

市町村：舟形町

タイトル：マッシュルームはアイデア次第！目指せマッシュルームの消費拡大！！

氏名(法人名)：(有) 舟形マッシュルーム

代表取締役 長澤光芳、設立：平成13年10月

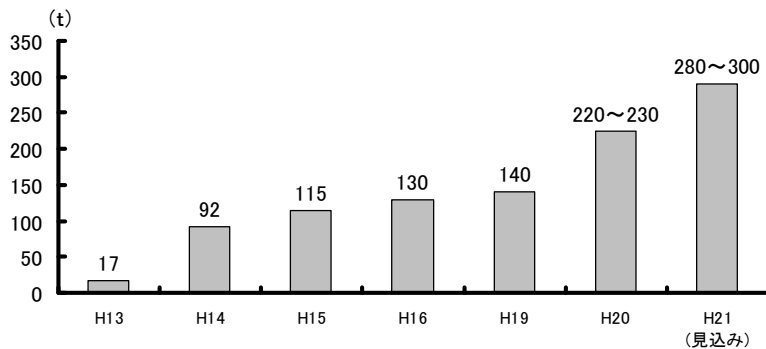
1 組織の概要

平成5年からマッシュルーム生産を行っていたが、年間を通じた安定生産と食品の安全性に対する消費者ニーズの高まりから、平成13年10月に4戸の有志により(有)舟形マッシュルームを設立した。徹底した品質管理と独自の栽培技術開発(栽培周期の短縮)により生産量が向上している。さらに、平成20年に菌舎6棟を増設(同年8月からフル稼働)したことで生産量・販売額も大幅に向上している。

消費者ニーズを的確に捉え、思いついたアイデアは何でもやってみるという信念が、加工品も含めて無駄のない商品化を促し、廃菌床の堆肥化による地域への還元につながり、効率的で安定的な経営の発展と新たな雇用の創出、さらには地域農業の発展・活性化につながっている。これらの取組により現在は、生産量全国シェア7.8%、東北地区での多店舗展開しているスーパーの取扱シェア約80%まで拡大している。

2 活動内容

(1) 生産量の推移



2列目1番右が代表取締役の長澤氏

(2) 消費者ニーズを踏まえた環境にやさしい生産技術の確立による生産量の拡大

消費者のニーズや需要動向を踏まえ、殺虫剤や殺菌剤を使用しない堆肥床(培地)の作成技術(耕種の防除対策)を独自に確立し、実践している。また、マッシュルームの栽培周期は従来約85日であるが、独自の技術開発(特許は未取得)により65日周期に短縮し、施設の稼働率の向上と生産量の拡大を図った。さらに、JGAPの認証申請を行っており、本年7月に現地審査が実施され、今後認証される見込みである。

(3) 地域有機資源の活用と環境保全型農業の展開

菌床培地に未利用資源の有効活用し、廃菌床は堆肥化し地元の水田を中心に還元するなど、低コスト化と有機資源の循環に取り組んでいる。また、木質チップボイラーの試験的導入を行っている。

(4) 新たな雇用の創出

平成19年までは雇用は25名であったが、H20に菌舎6棟を増設し新たな雇用を拡大しながら生産量の拡大を図った。

(5) 多彩な商品化に向けた取組み

マッシュルームをジャンボマッシュルームを含む生食用、加工用など用途別に使い分けたほか、規格外品やジクは乾燥パウダー化により無駄なく商品化に成功したことにより、廃棄物の減少と収益性の向上を両立した。また、料理用レシピを作成・活用しながら、マッシュルームの認知度向上・消費拡大に努めている。

3 今後の発展方向

異業種間交流など情報交換の中で生まれるアイデアを重要視しながらタイミングを逃さないように以下に取組んでいく。①市場に影響力を持つブランド力を確立するため、当面の生産量の目標は、全国シェア10%を目指す。②有機物循環を中心に地域に貢献する企業活動して地域とともにやっていく。③マッシュルーム生産で作りに上げた販売や加工のノウハウを最上地域の新たなブランド作りへ協力していく。