

国産の種菌や菌床などの原料を使い、無農薬で栽培する生産者を認証する「国産安心きのこ認証」を活用する産地が増えてきた。基準に沿った、きのこの栽培を第三者が確認する仕組みで、民間認証機関のリーファース(東京都中央区)が認定する。今年から放射性物質の検査も項目に加えた。認証を取得した産地では栽培管理への意識が高まり、流通業者は安心を裏付ける情報と品質の高さを評価する。

(松崎加那絵)



八色しいたけ事業協同組合は、パッケージに「国産安心きのこ認証」のマークを印刷し、栽培管理が徹底されたシイタケをアピールする(新潟県南魚沼市で)

無農薬、水、放射性物質など検査

農家の意識変わる

新潟県南魚沼市の八色しいたけ事業協同組合

新潟県南魚沼市の八色しいたけ事業協同組合(17戸)は、昨年の組合発足と同時に、菌床製造とシイタケ栽培で国産安心きのこ認証を取得した。組合のセンターで菌床ブロックを製造し、その菌床を使って農家が年間1200トンのシイタケを栽培する。県内生産量の半分を占める。菌床栽培はもともと、殺虫剤や殺菌剤を原則使

用しないが、認証を取る上で、それを証明できる態勢を整えた。菌床に使うおが粉などの材料について、産地や薬剤の不使用を確認できる証明書類を保管する。菌床の製造に使う水に含まれる重金属なども調べ、同認証を取得したメーカーの北研(栃木県壬生町)の種菌を使う。農家は、同認証の基準に沿った栽培管理を徹底する。培養や発生管理の他、収穫後も薬剤を使わない。シイタケから残留農薬が検出されてはならないため、ハウス外の除草剤の使用も2回までに

産地PRへ広がる「認証」



認証を取ったことで、生産者の意識が変わったと実感する牛木さん。高品質を維持するため、栽培管理を徹底する(新潟県南魚沼市で)



国産安心きのこ認証
全国食用きのこ種菌協会の「安心きのこ生産マニュアル」に基づき、リーファースが2005年に作成した。農水省が定めるGAPのガイドラインや、同省の事業で策定した食品トレーサビリティシステムのガイドラインの内容を盛り込む。国内のシイタケやナメコ、マイタケなどの生産者、種菌メーカーなど27件が認証を受けている。

27件を認証

今年4月には、放射性物質の測定などの項目を追加。原木や菌床、種菌などの段階と、出荷するきのこの状態で、放射性物質の濃度が基準値以下であることを確認。原木や菌床の原料の産地も確認する。この他、化学物質の安全性やエネルギー削減対策、環境保全対策なども追加。高いレベルで安全性に配慮し、栽培したことを保証する仕組みにした。

同社の水野葉子代表は「バイヤーからは認証を受けた生産者が栽培したきのこを求める声が上がっている。厳しい基準をクリアした生産者を守り、消費者にも安全性をPRできる」と強調する。

店頭で評判上々

知名度高めて拡大を

国産安心きのこ認証は、店頭でも徐々に浸透し始めた。安心感が高いことから評判は上々だ。関西中心に2府7県でスーパー131店舗を展開する平和堂(滋賀県彦根市)は、認証を取得し

たサンマッシュ瀬湖協同組合(徳島県小松島市)の菌床シイタケを昨年から販売する。滋賀県の70店舗で取り扱い、店頭での販売価格は200円前後、平均358円。昨年は年間57万で8000万円弱を販売した。同社のバイヤーは「認証の直接の販売効果はまだ見えない」としながらも、「産地の意識が高くなり、品質の良いものがそろそろ。夏場はかさの裏が黒く変色するなどのク

レームがあるが、このシイタケはクレームが全くない」と評価する。品質に問題がなく、増産に対応できる態勢を確認し、今年仕入れ量を増やして約1億円の売り上げを計画する。

有機野菜を中心に扱う食品卸のナチュラル・ピズ(大阪府東大阪市)は、認証を取得した農事組合法人・割野きのこ組合(新潟県津南町)のナメコを、レストランや自然食品店に年間3900万円納める。

荒井博之社長は「価格は一般のナメコより高めだが、安心を裏付ける情報管理がしっかりしている分、顧客に紹介しやすい」と評価。昨年、放射性物質問題が起きた際、同組合からは自主検査結果がすぐ伝わり、取引の落ち込みがほとんどなかったという。

課題は、認証の認知度がまだ低いことだ。同組合の小林一男組合長は、「産地として認証を取るのとは当たり前という理念で取り組んでいる。競争が激しい中、認証は大きなセールスポイント。認知度を高めて新規顧客を拡大したい」と話す。

限るが、使用しない農家がほとんどだ。
トレーサビリティ（生産・流通履歴を追跡する仕組み）や農業生産工程管理（GAP）に対応するため、作業管理簿の記入も徹底する。栽培に使う水で重金属などを、収穫したシイタケで放射性物質や残留農薬などを検査する。リーフアースが年一回立ち入り調査し、これらの管理が正しく行われているかを調べる。

前身の生産組合の時に、県がつくった「魚沼きのこGAP」を取得した。組合の小倉一朗施設長は、「認証を取得し、生産者の栽培への意識が変わった。パイヤーも興味を示し、信用できる生産者が作った素性の確かなシイタケに期待を持っている。認証の仕組みが消費者まで浸透すれば、販売量の増加にもつながるのではないか」という。組合では、シイタケの単価が下がる中で認証

取得をアピールし、販売量を伸ばしたい考えだ。同組合に加入し、年間約95トンを栽培する牛木きのこ園代表の牛木秀夫さん（58）は、認証について「それぞれ責任を持ち、連携して仕事に取り組める」と話す。認証前から取り組んできた無農薬栽培や品質管理を徹底している。

「一番手間なのは虫の対策だ」と牛木さん。殺虫剤を使わないため、きのこの発生中は粘着シートや発光ダイオード（LED）を使った捕虫器を活用し、目視確認にも時間をかける。廃菌床を施設外に出した後、ハウス床に数日間水を流し続けて残った虫を殺す。乾燥するとダニが発生しやすくなるが、適度に乾いた良品のシイタケを旨指し、兼ね合いに気を使う。

秋田・横手市大森町きのこセンター利用組合

管理徹底の柱に

秋田県の横手市大森町きのこセンター利用組合は、6年前から菌床製造とシイタケ栽培で認証を受けている。生産者58人が加入。同組合の菌床製造、共選出荷両部の子吉金悦部長は「市場にアピールできる。仲卸や市場のパイヤーも、認証があることで安全性を押し出し、小売りに売れやすいと聞いている」という。

同組合の2011年度の販売量は3650トンで、組合の設立から右肩上がり伸びている。単価も全体的には高い水準で維持できているという。

子吉部長は、認証取得で菌床の製造段階からシ

イタケの栽培まで管理が明確になり、生産者の意識が変わったとみる。「放射性物質や残留農薬

の問題は、1件の農家が基準を超えれば産地出荷停止になる。産地を守る上で、認証制度を柱に

生産者に管理の徹底を発信できる」と強調する。こうした認証の仕組みについて、農水省は「決まりに従って栽培していることを第三者が確認することがポイント。信頼性が高まり、消費者へのPRにつながる」（表示・規格課）とみる。