

湖畔

の町から 誕生した シイタケ

笑顔で作る町興し！



(左から) ①元気な芽を出すなごみのシイタケ ②数の論理で計算された培養室。農業の工業化が進められている ③徹底した温度・湿度管理に欠かせない分厚い扉。ここで外気が遮断される ④1日の出荷数は平均1,100パック。選別にもスピードが要求される

日本一の深さを誇る田沢湖や玉川温泉・抱きがえり溪谷などを有する観光地として有名な秋田県仙北市旧田沢湖町。
ここに、町興し・高齢者雇用の促進につなげる
新たな特産品としてシイタケ栽培に挑戦している方がいる。

建築業からの挑戦

住宅建築やリフォームを手がける「匠伸住建」鈴木武彦社長は、地域密着の堅実な事業展開の傍ら、地元の特産物が少ないことや、自社で雇用している従業員の定年後の生活安定のため、高齢者でも比較的労働しやすいシイタケ栽培に目を付けた。周りからはリスクを負うことに反発もあつたという。しかし、新たな特産品と高齢者の雇用の場になると、周囲の反対を押し切り、昨年「きのこ工房なごみ」を設立した。工房は断熱性の高かった建材置き場を改装し、からシイタケの栽培方法を習得した。

鈴木「県内外のいろいろなシイタケ栽培農家に勉強に行ったけど、結局はその場所(気候・風土)にあったオリジナルな栽培方法を見つけられなかつたんです。一番難しかったのは温度と湿度の管理。大変だけど、どこか子育てと似ていましてね。出てくるキノコはまるで赤ちゃんのよう。毎日赤ちゃんが生まれているみたいですよ。」
そうして試行錯誤の末に、独自の栽培ノウハウを確立した鈴木社長。今年、全国のシイタケ栽培家が自慢のシイタケを競い合う品評会へも出品できる高品質なシイタケを栽培するまでになっている。



きのこ工房なごみ
代表取締役 鈴木武彦さん

仕事は笑顔が一番

「きのこ工房なごみ」の方針は「湖畔の町を元気に！笑顔で働こう！」だ。工房の中は絶えず笑顔で溢れている。中でも鈴木社長のお母さん、マサ子さんは双子の姉キヌ子さんとともに工房の笑顔を見せてくれる。

鈴木「笑顔で楽しく働いてもらうことは、働く方も、願っている方も嬉しい。仕事は楽しくしたいものですからね。今後も生産量を上げ、定年を過ぎた方の新しい職場となっていければいいですね」
広がるシイタケの輪

鈴木社長は地域貢献の一つとして、味は変わらないキヌ子さんの規格外のシイタケを給食センターへ無償で提供し子どもの食育にも貢献している。地元の飲食店や旅館、菓子店からは鈴木社長のシイタケを使った新メニューが続々考案されている。実際に食べてみると肉厚でジューシー。茎の部分も柔らかく美味しく食べられる。見た目も丸くぷりつと可愛く、スーパー等の量販店から引き合いが多いことも頷ける。着実に特産品として歩み出した湖畔の町のシイタケ。作り手の想いが伝わる名産品だ。



工房で和やかに働く従業員
鈴木マサ子さん(左)・キヌ子さん(右) (双子の64歳)。
「きんさんきんさんの歳まで頑張るよ!」



お取り寄せOK!!

産地直送
だから
鮮度抜群!

きのこ工房なごみ『特ランク』しいたけ (1パック6個入り) 200円

特・A・B・Cとランクが分かれるシイタケの最上品特が電話注文にてお買い求めできる。スーパー等には出回らない、カサがぷりつとしまっている最上級のシイタケ。ぜひご賞味あれ!

ご注文は… **080-6027-0753**

13ページで読者プレゼントもあります。

きのこ工房なごみ

和直売所 / 秋田県仙北市田沢湖生保内字堂 / 前90-10 TEL. 080-6027-0753