郡中川村 財津政男

九州は天童的椎茸生産地域であるが、生産者は天童に馴れて椎茸林業に就ては基礎的調査研究等も行わず、椎茸用材としての雑木の生理学的、造林学的研究等についても学ぶ機会に恵まれぬ爲に私共は従来粗放な経営に終始して参つたのであります。

今日私共の生産地に於ては一般的に年々の過伐によつて原木は枯死し、生産原価の高騰に加えて、生産期に於ける相属感傷は、再生産費に事欠く有林となり、経営は益々困難となりつゝあるのであります。

此の際生産者としては、原木当り收穫量の増加によつて原木の節約をなし、生産費の低下に努むると共に、製造技術の向上を計り商品価値を高め、以て経営の合理化を期すべきであります。

收穫量増加の基本要件は、まず純粋培養菌種の接種によつて100%の精付をなすことであります。椎茸栽培上最適と言われる九州に於きましても、垂直的に海抜高を増すにつれて、局地的に気象条件も変化し、発生期も異なるので、地域的に最適の栽培技術の確立と最適菌種の研究が必要であります。

椎茸の経済收穫は樹幹表面積量に正比例すると言われます。石当り表面積量は小径木程大であります。経験的にも末口径3寸、4寸の原木が最も收穫が多いと言われます。

更に枝條の利用に注意すべきであります。末口3分程度の枝條にも株式種駒1個の接種によつて椎茸の個位の発生は普通に見られるところあります。

次に生産費を左右し、商品価値を決定する乾燥については従来菌學者の書かれた書物にも如何にすれば最も経済的に優良の製品を得ることが出来るかという、生産者には一着大切な矣が十分究明されていぬ憾を覚ゆるのであります。

天日乾燥は、風寒、呑乾を失ひ虫害に必ず侵されるので商品価値を低下致します。

火力乾燥については、従来の改良乾燥室による炭火乾燥法は種々の欠点がありますので漸時使用される様になると思われれます。

電氣は木に一般に利用される域に達しません。薪を用いる方法は燃料経済の点では最も勝つて居り、実用的でありますから、薪乾燥器の使用を將來普及すること、望みますが、乾燥室の構造的な研究や、鉄管の耐久性等今日使用されているものには改良研究の余地があります。

財津式乾燥器は大分縣指定奨励乾燥器として現在各地に普及しつゝありますが、決して理想的なものではなく、簡陋にせよ場所にも設置出来る林業計致しましたものであります。

特徴とするところは

1. 火災の危険が全くないから既設の建物内に設置出来る。
2. 従来炭火乾燥室に比し燃料が半減され炭煙が「ムロ」の外部から行われるので木炭ガスを吸ふことなく、火熱を感じないから長所が夥し。炭煙量は極白炭で1時間1回

程度であるから夜間睡眠出来る。

3. 乾燥操作が容易であるから、女子でも作業出来る。作業介助の合理化が行われる。
4. 製作費が割に安く、生産量の増加につれて増設出来るから、1時に多量の産後養蚕を要しない。

弱虫は使用法を誤ると上段又は段のエピラの推車に傘の縁が巻き込み廻ることがあるから注意を要する。

能力は1基エピラ16枚用(7枚用あり)で1期間乾推車35隻乃至50隻の乾燥が出来る。乾燥時間は乾燥方法や推車によって異なるが、10時間から30数時間、木炭の消費量は1期間平均乾推車1隻につき木炭3隻程度である。乾燥温度は色々あるが、普通初温26.7度から毎時平均1度乃至2度程度上昇せしめ、53度を限度とする。(兩子孫倍最良の色澤が出る)