



シリーズ

企業訪問

農事組合法人 いわき菌床椎茸組合

～他社に真似できない椎茸づくりを通し、
6次産業化への挑戦を続ける企業～

企業概要

代表理事：渡部 明雄（わたべ あきお）

所在地：いわき市渡辺町泉田字花立67-1 TEL：0246-56-0141

創業：2008年7月

FAX：0246-56-0222

資本金：3,400万円

URL：http://www.goldshiitake.org

従業員：78名

E-Mail：goldshiitake@chime.ocn.ne.jp

事業概要：菌床・菌床椎茸の製造・販売、椎茸類の加工・販売



渡部 明雄 代表理事

震災から既に5年が経過し、復興は新たな段階に入っていますが、県内の農林水産業にとっては厳しい状況が続いています。風評払拭という合言葉掲げても、消費者の心は容易には変えることができない現実跳ね返されているように感じます。

しかし、そのような状況でも工夫や発想で風評を振り払おうと頑張っている企業も多くあります。「農事組合法人いわき菌床椎茸組合」は、菌床椎茸の栽培から出荷まで一貫生産を行う企業ですが、原発事故による出荷停止や販売価格の下落を乗り越え、6次産業化により新たな展開を見せています。いわきにおける新しい農業の育成という功績が認められ、同組合は今年、「全国農業コンクール」に出場する全国20代表にも選出されました。今回、いわき市の本社及び工場を訪ね、渡部代表理事から組合設立の理念や椎茸づくりにかける思いなどについて話をうかがいました。

■ 建設会社から農業分野への進出

—— 組合設立の経緯についてお聞かせください

私は1976年に大学を卒業後、いわき市内の建設会社に入社しました。そこで建設業について多くを学び、1989年に自ら建設会社を立ち上げ、地道な経営に取り組んできました。しかし、2000年代

に入ると、建設業を取り巻く環境は次第に厳しさを増し、次の手を打つ必要も感じていました。

そのような状況の中で迎えた2008年、林野庁の「森林・林業・木材産業づくり交付金」を活用し、いわき市に「最新の設備を揃えた椎茸生産施設」を稼働させる計画が立ち上がり、菌床椎茸づくりに取り組む事業者の公募が行われました。しかし当初は手を上げる人がなく、私にこの事業をやってみないかと相談がありました。それまで私は、椎茸栽培に関しては素人でしたが、建設業者としてのご栽培施設関連の仕事をすることもあり、事業の内容についてある程度理解していまし



渡辺町泉田工場と職員のみなさん
(後列左から2人目が渡部代表理事)



新たに建設された勿来町関田須賀工場

た。話を聞いてみて、事業者の立場からこの事業の将来性に大いに魅力を感じ、また、新たな産業を創出することで地元の雇用にもつながることから、是非やってみたいと思うようになりました。周囲からは全く未知の分野への進出について反対の意見もありましたが、組合立ち上げに賛成し共に協力してくれるメンバーが集ったことで、新たな挑戦を決断し、2008年7月に組合員8名でこの事業をスタートしました。景気低迷による苦しさの中で、ハングリー精神から挑戦を決めた、正にそのようにして始まった事業でした。

—— 事業が軌道に乗るまで苦労された点について お聞かせください

「ものづくり」に関しては自分で出来ると考えていましたが、最も苦労したのは資金調達に関する点です。当初、5億円を超える総投資額のうち交付金が半分、残り半分は金融機関からの借入を考えていましたが、まったく新たに始める事業でもあり、金融機関の方に内容を説明するのはひと苦労でした。実際に実験プラントをつくり、椎茸の生産技術を見てもらうことで、理解していただくことができました。

しかし、事業として成り立たせる上で、「ものづくり」は出来たとしても、それをどこに販売するのが大きな課題でした。そこで、実験プラントで栽培した椎茸を持ち、県内外の各市場などを巡り、椎茸の売り込みをかけました。設備や品質、椎茸づくりにかける意気込みなどを丁寧に説明した結果、興味を持っていただけるようになり、次第に成約につながるようになりました。

—— 「いわきゴールドしいたけ」の特徴について お聞かせください

「いわきゴールドしいたけ」の特徴は、肉厚で香り高く、ジューシーである点です。通常、他の生産者の方が椎茸の発生から7～8日で収穫するところ、当組合ではその倍の2週間かけてから収穫しています。この「じっくり」育てることにより冬菇（どんこ）の形となり、「いわきゴールドしいたけ」の特徴が引き出されます。名前については、おやじギャグのようで恐縮ですが、菌床栽培の椎茸の中で一等賞（金賞）の椎茸をつくるという思いにかけて「ゴールド」の名を冠しています。

この「いわきゴールドしいたけ」を生み出すのに不可欠なのが優良な菌床（培地）です。当組合の菌床は、全国的にも珍しい動産担保融資の対象になるなど、その品質にはお墨付きをもらっています。

菌床づくりについて、自分たちは素人であるが故に、雑菌が入らず、しっかり培養ができる菌床づくりにはこだわりを持ちました。菌床はオガ粉と栄養体、そして水など、すべて国内産の原材料を混ぜ合わせ袋詰めしていますが、使用する材料や配分など、慣れない作業に初めは大変苦労しました。試行錯誤しながら、幾度となく改良を重ねた結果、次第に菌床の品質を目標とするレベルにまで引き上げることができました。苦しくても妥協することなく、施設の整備と培養環境の管理をきちんと行ったおかげで、他で真似しようとしても容易にはできない菌床づくりに成功しています。

おかげさまで今般、国内最大クラスの菌床生産施設の完成とともに、菌床の購入を希望される椎茸生産者が増えております。私どもは「いわき



奥まで整然と並べられ厳格に温度・湿度管理される菌床

ゴールドしいたけ」のファンを増やしていくことはもちろんですが、良質な菌床を農家の方にも購入していただき、福島県産椎茸の復興にもお役に立てればと思っております。

■ 需要の増加とともに生産規模も拡大 —— 現在の生産規模についてお聞かせください

生産施設は、2009年に施設面積4,000㎡、年間生産量200 tから始まり、需要の増加とともに増設してきました。当社の椎茸が市場に出回り始めると、バイヤーの方々に興味を持っていただけるようになり、工場見学の依頼が増加しました。実際に工場を見ていただき、このような安心・安全の椎茸は他にはないかと納得をいただくことにより、特に首都圏での需要が拡大してきました。

平成26年度には年間生産量が500 tに達していましたが、需要拡大の結果、生産が追い付かなくなる状況となりました。新たな注文に対応することで、これまで取引してきたお客様に納入できず迷惑をかけるわけにはいかないと考え、勿来町に新工場を設立することを決断しました。新工場は、昨年11月に火入れ式を行い、今年3月から出荷が始まっています。これにより、現在の施設面積は13,300㎡まで拡大し、年間生産量も500 tから1,000 t体制となり、多くのお客様に対応できるようになっています。

生産規模推移

敷地面積	平成21年 10,000㎡	⇒	平成23年 20,000㎡	⇒	平成27年 35,000㎡
施設面積	平成21年 4,000㎡	⇒	平成25年 7,200㎡	⇒	平成27年 13,300㎡
年間椎茸 生産量	平成22年度 200 t	⇒	平成26年度 500 t	⇒	平成28年度～ 1,000 t 以上
年間菌床 生産量	平成22年度 35万個	⇒	平成26年度 73万個	⇒	平成28年度 230～300万個
職員数	平成22年 40人	⇒	平成26年度 60人	⇒	現在 78人

■ 順調に事業が拡大していた矢先の東日本 大震災

—— 震災当時の状況についてお聞かせください

事業が軌道に乗り、次第に需要が拡大したこともあり、設備増設を計画していた矢先の2011年、東日本大震災が発生しました。震災時は、当組合の工場でも大きな揺れがあり、設備に大きな被害はなかったものの、並べていた菌床が落下し散乱

するなどしました。しかし、出荷をとめてはならないと考え、震災当日も引き続き出荷を行いました。

ところが、わずか数日後にスーパーなどから納品を休止する内容のFAXが届き、一切の出荷ができなくなりました。菌床は生き物ですから、出荷がとまっても手をかけるのをやめるわけにはいきません。この先どうなるのかという不安もありましたが、真っ先に考えたのは49名（当時）の社員を守るということでした。次に、我々は「いわきゴールドしいたけ」ブランドをつくり、消費者も喜んでくれた、ここで事業をやめるわけにはいかないという思いでした。この思いを社員も強く抱いてくれたからこそ、継続できたのだと思います。

但し、菌床に使うオガ粉については、震災前は福島県産の原木を使用していましたが、震災以降は秋田・山形などから調達しています。

—— 現在の検査体制についてお聞かせください

現在、椎茸を含む一般食品の放射性物質については、その基準値が100ベクレル/kg以下と定められています。また、椎茸の培地に関しては指標値200ベクレル/kgと決められていますが、当組合では自主的に原則として各測定機限界値以下（ND＝不検出）の商品を出荷すべく体制を整えています。取引先より抜き打ち検査が行われる場合もありますが、現在に至るまですべて基準をクリアしており、これからも安心・安全な椎茸を食卓に届けることを第一に考えています。

■ 6次化商品開発による新たな展開

—— 椎茸を活用した商品の開発についてお聞かせください

震災を乗り越え、生産を継続することはできましたが、やはり現実は厳しく、原発事故以降、風評被害の影響を大きく受けることとなりました。菌床椎茸の販売を再開しましたが、価格は震災前を大きく下回るようになり、現在も完全には回復できていません。私は常々、社員たちを幸せにすることを第一に考えていますが、それには利益を上げなければなりません。自分たちでできることはやりましたが、それでも人の心の中まで入っていくことはできません。販売価格が一度安くなる

と、元の価格まで引き上げようとするのは非常に困難です。

そんな時、震災後に発足した異業種交流の「福島を元気にする会」において、様々な企業の方と出会う機会がありました。飲食料品を製造する方々と話をする中で、椎茸との組み合わせで新しい商品ができるのではないかと考えるようになり、椎茸の風味や旨み、栄養価を活かせるものとして焼酎、うどん、そうめんなどが思い浮かびました。早速、郡山市の笹の川酒造様と浅川町の円谷製麺様に私の思いを伝えたところ、風評を払拭し県内に元気を取り戻すために新しいものを生み出したいという思いは同じで、ともに商品化に取り組むことが決まりました。

そして生まれたのが、「いわきゴールド椎茸焼酎」「いわきゴールド椎茸うどん」「いわきゴールド椎茸そうめん」です。いずれも製造については先方へ依頼し、「いわきゴールドしいたけ」の持つ甘味や旨味が最大限活かされる味ができあがるまで何度も試作を繰り返すなど、苦労はありましたが、妥協せず取り組んだ結果、最高に美味しいと胸を張れる商品ができあがりました。

「いわきゴールド椎茸うどん」が、いわきサンシャインマラソン大会で参加者に振る舞われるようになるなど、6次化商品の認知度も次第に高まってきており、椎茸のみの販売であった時より「いわきゴールドしいたけ」のブランドとしての宣伝効果も上がっていると感じております。

—— 苦境を乗り越え前進する取り組みは高い評価を受けています

おかげさまで、震災に負けず、椎茸の販売回復に

努め、6次化の推進により新商品開発につなげたことなどを評価いただき、昨年、福島県農業賞（農業経営改善部門）を受賞することができました。

さらに今回、日本農業のパイオニアを顕彰する「全国農業コンクール」に出場する全国20代表に、当組合が種芸部門で選ばれました。このコンクールは、新しい農業を育てることを願い、農業者の農業技術のみならず経営管理についても評価していただくもので、そこで選ばれたことは大変名誉なことと思っております。

「震災に負けず地域における雇用を確保する」という気持ちで取り組んだことが受賞につながったものと考えておりますが、これに満足することなく、さらに「いわきを元気にする」取り組みを続けていきたいと考えています。

■ 三つの「満足度日本一!!」を目指す —— 経営理念についてお聞かせください

当組合では、経営理念として、三つの「満足度日本一!!」を目指しています。一つ目は「お客様満足度日本一!」、二つ目は「お取引様満足度日本一!」、そして三つ目が「私達ここで働いている満足度日本一!!」です。

そして、この三つの「満足度日本一!!」を達成するためには、「だからできません」ではなく「こうすればできます」、「もう」ではなく「まだ」と、常に組織も人もプラス思考で物事をとらえることが必要だと考えています。また、私たちが行う椎茸づくりの地域性や環境性を自覚し、常に地域や環境とともに発展していくという姿勢で経営に取り組んでいくことも大切だと思います。



菌床から椎茸がどんどん発生します



その名前に気持ちが込められた「いわきゴールドしいたけ」



6次化商品として生まれた「焼酎」「うどん」「そうめん」



「職員は家族」と熱く語る渡部代表理事（右）、
左は松本正美専務

——人材育成についてお聞かせください

経営理念のうち、三つ目の「私達ここで働いている満足度日本一!!」は最も目指すものと考えています。当組合の施設は、菌床づくりから椎茸の収穫、包装、出荷まで自社工場で一貫生産しており、すべての段階で厳格に検査を実施し、年間を通して安定した品質・安全性を確保しています。私たちがつくっているのは人の口に入るものですから、そこで働く人は厳格な管理ができる、そのような人材が求められます。しかし、中小企業において職員は単なる「コマ」ではありません。職員は家族であり最大のパートナーです。職場が職員の成長する場として機能するよう、私達経営者は最大限の努力を惜しまないことが大切です。そして、職員がここで働いて良かったと胸を張ってアピールできるような企業になりたいと思っています。

そこで、職員に目標を持たせ奮起を促すことが必要と考え、「渡部理事賞」を創設しました。これは、貢献度の高い職員について月間 MVP を発表し、半期に一度表彰を行うものです。経営の進展・改善につながる活動を行うのみならず、考え方を述べてもらうことなども表彰の対象にしています。

また、年間を通して組合の発展に特に貢献があり、将来の組合を背負っていく意欲を持ち、それを日々実践している職員に対し「渡部理事特別賞」を与え、新たな組合員候補として総会に推薦します。組合の将来を担う人材が多く出てくることを期待しています。

■ 周りとの調和から生まれる新たな展開 —— 今後の抱負についてお聞かせください

原発事故以降、被災企業は補償を受けながら経営を続けていますが、補償ありきではいずれ会社がなくなってしまう。夢を持ち、自分たちで動いて切り開くことが大切です。苦しくても夢を持っている、そのような人にはかなわないと思います。

新しいことを始めようとする場合、できないと言ってしまうと最初で終わってしまいます。私の場合、これまで有言実行でやると宣言して力を蓄え、パートナーが現れたときに実行に移してきました。様々な人との出会いがありますが、その人が話した言葉を心の中に取り込み、新たな展開につなげることができないか、常に考えています。

但し、自分の欲望のみでは決してうまくいきません。周りの人の考えと調和することができれば、いくらでも夢は膨らみます。自分自身の力は微々たるものですが、周りの人たちの力を借りることで新たな展開ができる、これまでそうであったように、これからもそのような事業を展開していきたいと考えています。

【インタビューを終えて】

今回、菌床椎茸の栽培を行っている現場に初めて行きましたが、工場内に入り、見渡す限り奥まで整然と並べられている菌床を見て、渡部代表理事が話された「製造業」という言葉を実感しました。渡部理事は職員の誰よりも菌床の変化を厳しく見ているようで、何日経過した菌床なのか日付を見なくても即答されたのは驚きでした。正に、厳しい管理体制を自ら率先し実行している姿を見て、周りの人を惹きつける魅力を持っている方であることが理解できる気がしました。

震災に負けず、さらに高みを目指そうと取り組む姿に接し、当組合の新たな展開を期待するとともに、本県産農林水産物の風評払拭を切望する気持ちを強くする取材となりました。

(担当：木村正昭)