

きのこ王国を支えるえのきたけ経営を目指して
～高品質安定生産・加工品開発、販売の取組み～

有限会社 鮭川えのきセンター
代表取締役 高橋真哉（鮭川村）

1 受賞者の概要

えのきたけ所有ビン数 40万本

えのきたけ加工品

（「おつまみえのき」等 16商品）

昭和58年に就農し、翌年、長野県での研修を経て、新規にえのきたけ栽培を開始した。その後、徐々に規模拡大を図り、平成元年に法人化、平成14年に加工部を設立して、6次産業化に取り組みながら、周年生産によるえのきたけ経営を確立している。



2 活動内容

(1) 高品質生産とコスト管理により安定したえのきたけ経営を实践

大手きのこ企業の大量生産等による価格低迷の中、既存施設・機械を有効に活用しコスト削減を図りながら、培地材料の改良や雑菌の混入を防ぐ徹底した衛生管理により、高品質・高収量のえのきたけを生産して、安定した経営を実現している。

(2) 6次産業化を推進

平成14年に「加工部」を設立し、「きのこにんにく」、「きのこ南蛮」等の「えのきみそ」シリーズ、「ドライえのき」等の“ドライ”シリーズ、えのきたけ等を練り込んだうどん“えのどん”シリーズ等の商品を開発し販売している。特に、えのきたけを県産米油で揚げた味付けした「おつまみえのき」は、「平成28年度ふるさと食品コンクール」で優秀賞（山形県知事奨励賞）を受賞した。

さらに、平成29年には、“えのき茶”シリーズを、平成30年は、こだわりの「なめたけ」「えのき家のDASHI」と、次々と新商品を開発し、6次産業化に積極的に取り組んでいる。

(3) きのこ産地強化に貢献

村内のえのきたけ経営体に、安定した品質の種菌を提供する種菌センターの立ち上げに携わり、現在は代表として同センターを運営している。また、鮭川村菌茸生産組合連絡協議会副会長として、会員の栽培技術向上、経営の安定化に尽力し、きのこ産地強化に貢献している。



3 今後の発展方向

今後も、取引先の要望に応えられるよう、高品質なえのきたけを安定して生産できる体制を維持していくとともに、新たなメニューの提案等を行い、えのきたけの消費拡大に向けた取組をさらに推進していく。

また、加工部では年間1商品の新商品開発を目標とし、商品PRと販路拡大を図っていく。