

部会は全国に先駆け、冬場の原木栽培から周年出荷ができる菌床栽培に切り替え、菌床シイタケのトップセンターとパックセンターも産地となつた。JAに呼び掛け、シイタケ菌床供給センターとパックセンターも造り、規模拡大してきた。部会は2009年度に第39回日本農業賞の集団組織の部で大賞を受賞した。

川人さんは、年間3万5000～4万個の菌床でシイタケを生産し、全量をJAに出荷。品種は、高品質で大型のシイタケが取りやすい「北研607号」を中心、冬場は「北研705

私の
経営

徳島市 川人泰博さん(69) 菌床シイタケ



高品質のシイタケ生産を徹底し、地域をけん引する川人さん（徳島市で）

上面栽培で高品質化

号」も組み合わせる。シイタケを出荷するため、上の全面から発生させる手法。タケの他に、水稻も4粒で栽培する。高品質で大型の新鮮なシイタケを導入する。菌床袋の上部を開け、上面だけかのシイタケが発生しやすくなる。管理もしやすい。川人

(69) 菌床栽培で生シイタケを年間約25㌧生産する徳島市の川人泰博さん
は、菌床の袋の上面だけからシイタケを発生させる上面栽培
で、高品質で大型のシイタケを出荷する。県のGAP(農業生産工程
管理)を導入し、安全・安心を前面に打ち出したブランド化に取り組
む。47人が加入するJA徳島市肩山支所椎茸(しいたけ)部会の部会
長を務め、地域のソイタケ生産を牽引する。

(松崎加那繪)



◇経営概況

- 労働力＝本人、妻、娘と従業員1人
 - 粗収益＝約2500万円

さんは「秀品率は夏場は落ちるが、おむね6割程度。良品取りで、単価も廉でナンバーワンを自負している」と強調する。

む。ビルハウスと比べて冷暖房費は半減できた。温度も保ちやすい」という。導入費用は機材込みで1棟当たり1000万円ほどと高いが、耐久性が高く、長期間でのコスト削減につながるとみる。

環境への配慮も徹底する。虫害対策は、熱湯消毒機でシイタケ菌の活性に影響を及ぼさない温度で床下を消毒。誘虫灯も活用し、化学合成農薬は使用しない。

省エネハウス導入／新鮮・安全前面に

(あんあん) 農産物認証制度の認証を取得した。生産履歴の記帳の他、東京電力福島第1原子力発電所の事故以降は、菌床の原材料や水のセシウム検査も徹底する。「眉山フランド」として、品質や新鮮さと、GAPによる安全・安心の裏付けを前面に打ち出し、消費者にアピールする。

◇ ◇

最近の温暖化による猛暑や、田安に伴う燃料の高騰など、生産を取り巻く環境は厳しくなっている。さらに、四国電力が7月からの電気料金値上げを申請した。原発事故以降は、全国的なこの風評被害もある。川人さんは部会長として、「戦う強い産地として、前向きに対応していきた。新鮮で安全・安心なシタケを、部会内でレベル差のないように生産し販売していく」と強調する。

川人さんは「将来的には孫に継いでほしい。そのため、今の規模と、高品質のシタケ生産を続けていく。地域の扱い手の育成や、部会の維持にも対応していきたい」と考えてい