

# 展望

業界インタビュー

——菌床シイタケ生産者のほぼ5割は、北研が事務局を務める全国サンマッシュ生産協議会の会員です。生産をリードする立場ですが、菌床シイタケの現状をどう見ますか。

菌床シイタケの単価は、2009年度に前年度比で10%下がり、10年度も6、7%下がりました。生産量の増加とデフレ(持続的な物価の下落)の影響だ。昨年は異常気象で不作だった野菜の高騰も、シイタケの低迷につながった。高値でも必需品の野菜を買い、きのこ類まで消費が回らなかつたと思う。12月の鍋物需要期でも、きのこは売りに上

北研 川嶋 健市 社長



かわしま・けんいち 1951年、群馬県生まれ。77年山形大学農学部卒、北研入社。2004年製造部長兼きのこ生産事業部長。08年営業本部長。10年代表取締役社長。『日本のきのこ』(山と溪谷社)など著書多数。

## 多様な品種育成 ◆ 「おいしさ」PR

けが伸び悩んだ。今後、野菜栽培が容易で生産者も取り組みやすい。上面栽培は、菌床を入れた袋の上部を開け、上面からだけ、きのこの単価も上向きそうだ。

——独自の「上面栽培」で作るシイタケの特徴は何ですか。菌床栽培に向く品種育成に、25年前から特化してやってきました。原木栽培と比べ

者がから支持される理由は何でしょうか。通常の栽培では、菌床が空気に触れて乾燥しやすいため、一定量の水分を失うと菌糸の活動が停滞するた

め、浸水していた。しかし、水分が過剰になって窒息刺激を与え、多くのきのこが発生して大きさがばらばら

「臭いが苦手」という大人も多いが、シイタケ本来の臭いが嫌いなのではない。適切な鮮度管理の方法を知らない流通関係者が多く、鮮度の落ちたシイタケが販売されることがある。

——品種育成で心掛けていることは。シイタケが苦手な子どもが多いため、食育活動を昨年から始めた。「シイタケを育てる感動」と「新鮮なシイタケはおいしい」とい

生産者の求める種菌を作る使命がある。標準的なサイズはもちろん、バラエティに富む品種育成も必要だ。最近、育成した「北研715号」は、1枚が100〜150gと大きく、バークリーなどに向く。生り、非常にうれしかった。(聞き手・入江紫織)

▼北研 1961年創業。資本金3840万円。売上高4億2500万円(2010年6月期)。きのこ種菌の研究開発 282(82)1100。