

3類型	農林水産物	通巻番号	2 - 19 - 005
地域資源名	しいたけ	認定日	平成19年10月12日
地域	宮城県栗原市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：安全・安心を確立した菌床栽培しいたけ100%を原材料とする加工食品の製造及び販売

会社名：農事組合法人 水鳥

所在地：宮城県栗原市築館横須賀巣脇131-54

連絡先：TEL:0228-21-2751

事業概要(新たな活用の視点)

・宮城県栗原市は菌床しいたけの生産地として宮城県内最大の生産拠点となっている。しいたけの市場への出荷には規格基準があり、出荷にはその基準内に育成を制御する温湿度管理が重要で、空調設備の設置が必須であるが、相当程度発生する規格外品及び長過ぎる茎は取引対象外として廃棄の対象となってしまう、設備投資効果が見出せない状況にある。

・市場には安全性の問題が指摘されている中国産しいたけが大量に出回っている。消費者の食の安全・安心に対する関心は高まっている中、当社では、これまで大量廃棄処分を余儀なくされていた規格外品への付加価値付与の仕組みを構築し、安心・安全な当地しいたけのみを原材料として加工した“しいたけスナック”や“しいたけせんべい”などの商品開発を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・当地域の菌床しいたけは、重金属非含有広葉樹のオガ菌床を使用して農薬や殺虫剤を使用しない非汚染の方法により栽培されており、それを素材とした加工品は中国産品を活用した商品とは食の安全における差別化が図られる。

・しいたけ茶などに見られるような風味付けや香りだしではなく、しいたけそのものをメイン素材とした加工品であるため栄養素が豊富で、また、規格外品の活用により商品価格の競争力が確保できる。

市場性

・日本のしいたけ市場は中国産の占有率が高く、その相当割合が加工品の材料として食品メーカーで使用されている。菓子を始めとした各種加工食品市場は安全規格要求が拡大される傾向にあり、食の安心・安全が特に求められている。

販路

・全国の百貨店やスーパーへ販売網を確立するとともに、インターネット販売による独自ルートを構築し、本事業で5年後に2,800万円程度の売上げを目指す。

地域資源における関係事業者との連携

・地域の農業協同組合から資材調達や販売ルート開拓の支援を受けるとともに、食品加工メーカーと連携して商品開発製造を行う。



【栗原市産菌床しいたけ】



【しいたけ素菜ッ食(スナック)】