

A Challenging Job

明日へ 未来へつながる農業⁽²⁾

長野県は全国一のキノコ生産量を誇り、飯田市は1972年に世界で初めてブナシメジの人工栽培を確立した先進地であります。しかし、これまで主力だったブナシメジやエノキタケは、生産量が増加する一方で消費量は頭打ちとなつており、激しい価格競争にさらされています。そんな逆境の中で、新しい品種に着目してみずから市場の開拓を目指す生産者が登場するようになりました。飯田市松尾でハナビラタケの生産に取り組んでいる「株式会社きのや松下」代表の松下進さん(43)もその一人です。

ハナビラタケは独特の外見とコリコリした歯応え、そしてさまざまなアミノ酸を豊富に含む機能性などから近年脚光を浴びているキノコです。松下さんは06年、一足先に栽培を始めていた中村誠さん(同市上郷の生産現場を見学し、インパクトあるその姿や希少性に引かれました。「天然のものはカラマツの根本に出るんですよ。『松の下』に生えるキノコなら、自分がやらなきゃと思ったんです」と松下さん。父親とともに続けてきたエノキタケ栽培に限界を感じていたときのこと



逆境を越えて夢を目指すキノコ栽培

ハナビラタケ栽培 松下進さん(飯田市松尾)

でした。

翌年から試験栽培を始めましたが、失敗ばかりの日々が続きました。ハナビラタケは菌糸の育ちが遅く、雑菌に侵されやすい特性があり、一度に500個を廃棄処分にしたこと。松下さんは「いま振り返れば、エノキの片手間だったのが良くなかった」と振り返ります。

09年、仲間と一緒に培養施設をスタートさせるのを機に、ハナビラタケ一本に絞る賭けに出ました。設備を更新して新しい機械を導入したところ、雑菌による口スを劇的に減らすことに成功したのです。

世界を広げる販路開拓

まだ一般消費者への認知度が低いハナビラタケは、顧客を自力で獲得しなければ先がありません。松下さんはさまざまな機会や人脈を生かし、地元の直売所や飲食店だけでなく、都市部の高級スーパーやフレンチレストランなどへも販路を広げています。飲食店も個性が求められる時代、もの珍しく食感の良いハナビラタケは、夏場でも安定した需要があるそうです。

技術が確立している従来品種と違い、ハナビラタケは種菌会社すらまだ栽培法の「正解」を持っていないキノコです。全国的に見ると、参入する業者も多い半面、壁



▲ β -グルカンなどが豊富に含まれ、うまい味の元であるアミノ酸もたっぷり。温野菜炒め物、あえ物、バスタなどさまざまな料理に合います。

▲暗室の中で湿度に気を配りながら栽培するハナビラタケ。培養期間は35日程度で、ほかのキノコと比べ回転率は悪くないとのこと

学生の提案

「多彩なキノコ料理のPRを」

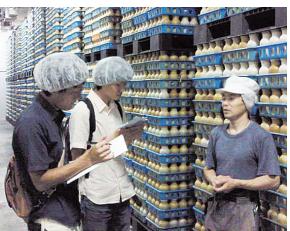
昨年度、愛知大経済学部の学生が、若者の視点で南信州産のキノコのマーケティングに取り組みました。南信州の農産物の商品価値を高める共同研究の一環として、同大と南信州広域連合、飯田市、JAみなみ信州が連携して行いました。

また、大学祭で試食PRとアンケート調査を行った結果をふまえ、成果をまとめた発表では、特定の料理に使うためにキノコを買う「目的派」の消費者を増やす必要があることを指摘しました。そして飯伊のキノコ生産者が普段から食べている多様な献立をヒントに、さまざまなキノコ料理をイメージさせる店頭プロモーションが有効ではないかと提案。「しめじとベーコンのバターしょうゆバスター」など具体的なレシピも紹介してくれました。

若者の感性と生産者の熱意が、キノコ王国・南信州をさらに大きく盛り立てようとしています。



▲愛大祭で行ったキノコ料理のPRと消費者調査



▲キノコ生産農家への聞き取り調査

記事に関する問い合わせ

●飯田市農業振興センター ☎0265・21・3217