

# 成長への設計図

32

1967年にナメコの菌床栽培技術を確立し、全国に普及させた。原木栽培に比べ収穫までのサイクルが短い菌床栽培の技術で育種選抜に取り組み、84年に誕生したのがシイタケ品種「北研600号」。川嶋健市社長(61)は「3カ月ほどの培養でキノコが出てくる。原木栽培から菌床シイタケへの道を開いた画期的な品種」と胸を張る。

## 国内シェア5割

菌床栽培はナラヤケ又ギなどのおが粉とチップ、米ぬかなどの栄養体を混ぜた培地に、

菌床栽培用のシイタケを中心にキノコの種菌を製造販売する。おいしさや収量などを向上させた新品種を開発し、安定した栽培技術を確立。消費拡大に向けて加工食品の販売や食育活動にも力を入れ、生産者と一体となった成長を目指す。

(野口広幸)

## 北研(キノコ種菌製造販売) 川嶋 健市社長(61)



「栽培者が有るから会社が在る」が社是。全国に2千人の研究者がいるのと一緒と話す川嶋社長。壬生町駅東町の研究所

# 生産者と技術向上

キノコの菌を植えて培養する。菌床シイタケの種菌では国内シェア50%以上を占める。成長を支えるのが、

生産者との二人三脚の取り組み。87年に全国のサンマッシュ生産協議会を発足。現在、会員は2100人に上り、

全国大会や夏期セミナーを通じて技術交流を図るほか、経営安定と技術向上を支援する。「生産者の創意工夫が、特許を取得した上面栽培などの技術にもつながった」

本社に隣接する食用菌類研究所で品種改良や栽培技術の開発を進

ウムが検出され、シイタケ全体の価格が下落する風評被害も起きていた。種菌原料の検査を納入業者と社内で二重に行い、安全性を確保する。

おいしさプラス

「おいしさに加え、収量性が高く、収穫時

める。2004年に稼働した馬頭工場(那珂川町)では、生産者とのノウハウを共有するために大規模生産を実現。10年には壬生町に種菌工場を新設した。

原発事故に伴い、原木生シイタケから基準値を超える放射性セシ

かわしま・けんいち 1 父とよくキノコ採りに行った。951年3月、群馬県桐生市生まれ。足利工業高卒業。77年に北研産業(現・北研)に入社、取締役営業形大に入学したが、キノコの知識の広さが認められ、マ

「栽培者が有るから会社が在る」が社是。全国に2千人の研究者がいるのと一緒と話す川嶋社長。壬生町駅東町の研究所

## 消費拡大へ食育も展開

自社栽培のシイタケを使った加工食品の製造販売にも着手。「匠キノコ」ブランドを立ち上げ、さんしょう煮やめんつゆなどのほか、今年はキョーザやカレーを発売。「今までの6次産業化ではないが、シイタケの消費拡大の呼び水になれば」と期待する。

2年前から地元の子供たちに、シイタケに興味を持ってもらう。生産者とともに全国に活動を広げたい。その力を込めた。

### メモ

- 〈本社〉壬生町駅東町7の3
- 〈創業〉1961年6月
- 〈資本金〉3840万円
- 〈売上高〉35億3900万円(2012年6月期)
- 〈従業員数〉120人(パート含む)