

キノコを栽培する培養室の増設と培養期間の短縮、 周年栽培機能付きの栽培室の開発

概要

冷蔵コンテナを利用したキノコ菌床培養室を製作して、試作を行った。
 培養条件の最適化と多くの改善を通して、培養室での高い生産性が確認され、目標である1年間の菌床培養能力向上6万床を達成した。

本事業への取組みの経緯

“きくらげ”栽培に絶対の自信

サンアローのビジネスは、きくらげ生産者に、栽培の指導をしながら良質な菌床を提供することだ。生産者の販路開拓も支援し、思うような販売ができなかった場合には買い取り保証まで行っている。

サンアローの菌床培養に使用されるのは、長崎県と愛媛県にある広葉樹だけの“キノコの森”で厳選して伐採された木材に限られる。菌床は、一般的なブロック型ではなく、一品づくりの円柱型を採用している。手間はかかるが、安全で安心な生産を保証するには不可欠な手段だ。

菌床の培養環境は完全にコントロールされ、温度・湿度は当然のこと、装置内の僅かな気流の変化も見逃さない。サンアローは徹底したこだわりを通して、菌床の品質と、きくらげの栽培に絶対の自信を持っている。だからこそ、生産者からの買い取り保証までできるのである。

“きくらげ”生産者の成功のために

きくらげの生産者は、サンアローの提案を受けて、きくらげ栽培を新たな事業として手掛ける法人がほとんどだ。農業や食品に関わりのない製造業や建設業など、異業種からの参入も多い。

サンアローが菌床の提供、栽培指導から販売支援まで一貫した支援をおこなうことで、計画を超えて売り上げを伸ばし、高い収益を上げる生産者が数多く生まれた。

この実績によって、新しい生産者は増え続けて

いる。ビジネスをはじめてから僅か3年で、サンアローが菌床を提供する施設は、西日本を中心に100を超えた。

この生産者に良質な菌床を安定して供給し、ひとりでも多くのきくらげ生産者の事業を成功させることこそがサンアローの使命であり、菌床の増産は差し迫った課題となった。

本事業の内容

“きくらげ”菌床培養にコンテナを利用

サンアローは、本事業で4棟の菌床培養装置を新たに導入した。装置は、早期の稼働開始を可能にするため冷蔵コンテナを改造したものにした。



コンテナの外観（菌床培養装置）

“きくらげ”菌床成長のバラツキを克服

新たな装置の導入で、最も苦労したのは菌床成長のバラツキだった。

きくらげの菌は成長していく段階で、盛んに有気呼吸をする。多量の二酸化炭素と水がつくられ

株式会社サンアロー

代表取締役 近安 裕司

設立 平成 22 年 3 月

山口県宇部市芝中町 11 番 46 号

〒755-0017

TEL : 0836-35-0035 / FAX : 0836-22-3389

URL <http://www.sunarrow.jp>

E-mail info@sunarrow.biz

資本金額 500 万円 従業員数 10 人
業種 その他の製造業

企業概要

日本で“きくらげ”と言えば中国産の「乾燥きくらげ」がほとんどで、国内産の「生(なま)きくらげ」は希少だ。

サンアローは、生きくらげ栽培のパイオニア企業として、独自の技術で「大型・肉厚の非常に食感の良い高品質生きくらげ」の生産を実現した。

きくらげ生産のネットワークは拡がって、サンアローは日本中に笑顔を届けている。

て、発熱も大きい。

装置内では、換気をコントロールして二酸化炭素濃度を適切に調整する。培養に最適な温度と湿度を均質に維持することが重要になる。

言ってしまうと簡単だが、菌は生き物。成長に障害をおこさないように、均一な育成をするには、これまでに培ったノウハウを総動員することが必要だった。

事業の成果と波及効果

“きくらげ” 菌床の増産 6 万床を達成

4 棟の菌床培養装置によって、1 年間に 6 万床以上の菌床を増産することが可能となった。品質も従来のものと遜色がない。サンアローからの菌床供給に期待している生産者には朗報である。



菌床培養試験の状況

“きくらげ” 生産の普及に向けて

さて、培養装置から出された菌床は直ちに生育が始まる。菌床が入荷されたら、生産者はすぐ

に栽培を開始することが必須である。このため、栽培の時期も収穫の時期も作業が重なり、多くの人が必要になる。

きくらげ菌床の増産は、目標通りの成果だったが、需要はさらに伸び続けている。まだまだ菌床の生産は不足しているが、サンアローが菌床製造量を際限なく増やしていくこともできない。

現在、サンアローは菌床培養装置を生産者に譲渡していくことを計画中だ。サンアローは菌床の 1 次培養までをおこない、生産者が菌床培養装置で 2 次培養をおこなう段取りになる。

不足する菌床の供給量が増えると同時に、生産者は栽培開始のタイミングをずらすことで、収穫までの作業量の繁閑が平均化できる。きくらげの生産効率が高まり、更に普及して、サンアローにも生産者にも Win-Win の成果が期待される。

今後の展望

現在、サンアローは菌床培養装置での各種データの解析を進めている。これまでの菌床培養では、目視や臭いなど五感に頼る部分が多かった。

培養ノウハウを「データで見える化」することが目標。多くの生産者が、安定した菌床を使って、高品質なきくらげの栽培をすることで、医療用など新たな機能性の付加を目指している。

サンアローは、こうして構築した栽培インフラと生産者とのネットワークを活かしたビジネスモデルを確立する。目指すのは、業種や地域、生産者と消費者の垣根を超えた、全く新しい価値の創造だ。