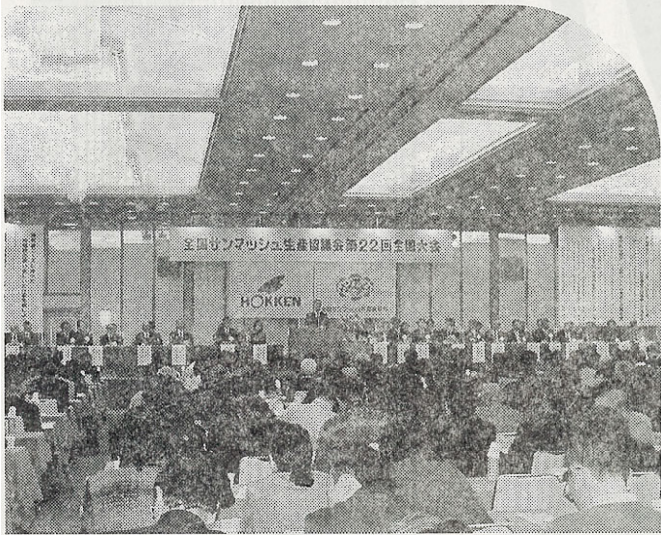


第22回全国大会

全国サンマッシュ 生産協議会



盛大に行われた大会会場

消費者ニーズと市場性で生産を

2月26、27日の両日、栃木県藤原町の鬼怒川温泉で全国サンマッシュ生産協議会の第22回全国大会が開催された。会場となった「ホテルニュー岡部」には全国各地から620人の生産者が集まり、大盛況の大会となった。初日は総会と研修会、品評会が、2日目には統一ブランド「サンマッシュ和」の規格で日産4千5百バック前後を東京市場へ出荷する(株)北研馬頭工場の現地視察研修が行われた。



森坪会長

通常総会では、森坪清則会長から次のような内容であいさつがあった。近年の国内外の情勢を説明したあと、「本年はさらに飛躍するために、平成17年に掲げた3つの方針を再確認したい。①国産安心きのこ認証や生産情報公表JASを取得されることを推進し、記帳など記録で消費者に支持される安全安心な商品づく

りの啓蒙を続ける。②市場法が改正実施されてから4年目で、市場は社会性公共性重視の姿勢から一般産業界と同様に経済効率性に重点を移しつつある。市場法改正の流れに沿ったサンマッシュ統一ブランドをより一層推進すべき時期にある。③女性部・青年部の各支部での活動を活発にしていく方針が示され、積極的な支援をしていく」などを提唱した。最後に「元気で勇気を出して、大きな夢を持ってまい進しようではありませんか」と締めくくった。



内堀社長

来賓には林野庁特用林産対策室はじめ栃木県環境森林部ほか関連機関、市場などの担当者が全国から多数出席した。

来賓祝辞の中で(株)北研代表取締役社長の内堀俊幸氏は、「昨年一昨年の輸入量は、生シイタケ生産が現在国内第一位の徳島県年間生産量6千トン強に匹敵する量が毎年減少している。消費者の食品に対する安全性指向と、ポジティブリストの導入によるところが大きい。この機を逃さずに国産生シイタケの競争力の強化と、生鮮きのこの代表としての商品価値を持つ品物として国内消費量8万トンを維持し、さらに消

費量の拡大を図るために協議会の皆様方の力を結集してサンマッシュの増産をお願いしたい。その内容は、新鮮でおいしい、安心して食べられる安全なシイタケを一年中いつでも必要な量を適正価格で全国の食卓に提供するという、消費者の視点に立ったサンマッシュの増産です」と呼びかけた。

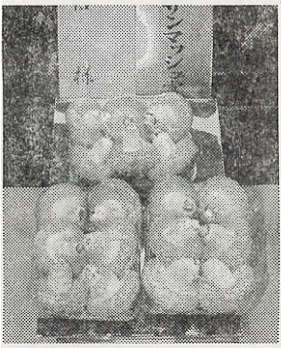
総会議事の中で、役員人事の承認もあった。引き継ぎ「どうなる？市場の自由化とサンマッシュ」と題してパネルディスカッションがあった。「国産きのこ安心認証」「生産情報公表JAS」などの有利販売への影響や、具体例を挙げての討論が行われた。

栽培技術研修会では、(株)北研の食用菌類研究所から上面シートの効果と使用方法、北研73号、701号、703号の栽培現場状況報告があり、翌日の視察地である栃木県那珂川町にある(株)北研馬頭工場も紹介された。同馬頭工場の生産方式は本会会長の森坪清則氏の「空調上面移動棚栽培方式」をモデルとして、平成16年10月に4人で稼動をスタートしている。平成17年1月より発生を

第18回品評会の結果

ゴールデン サンマッシュ賞 中田章悟さん

第18回品評会の表彰式が行われた。最優秀のゴールデンサンマッシュ賞は岐阜県支部の中田章悟さんが受賞した。同品評会には936点の出品があり、特別賞や金賞など上位入賞者が表彰された。



なお、今回は

始め、同年8月にはフル生産体制が整った。包装形態のバック詰めは統一ブランド「サンマッシュ和」の出荷規格を採用し、日産4千5百バック前後を東京シイタケ果物および東京千住青果へ出荷。稼動3年目にあたる昨年、目標の単年度黒字化を達成したとのこと。