

白州・山の水農場 合同会社



きのこ生産

代表者名 代表社員 水谷 多呂 設立年月日 2017年(平成29年) 8月1日
所在地 〒408-0315 山梨県北杜市白州町白須 5810
TEL 080-3911-7221 FAX なし
E-Mail kids_mizutani@yahoo.co.jp URL www.facebook.com/yamanomizufarm
資本金額 200 万円 従業員数 0 人



代表社員 水谷 多呂

テーマ

高度菌床生産装置の導入による 9 種のきのこ生産工程改善と付加価値の向上

菌床培地生産工程に高度な空調設備と接種環境システムを導入し、菌床培地生産可能期間を拡張した。新品目を含めた 9 種のきのこの生産を可能にし、商品力と生産量を高め、需要がありながら機会を逃していた新規顧客層への販売に対応。市場訴求力とブランド力の強化を図った。

「白州・山の水農場合同会社」は山梨県北杜市白州町を拠点に、きのこ生産を中心とした複合農業経営に取り組んでいる。代表の水谷多呂さん、三重子さん夫妻によると、販売品目として、しいたけや大なめこなどのきのこをはじめ、乾燥きのこ、きのこの佃煮や炊き込みご飯の素などの加工品を手がけている。

露地に近い栽培環境で、峡北地域ならではの寒暖差や清らかな地下水を生かしているのが最大の特徴。商品のなかでも、肉厚の「特選しいたけ」は、直径 14～15 センチで厚みが 4～5 センチほどあり、なめらかな肉質とジューシーな食べ応え、肉のようなボリューム感が魅力で、しいたけステーキやフライ、薄切りにしてしゃぶしゃぶでも楽しめる。旅館やレストランからメインの食材に使いたいとの声が寄せられるなど、人気の商品だ。国産では珍しい、生のたもぎたけやきくらげ、ひらたけ、大なめこも注文や問い合わせが多い。

商品は主に「白州・道の駅」や「小淵沢・道の駅」の直売施設で販売し、すべて即日完売している。旅館やレストラン、個人店舗にも直接販売している。

水谷さん夫妻はそれまで、当時の設備で最大限の生産を行っていたが、ニーズに対してなかなか生産が追い付いていなかったという。「生産設備のキャ

パシティーの面から、採算性の高いしいたけの生産を優先させ、その他いわゆる『雑きのこ』は、需要がありながらも生産量を上げることができませんでした」

また当時の設備では、気温の低い冬期を除くシーズンは雑菌の影響により、きのこを植える「菌床培地」の生産ができなかったという。菌床培地の生産が冬期に限られる点も、生産能力に大きく影響していた。

同社はものづくり補助事業で、冬期に限定されず生産が可能な菌床培地生産システムを導入することにした。購入した機械装置は、培地の原料であるオガやふすまを混ぜ合わせる攪拌機、培地を殺菌する常圧殺菌釜、無菌空調設備などだ。

従来の攪拌機の容量は 2.5kg 玉で 250 個分だったが、新たな攪拌機は 2.5kg 玉で 500 個と 2 倍の性能を持つ。他機種種の攪拌機よりフレームが大きく設計されているのも特長で、オガと栄養体と水分を均一に攪拌することができる。

常圧殺菌釜は、成形した菌床玉を 500 個格納することができ、100℃で 8 時間蒸して殺菌する。燃費の節約効果が非常に高く、従来の灯油噴射型の釜加熱方法より、作業中の安全性も高くなった。



菌床培地の原料を混ぜ合わせる攪拌機



菌床玉を 500 個格納できる常圧殺菌釜

生産量が飛躍的にアップ。効率性と付加価値を両立した栽培が可能に

また、これまでは殺菌釜で 8 時間殺菌した後、釜外に菌床を格納台車ごと出し、外気空間を通過して、無菌室へ台車で運ぶ作業を行っていたが、植菌用無菌空調設備装置の構造は、殺菌用の常圧殺菌釜の扉が二面となり、搬入用の扉は成形作業場面に向き、搬出用の扉は外気に触れないままに無菌室に運べる設計となっている。

「蒸し上がった無菌状態の成形玉が外気空間を通過せずにそのまま無菌室で保冷されるため、雑菌混入のリスク管理がしやすくなりました。無菌室の中には、蒸し上がった無菌状態の成形玉を一晩かけて冷却する装置が内蔵されていて、ヘパフィルターユニットを通過した冷風で無菌室の温度を管理できる空調設備になっています」

新たな生産システムを導入したことで、生産量は飛躍的にアップ。冬期に限定されていた菌床生産期

間を伸ばしつつ、きのこの発生と栽培は季節感を大切にしていた従来の半露地栽培とすることで、効率性と付加価値を両立した栽培が可能になった。

水谷さん夫妻は「これまで生産していた 5 種類のきのこに加え、くろあわびたけ、茶えのき、やなぎまつたけ、ぬめりすぎたけも増やしました。しいたけ単一栽培でなくバラエティー豊かな雑きのこを提供できるようになり、農場のブランド力向上につながりました」と喜んでいる。

近年は、同社のリピーター客からお歳暮シーズンに贈答用の注文を受けることが多かったが、宅配注文については人手の面から対応が難しかったという。本補助事業による成果として、これまでのニーズをふまえ、積極的に季節ごとのギフトやお歳暮ギフトに対応することができる。



雑菌混入のリスク管理がしやすい無菌室



新システムで栽培したきのこ

次世代農家の交流に尽力。ユニークな「図書カフェ」も開設

代表の水谷多呂さん・三重子さん夫妻は、2004 年から県内のきのこ農家で 5 年間の研修期間を経て 09 年に独立。「白州・山の水農場」を設立し、きのこを中心とした複合農業経営を始めた。13 年に県の「山梨の農業を育てるナイスカップル賞」を受賞。開業 9 年の 17 年には農場を法人化した。18 年には北杜市から農業経営改善計画の認定を受けている。

16 年には「白州地域の次世代農家の交流・連帯の場をつくりたい」と、白州周辺エリアの若手農家たちを集め、地域の酒蔵内で月に一度マルシェを開催する「七賢マルシェ」を立ち上げた。さらに 21 年からは、甲府市北口の県立図書館 1 階で、きのこなどの地元食材を使った軽食を提供する「図書カフェ by 白州・山の水農場」を開設。ユニークな取り組みが話題を呼んでいる。

また本事業は、山梨のきのこ生産の活性化にもつながりそうだ。山梨は山間地が多い農業県だが、実はきのこの生産量はそれほど多くない。2016 年特用林産物生産統計調査結果では、県内のしいたけの生産量は 156,8 トンで、47 都道府県中なんと 44 位。なめこ・えのきたけ・ひらたけ・ぶなしめじ・まいたけ・エリンギ・まつたけを含めた雑きのこ類の生産量は合計

328.8 トンで、こちらも同じく全国 44 位だ。

水谷さん夫妻は「個人的にきのこを作っている農家はあるようですが、栽培に手間がかかることや、農業の後継者不足、大規模な生産会社が県内にないことなどが、生産量の低さの要因だと思います」と分析した上で、「今後の農業は二極化していく」とも話す。

一つは、従来の市場出荷でのサイズや価格を決められた中での農産物販売の形態。もう一つは高品質で個性的な農産物として農場ブランドを重視した直売の形態だ。「輸入農産物や大型野菜工場の大量生産による農作物が増加し、山間地域の中小規模農家が減少している中で、高品質で個性的な農産物こそ需要が見込めると考えています。私どもは、この白州の土地柄を生かし、地域性や食文化の魅力を表現できる高品質な農産物にこだわり続けていきます」



培地に効率的に菌を植えられる接種機



大きくて食べ応えのあるなめこ