

A Challenging Job

明日へ未来へつながる農業⁽³²⁾

JAみなみ信州きのこ部会長を務める
桜井俊美さん(60、飯田市上郷黒田)の
家も、早い段階からブナシメジ栽培に加
わってきました。東京のオーディオメーカー
に勤めていた桜井さんは28歳のときに
帰郷し、父親とともに果樹やキノコの栽培
に従事。家業を継いで1年半後の83

年に、市場の成長株だったブナシメジ一本に
絞ることを決意し、自宅前に広がっていた18ア
ーのナシ畑を整地して大規模な生
産工場を建設しました。「つぶした畑は親
父がナシの木を植えてほんの6年目。さ
あこれから収穫という時期だったのによ
くぞ黙つて譲つてくれたもんだと、今も
感謝していますよ」と桜井さんは振り返
ります。

全国津々浦々、どここのスーパーでもおな
じみのブナシメジ。その人工栽培が初め
て行われたのが飯田市上郷であることを
ご存じですか?

この地でブナシメジの栽培が始まつた
のは1972年、宝酒造(京都市)と上郷
農協(当時)が提携して研究を重ね、瓶
を使つた効率的な生産技術を確立しま
した。それまでは灰色で薄いかさのヒラタ
ケがシメジの代表格でしたが、食感の良
いブナシメジは瞬く間に消費者の人気を
集めることになったのです。かつてJAが
「やまびこほんしめじ」などのブランド名
で販売していたのもブナシメジです。菌の
品種改良も重ねられており、現在主力と
なつている「NN-12」はかさ割れが少な
く弾力があり、苦味がほとんどなく食べ
やすいのが特長です。

JJAみなみ信州きのこ部会長を務める
桜井俊美さん(60、飯田市上郷黒田)の
家も、早い段階からブナシメジ栽培に加
わってきました。東京のオーディオメーカー
に勤めていた桜井さんは28歳のときに
帰郷し、父親とともに果樹やキノコの栽培
に従事。家業を継いで1年半後の83



ブナシメジ発祥の地、新たな挑戦

(有)さくらファーム 桜井俊美さん(飯田市上郷)

「まるごと一株」のヒットと顧客連携



▲生産者のアイデアで誕生した「まるごと一株」。飯伊では、A-コープのほかピアゴやアピタで購入できる

ブナシメジを株のままパッケージした「まるごと一株」は、JAみなみ信州が1998年に開発したもので、当時は画期的な商品でした。コスト削減と長期保存のメリットがあり、包装に使われる専用フィルムはNN-12に最適な湿度と通気性を保つよう工夫されています。トレーを使わないのでごみも最小限に抑えられます。

同JA管内では2012年度に4500トンのブナシメジを生産しており、その7割を大手スーパーなどに年間契約で出荷することで、農家が安心して生産できる体制を整えています。

とくに密接に連携しているのが、全国で約230店舗を展開するユニー(本店愛知県稻沢市)です。瓶付きのまま店頭に並べる「もぎとり販売」、消費者に生産現場を見学してもらう「産地食育ツアーや」などが人気。夏でも室温が15度に保たれた発生室を見学した都会っ子たちは目を丸くして「キノコがなつてます!」と歓声を上げる。桜井さんも「まるで別世界を見たかのように喜んでくれますね。励みになりますよ」と目を細めています。



◀「産地食育ツアーや」で収穫体験する参加者(2013年)

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

ブナシメジ栽培はおがくずなどを瓶に詰める培地作りから始まり、培地の消毒、菌の接種、培養、菌座(芽が出る部分)の整形、発芽などを経て約120日で出荷します。それぞれの工程で大量の培養瓶を移動させる必要があり、効率的な工場の設計はサラリーマン時代の経験が役立ちました。

工程のなかで最も気を使うのは無菌室での接種作業。雑菌を混入させないよう、作業する日の朝はシャワーを浴び、納豆などの発酵食品を食べることも控え井さんは「先輩たちが苦勞しながら蓄積してきたノウハウそのものが、この地方の一番の強みでしょう」と話します。

現在の工場にはLED照明やバイオマスボイラーナなどを導入して省エネ化を図り、各種センサーと長年の経験を総動員

して生産管理を行っています。1年間に栽培する数は瓶にして延べ100万本に達しますが、口はほとんど発生しません。こうした実力が認められ、昨年11月に長野市で開かれた「第36回信州きのこ祭り」品評会のブナシメジ部門で桜井さんは農林水産大臣賞に輝きました。

「しめじ専門部会」の生産者43軒のうち約2割が工場を法人化しており、桜井さんも従業員6人を雇用する有限会社さくらファームの社長です。「この世界でも後継者不足は大きな課題。家の跡継ぎというより企業の後継者として幅広く人材を求めていく必要があるでしょう」と桜井さん。優れた品種に育つたNN-12のように、元気な次世代に期待したいものです。



▲滋賀県内のピアゴで販売される南信州産ブナシメジ。桜井さんお勧めの料理は天ぷらと「しめじめし(飯)」。半日ほど常温で乾かすのが調理のコツとか

▶芽生えたばかりの培養瓶が大量に並ぶ発生室