

## キノコ種菌生産の北研



北研は国産シイタケの使用で「安全・安心」をPRする

シイタケなどキノコの種菌を生産し農協や農家などに販売している北研(栃木県壬生町、川島健市社長)は、自社栽培のシイタケを使った加工食品の製造・販売を本格化させる。加工食品を強化して一般消費者向けの販路を広げ、新たな収益源にする。既に漬物を開発したほか、今後、調味料など商品群を増やす方針。3年後に年間売り上げ5000万円を目指す。

# 加工食品の製販本格化

## 自社シイタケ使用 一般消費者向け

た。現在、北研のブランドで栃木県内の道の駅などで販売している。

このほか、シイタケのうまみ成分を添加した調味料やオリーブオイル漬、炊き込みご飯の具材、シイタケを具にしたギョーザなど4種類程度を開発しており、10月から順次販売する予定。

同社によると、加工食品に使われるシイタケは中国など外国産のものが多く、国産シイタケを原料にすることで安全・安心をアピールする。東京電力福島第1原子力発電所の事故で北関東でも農

産物の放射能汚染が懸念されているが、同社のシイタケはすべて空調設備の整った施設内で栽培されているという。

同社によると、シイタケの国内販売はマイタケやシメジ、エリンギなどに押されて伸ばしにくくなっている。そこで同社は加工食品を増やし、新

たな収益源を開拓することにした。同社は干しシイタケを生産しているが、本格的な加工食品を手がけるのは初めて。

北研は1961年設立。菌床シイタケの種菌で国内シェアは5割程度を占めている。2011年6月期の売上高は約33億円。