

私の経営

岩手県久慈市の越戸きのこ園は、菌床シイタケを年間500ト生産し、年間を通じて常時出荷できる体制を整えた有限会社。ハウスの規模拡大と上面栽培で生産量を維持し、需要期の大口注文にも応じられるようにした。出荷体制を維持するため従業員の確保を重視し、雇用環境を整備した。宿泊施設も運営し、自社のシイタケを使った料理を提供するなど6次産業化も手掛ける。

自社で製造する50万個の菌床ブロックから、生シイタケを年間500ト生産する。2003年に法人化後、県の事業を活用して毎年800〜1000平方メートル程度、ハウスを4、5棟新設し、規模拡大を続けてきた。現在の栽培規模はハウス55棟、1万平方メートル、法人化当初と比べて5倍以上に拡大した。

岩手県久慈市 越戸きのこ園 シイタケ

は約300万円の自己負担が発生するが、「生産量の増加につながるため投資する価値がある」と考える。

◆ ◆

法人化前は原木シイタケの露地栽培をしていたが、収量が安定せず収穫期も年2回に限られていた。収益の見通しが立ちにくい年も多く、経営内容の見直しを検討していた。

そんな中、菌床シイタケのハウス栽培で、菌床ブロックの上面からだけシイタケを発生させる上面栽培を

取り入れている県内農家を視察。「ハウスなら収量も安定するし、年間収穫できる。上面栽培にすればスペースも節約でき、通常の菌床栽培よりも多く生産できる」と確信し、上面栽培に切り替え、規模拡大にかじを切った。

上面栽培は、通常の菌床栽培と比べて発生部位の面積が3分の1程度になる。「養分が集中し、肉厚に仕上がる。散水の手間が減り、作業時間の短縮につながる」と越戸さん。

年間500トの出荷量を維持するには日量1〜2トを出荷する必要がある。従業員60人は全て

現在の従業員60人は全て正社員。従業員に安心して長く働いてもらうため、厚生年金や社会保険など、雇用環境を整備する。

菌床に替え規模拡大



菌床シイタケの生産規模の拡大に力を入れる越戸さん（岩手県久慈市で）

業員の8割弱の45人をシイタケ生産の部門に配置している。20、30代が3割を占めており、後継者として育てる方針だ。残る15人は6次産業化に関連する部門で、宿泊施設で勤務する。

◆ ◆

6次産業化関係の事業は、市から引き受けた国民宿舎を改修し、宿泊施設「侍の湯きのこ屋」を運営する。施設で提供するラーメン、ハンバーグ、パスタなどの食事に、自社のシイ

収量多い上面栽培／雇用整え6次化も

経営概況

- 労働力11本人、妻、長男夫妻、娘2人と常時雇用60人
- 売上高116億2000万円（菌床シイタケの販売が4億3000万円、菌床ブロックの販売が8000万円、旅館業が1億1000万円）
- 出荷量11生シイタケ500ト



タケを使う。年間で約3万人が訪れる。シイタケの販売もして観光客にPRする。

越戸さんはJA新しいわて久慈地域菌床シイタケ部会長を務め、菌床シイタケの産地拡大にも積極的だ。定期的に管内農家を巡回し、栽培技術を指導している。

久慈地域で菌床シイタケの上面栽培に取り組む農家は、現在40人に増えた。「仲間を増やして出荷量を増やし、地域のブランド農産物にしたい」と構想する。