

エノキタケ周年栽培への挑戦

農業 株式会社縁の起 荒木 大安



昭和四十年代の最上地方では、米単作地帯のため冬期間は農家のほとんどが出稼ぎに行っていた。私も二年間関東の方で働いてきたが、手ごたえのない生活に嫌気もさしており、出稼ぎに行かなくてもいい仕事がないかと悩んでいた時に、たまたま村の先輩三人が、瓶にキノコを作っており、先輩と共に、私もエノキタケづくりを始めたのが昭和四十四年であった。

当時は、エノキタケそのものに対する世間の認知もなく、旅館に背負って行ったり、親戚に買ってもらったりしていたが、四十五年になると酒田の市場がわれわれのキノコを全量引き受けてくれるということで、市場の仕組みもその頃に覚えさせてもらった。

しかし、昭和四十五年からいわゆる減反政策が始まったが、減反を差し引いても、現金収入は出稼ぎの収入よりずっと悪く、村の中でも、若い連中が出稼ぎにも行かないで何をやっているのだらうという目で見られる状況であった。

たまたま長野のキノコ農家の長針千代子さんという方が当時「家の光」の対談に載っており、「私たちもキノコを作っている」と手紙を出したのが契機となり、長野のキノコ農家との交流が始まった。初めは手紙や電話で連絡を取り合っていたが、それではちががあかず、仲間五人と農協の役員とで当時砂利道の中を、十二時間ぐらい掛けて長野に行った。

そこで見たのがまず周年栽培で、工場には冷房設備が完備されていた。自宅は新築中で、家の前には、コイが泳ぎ、フアアレディズがあった。私たちの手作りのせいぜい一日五百本ぐらいの三十〜四十キログラムのキノコの収量では太刀打ちできず、冷房設備を整えないと生きていけないということを知らされた。そのためには多額の資金が必要となる。家に帰り、相談をしたが、まだまだ米が主体の時代であり、当然、家族からも周囲からも猛烈な反対を受けた。

結局、私ともう一人の同級生の二人が、三百二十万円をかけて設備導入に踏み切った

が、田んぼも家屋敷も全部抵当に入れてキノコ作りをする狂った連中がいるというわさがたつほど、キノコに対する認識も、社会的な評価も得られていない時代だった。

一年目は全くの赤字だったが、長野の長針正さんという方から、「君たちの近くでは仙台市場が待っている」との励ましもあり、二年目からは仙台を中心に出荷し、その年に四百万円、次の年が七百五十万円と、売り上げが伸びていった。当時の農家の売り上げとしては大きな金額であり、仲間もこれは放っておく訳にはいかないと、新たに四人が冷房設備の導入に踏み切り、次の年にはキノコ一品で一億円売り上げをあげる事が出来た。それ以来徐々に村内でキノコ工場の建築ラッシュが始まり、瓶の数も倍々ゲームで増加し、東北におけるエノキタケの産地として、鮭川村の地位を不動のものにしたのが昭和四十八年〜四十九年頃であった。

昭和五十一年に鮭川キノコ生産組合が発足し、さらに、五十四年からはナメコを生産し



取れたてのエノキタケを囲む社員

ていた農家の人たちも周年生産のために冷房栽培に取り組むようになった。

鮭川農協管内における米の出荷額がおよそ十五億円という昭和五十七年～五十八年の頃に、村全体でのキノコの売り上げが十六億円と、キノコの売り上げが米を上回り、米が主体で、あとは野菜なり出稼ぎで生計を立てていくという今までの村の概念が狂ってしまった。

その頃が、村のキノコ生産の最も恵まれた時期であり、私も家を建てたし、欲しい車も買った。

しかし、量を出せるようになったものの、当時のキノコ設備は、まだ十分な近代設備といえるものではなく、キノコ生産のイメージ

といえば、相変わらず、重いし、暗いし、寒いし、誰も見向きもしない状況であった。さらに、特に平成に入ってから、価格がぐくぐくと落ちていく。

このままでは、村のキノコ生産がたち行かなくなるとの危機感から、キノコ生産組合の仲間と、長野に研修に向き、再度強烈なカルチャーショックを受けた。

その頃、すでに長野では、人手がかからないオーロロボット方式でキノコを生産しており、現在のように価格が落ち込んでいる現状では、どうしても省力する設備でないとやっていけないことを痛感した。

しかし、そのために必要な設備投資額は三億二千万円で、昭和四十六年の百倍の額に当たる。通常の一農家で動かせる金額ではない。認定農家に五億円を限度として融資する制度資金があつたので、事業計画書を作成して県信連と掛け合ったが話しがなかなか進まない。農林公庫の仙台支店と直接交渉し、計画の妥当性については了解を得られたものの、融資のためには担保が必要という。結局、女房の実家の田んぼ、兄弟の新庄市にある田んぼ三町歩、泉市にいる兄弟の家屋敷、それらすべてを担保提供して、資金調達の目的を付けた。

その後も、国の制度資金などを利用して、何度かの設備投資を行った末に、ようやく、かつてのマイナーなイメージを払しょくできる工場施設が出来上がってきた。

工場内では、キノコ栽培に欠かせない温度・湿度・光・風などの条件を完全管理し、培地混合・殺菌（一二〇度で五時間）、接種・培養（一五度で二十五日間）、生育（三度で二十八

日間）という約五十五日サイクルの生産過程を経て、一年を通して安定生産することが可能になった。現在は、欠品の許されない大手スーパーとの販売ルートも確立し、社員四十五人体制で、一日平均二・四トンを出荷しており、将来は年産一千万トンを目指している。

当社では、エノキタケ本来のシャキッとした風味と歯ざわりを消費者に提供したいとの思いから、あえて雑菌に弱く栽培が難しいとされる一世代前の種菌を使用している。

また、元気で香りの良いキノコが育つかどうかは、培地によってほとんど決まってしまうため、培地には一〇〇%庄内米（はえぬき）の米ぬかと杉のおがくずを使っている。昨年、BSE問題をはじめ、O157の力イワレ、所沢のダイオキシン、雪印食品による原産品の不当表示などが連日話題となっており、まじめに取り組んでいる生産者や加工業者にとっては死活問題である。これらの風評被害から身を守り、生き残りを図っていくには、どんな工程で、誰が、どんな農薬や原材料を使って生産しているか、遺伝子組み換えはあるのかないのかなどについて、最終消費者に瞬時に公開できる仕組みを構築することが大切であり、現在、当社もそうしたシステム作りに取り組んでいる。

荒木 大安

株式会社縁の起（エノキ）
代表取締役
昭和23年3月生まれ
平成2年～平成5年
鮭川村教育委員
平成3年
株式会社縁の起設立
平成6年～平成12年
鮭川農協理事
平成14年4月
鮭川村村会議員