

全国に誇れる

特集

菌床キノコの産地へ



「形・厚さ・大きさ」全国基準の品質

「富士ソフト企画・西会津しいたけファーム」が生産した菌床シイタケが、全国で2,000人以上の生産者が加盟する「全国サンマッシュ生産協議会」の全国大会で3年連続金賞となり、特別賞の最上位となる賞を受賞しました。また、同大会では、ほかにも町内の生産者が入賞しています。

町内産のキノコは、こうした全国規模の品評会でも高く評価され、県内のスーパーや首都圏の市場から多くの出荷要望が寄せられています。こうした要望に対応できる生産量にするため、生産規模の拡大が喫緊の課題となっています。

写真＝西会津しいたけファームでの菌床シイタケ栽培の様子。奥が事業所を取り仕切る高久一志さん。



菌床培養施設を整備して 品質向上・収量安定

培養とは、菌床シイタケ生産工程のうち、シイタケの菌をオガ粉の塊（菌床）に行きわたらせる工程です。

1年間の菌床シイタケ生産のサイクルの中で、菌床の培養の時期とシイタケを発生させる時期が少しの間重複するため、個人で培養を行う場合、ハウスを効率的に利用できず、生産量を増やすことができません。

他地域の大规模な産地同様、町にも菌床の培養施設があれば、生産者は発生に向けて管理に全力を傾けることができ、良質なシイタケを安定的に生産できます。

このような課題を解決するため、町では地方創生拠点整備交付金事業を活用して菌床培養施設を整備し、町内の農事組合法人に運営してもらうことにしました。これにより、約40,000菌床をこの施設で培養することができ、生産者は発生用のハウス

を効率的に利用できるようになります。さらに、培養が画一的に進められるので、現在の生産量と比較して3割以上の生産量の増加と品質の向上が期待できます。

また、菌床生産と培養を一体的に実施できる本町のシイタケ生産拠点が西林地内に整備されることになり、町の目指す「菌床シイタケの大规模産地化」に向けた取り組みが一步前進します。

現在整備中の菌床培養施設（2月9日撮影）



「しごと」は菌床キノコ栽培。 移住就農を支援します

雪国でも出来る 農業で冬場の所得確保

菌床キノコ栽培は、栽培用のパイプハウス整備や菌床購入費などの初期投資がかさむことに加え、栽培技術の習得のため一定期間の研修が必要なことなどから、新規就農が難しいといわれていました。このことから、町では平成

21年度より菌床栽培用パイプハウスリース事業を開始し、菌床キノコ栽培に取り組みやすい環境整備を進めました。平成29年度までに、ハウス25棟、薪ボイラー4基を9戸の農家と2つの法人に貸し付け、菌床キノコの生産規模拡大に取り組んでいます。

また市場からの需要に配慮されるほどの生産量は確保できていませんが、本町の菌床シイタケは品質が高く評価され、他の産地と比較しても高値で取引されています。十分な研修を積み、しっかりとした技術を身に着ければ、雪国でも農業で冬場の所得を確保することが可能になってきています。

菌床キノコ栽培と移住

平成28年度には、2人の移住者が菌床シイタケ栽培関係

の「しごと」に就きました。家族を含めると8人が移住したことになります。

現在、町には菌床キノコ栽培研修中の移住者や、研修が終わり就農した移住者が複数います。この「しごと」が町に移住するきっかけとなる場合もあり、取り組みやすい環境づくりが町への移住者の増加につながっています。

町の支援が充実

初めてでも始めやすい
菌床キノコ栽培

「移住して就農したい」「就農したいが冬期間の収入が不安」といった相談が毎年数件寄せられます。ときには、町役場農林振興課の担当者や喜多方農業普及所の担当者を交え、移住や就農に関する話し合いを行っています。

そうした話し合いの中で、町の支援が充実し、冬期間にも収入が見込める菌床キノコ栽培が、初めての人のとって取り組みやすく、選ばれるようになっていきます。

育てる楽しみがある反面、やり直しがきかない という緊張感があります。

平成28年に神奈川県から西会津町に移住しました。現在は菌床キノコ栽培の研修中で、三留弘法さんにお世話になっています。就農するきっかけとなったのは、「西会津町は菌床キノコ栽培に力を入れていて、支援も充実しているからやってみないか」と祖母に声を掛けられたことです。それまではIT関連の仕事をしていて、農業とはあまり縁がありませんでした。初挑戦の農業、初体験のキノコ栽培は、やってみて初めて分かることがたくさんありました。そんなとき、役場の人が思った以上に相談に乗ってくれたので、とても助かりました。「農作物を育てる」ということは、育てる楽しみがある反面、やり直しがきかないという緊張感があります。今年の6月に研修が終わるので、そこから自分にとっての本番。自分のできる範囲を見極めながら、頑張ってみたいと思っています。

Voice 移住就農者の声



だいすけ 根本 大輔さん

(平成28年に神奈川県から移住)



写真=会津きのこ工場の菌床生産作業の様子。ここで生産された約10万個のキノコ栽培用菌床は、秋の収穫時期まで各生産者のハウスで温度や湿度などの管理が行われます。

全国に誇れる菌床キノコの産地へ

町単独事業の菌床栽培用パイプハウスリース事業や、地方創生拠点整備交付金を活用した菌床培養施設整備、林野庁の事業を活用した団地化事業など、町では菌床キノコの大規模産地化に向けた取り組みを計画的に進めてきました。今後も継続して取り組みながら、生産者個々の技術向上も支援し、5年以内に、現在のシイタケ類の年間販売額である約1億円を3倍にまで伸ばしたいと考えています。

また、町では、この大規模産地化に向けた取り組みが新規就農者などの移住・定住につながる、人口減少を緩やかにする効果にも期待しています。家族を含めて30人以上の人口増を目指しており、10世帯が移住・定住して20人が雇用されれば、これまでに移住してキノコ関連の「しごと」に就いている6世帯と合わせると、30人規模の事業所を誘致したのと同じ効果があると考えられます。

豊富な森林資源という地域の特性を生かしながら、就農や栽培に関する支援体制を充実させ、全国に誇れる菌床キノコの産地を目指していきます。

生産規模拡大と通年栽培で雇用を創出し、信頼される産地に

菌床キノコ栽培と雇用

個人での菌床キノコ栽培は家族を労働力とすることがほとんどで、繁忙期だけパートタイマーを雇用しています。雇用される側としては収入が安定しませんが、子育て中の主婦であったり、複数の仕事を掛け持ちしていたり、病気や介護などの理由でフルタ

イムでは働けない人にとっては、無理のないスケジュールで働けるといった利点もあります。また、町内には法人として菌床シイタケ栽培に取り組む「農事組合法人会津きのこ工房」と「株式会社富士ソフト企画」があり、この2社は、今後の規模拡大によりパートタイマー以外の雇用創出を目指しています。



↑シイタケの選別作業を行う富士ソフト企画・西会津しいたけファームの高久香織さん。社員としてフルタイムで働いています。

求められる通年栽培

従業員を雇用すると、当然ですが賃金を支払う必要があります。しかし、冬期間のキノコ栽培だけでは、年間を通じて安定した収入を得ることが難しいといわれています。先進地である大規模な産地では、収入を確保し雇用を継続するため、夏でも収穫できるように、冷房設備を導入したりしています。本町にも冷房設備を導入している生産者はいませんが、人数が少なく、夏場

は生産量が不足している状況です。

1年を通じて良質なシイタケを安定供給できる「信頼される産地」になり、新たな雇用を創出していくためには、夏場の生産体制の強化が不可欠となります。

団地化で通年栽培を目指す

町では、平成30年度に国の補助事業を活用し、1か所に5棟の菌床栽培用パイプハウスを整備する「団地化事業」を計画しています。5棟中3

棟には断熱材と冷房機器を導入し、通年栽培が可能な施設とする計画です。これにより、1年を通じて菌床キノコを栽培することができ、収入を得る仕組みが整うとともに、施設を運営する法人による正規雇用が期待されます。

また、菌床キノコ栽培の研究施設としての役割も期待でき、研修後の独立による町全体の生産規模拡大が見込まれ、大規模産地化へ向けた取り組みが加速すると考えられます。

フォーカス Focus 今、注目の農業者



県独自の農業生産
工程管理 (FGAAP)
の認証第1号

野原勇一さん (上小島)

生産工程を一つ一つ確認し、消費者が求める「安心・安全」な農産物を生産するため、県では独自の基準を設け、基準を満たした生産者を認証しています。

町内の農事組合法人・会津きのこ工房では、この認証を目指し、研修会などを開催してきました。その結果、野原勇一さんが第1号となる認証を10月17日に受けることができました。現在審査中の生産者もいて、認証生産者を増やしていく予定です。

「キノコを含め、農業生産者全体で認証を受け、産地力を高めていければ」と話す野原さん。農業に対する熱い思いが伝わってきます。

