

## 研修レポート

# 菌床しいたけ栽培と「道の駅」産地直売所を視察して

報告者 皆川 鉄也

去る、10月21日から3日間、町の主要産業として又、雇用拡大が期待される菌床しいたけ栽培、産地直売所の置かれている「道の駅」の現状とそのノウハウを学ぶべき研修を芦崎達美、福司憲友、鈴木一彦、私を含め議員4人とそれに伊藤進副町長の5人で参加した研修内容を報告する。

まずは初日、滋賀県米原市にある近江しいたけ株式会社を訪問し、峰浜培養が新しく導入した菌種「KA1001」の製造元であるジャパンアグリテック株式会社の小西尚夫社長、度々本町に指導訪問して下さっている馬場隆彦氏と



滋賀県米原市

近江しいたけ栽培を営んでいる木村拓人課長、木村安則部長から説明を頂いた。

近江しいたけ株式会社は設立3年目とまだ日が浅しいたけ栽培専門の会社であり、ホダの製造から生産、出荷販売までを一貫作業で行なっている。

これまでホダづくりにはいくつもの課題もあったが、試行錯誤を繰り返しながら今では有望作物として定着させるまでに至っている。

パック詰めでの選別作業を見る限り、生産されるしいたけにはじき出される規格外の物はほんのわずかと少なく、品質は上々であるとのことである。

パック詰めは重さに種類はあるものの、規定内の重さから多くとも5g程度よりオーバーさせない等の工夫を施し、生産量確保に努力している。販売ルートは大垣、浜中、東



立派なしいたけ



パック詰めでの選別作業

京、松本、長浜、中日本、名古屋と言った多くのマーケットを有し、毎日これら会社との価格交渉を行なう事により単

価獲得に努めており、今では右肩上がりの状況になっている。

八峰町産のしいたけは生産量も多いことから、これら市場に出荷されていないのは残念であり、もっと市場確保を図る必要があるのではと感じたところである。

ホダ製造について、峰浜培養は全国モデル的存在であり施設面積にも余裕があり、生産者が多くなっても賄いきれるスペースが確保できることから組織の強化と相まって創意工夫により生産者に利益の還元できるシステムの確立が急がれるのではとご指摘もあつた。

全体を通して、まだまだ工夫のしようによっては大変有望な産業であり大きな可能性があることから地場産業確立にむけ生産者、行政、関係機関が一体となった努力が更に必要と感じた。



ホダ製造について説明を受ける

2日目は「道の駅」にある次の産地直売所を視察した。

「道の駅」ガレリアかめおか、「道の駅」くりの郷、両施設とも地元の特産物や伝統文化、観光等あるいは文化ホールといった施設とを併せもつた内容となっており全国的な傾向かと感じたところであるが、言えることは地元産の新鮮な野菜や果物、肉類等安全、安心な食料を求めて多くのお客様さんが来店し評判が良かった事である。

比較をするわけではないが、

「道の駅」ポンポコ101とおらほの館は来客数もあり、活気があつて品揃えも多く誇れる施設であることを視察を通して再確認できたと思う。

レストラン部門もリニューアル出来たことから、経営努力に大きな期待をするところである。



「道の駅」くりの郷の前で

最終日は大阪中央卸売市場等を視察研修の予定であつたが、市場のセリが早朝であつたのに加え、あいにく台風の影響による悪天候で予定が変更になり、視察出来ずに心残りであつたが帰りの途についた。

### お詫びと訂正

平成25年10月10日発行の議会だよりNo.30の5ページと6ページに誤りがありました。

お詫びして訂正します。

#### 【訂正箇所1】

5ページの上から5段目の後ろから6行目の

**回答** を削除。

#### 【訂正箇所2】

6ページの上から3段目の14行目

誤 峰浜野球場の・・・

(以下省略)

正 峰浜野球場の・・・

(以下省略)