

頑張る

農業法人

シイタケ菌床の製造に
取り組む、京丹波町質美

の農事組合法人きのこ村。
け部会を結成した。

村。「生シイタケの特産
化や地産地消を推進して
いきたい」と代表理事の
上林一弘さん(51)は意
気込む。菌床栽培は、ほ
だ木を使う原木栽培に比
べ、低コスト・省労力で
女性や高齢者でも軽作業
となることから、菌床を
購入して生産する農家が
増え、地域活性化の期待
が高まっている。

□ □

組合がある質美地区は
同町の西部に位置し、面
積の約8割を森林が占め
る。昔からマツタケ、シ
イタケなど品質の良い
特用林産物の産地だっ
た。しかし、高齢化など
で重労働のシイタケ原
木栽培を改善しようと、
1994年に当時の瑞穂

町森林組合が菌床しいた
け部会を結成した。

シイタケ菌床は、広葉
樹を砕いたおが粉に、米
ぬかなどの栄養源を混ぜ
た培地に、シイタケ菌
を入れて培養する。旧・
瑞穂町所有の施設で製
造に取り組んできたが、
2006年に同森林組合
の合併を機に、部会員7
人で任意団体の瑞穂菌床
しいたけ生産組合を結成
した。さらに信用度を高
めるため、07年12月に5
人で法人化に踏み切り、
全員が理事として経営に
取り組む。

08年には国などの補
助事業で木造平屋建て
(170平方メートル)の菌床
製造施設を建設。大型ミ
キサーでおが粉と栄養源
を混ぜ、ビニール袋に2・
7キ詰め、雑菌を高温殺

菌した後、無菌室でシイ
タケ菌の接種作業を行な
う。製造された菌床は、ビ
ニールハウスや林地内に

農事組合法人 きのこ村

京丹波町
質美



菌床栽培で大きく成長したシイタケを
確認する上林さん(京丹波町質美で)

シイタケ菌床を製造

菌した後、無菌室でシイ
タケ菌の接種作業を行な
う。製造された菌床は、ビ
ニールハウスや林地内に

特産化、地産地消で地域活性化をめざす

管理してシイタケを生産
するため、軽作業、季節
を問わない収穫が可能に
なる。収穫した生シイタ
ケは地元の直売所やスー
パーに販売し、「大きく
て肉厚。味も良い」と好
評だ。同組合では、当初
年間3万個の菌床を製造
販売していたが、地元の
生産者による購入も増
え、今年は4万5000
個を見込み、安定的な経
営を実現している。

□ □

上林さんは「生シイタ
ケの特産化を目指し、作
業が行いやすい菌床栽培
で生産者をさらに増やし
たい。将来的には、きの
こ村で地産地消を進め、
学校給食などへの販路拡
大にも取り組んでいきたく
い」と語る。

▽農事組合法人「きのこ
村」の所在地 船井郡
京丹波町質美谷ノ下55。
電話 07771(88)
0460。