



全国サンマッシュ生産協議会

第30回記念

全国大会案内



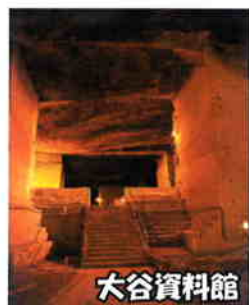
北研 607号



北研 788号



北研 705号



大谷資料館



大谷観音



神橋



ホテル東日本宇都宮



サンマッシュくん



どちおどめ



Brexy



フレッキー

日 時 : 2016年2月2日(火)～3日(水)
 場 所 : ホテル東日本宇都宮【総会・研修会・品評会・懇親会】
 宿泊先 : ホテル東日本宇都宮
 宇都宮東武ホテルグランデ
 ホテルニューイタヤ

第30回記念 全国大会開催のご案内

謹啓 日頃は当協議会の運営にご尽力とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

東日本大震災から4年半の月日が流れました。福島原発事故による放射能風評被害は会員の皆様の安全なしいたけ生産のご努力により沈静化し、しいたけの消費や市場価格の回復も力強くなってきております。一方、今年も国内各地で予測不能な天災が猛威を振るっておりまして、9月の関東・東北豪雨で被害に遭われた会員の皆様には心よりお見舞い申し上げます。

林野庁の統計によりますと、平成26年の生しいたけの生産量は67,510t、前年対比で99.4%とわずかに減少しています。このうち菌床栽培が60,073tで前年比99.97%と微減しています。また、原木栽培についても7,437tで96.5%と減少傾向が依然継続しています。この結果、菌床栽培の占有率は89%に高まっています。また、平成26年の主要卸売市場の生しいたけの取扱量は37,149t（うち輸入量1,038t）で前年比95.1%と4年連続で減少しました。

本年1月～7月の市況を見ると、生産調整や市場外流通の増加により、国産品の市場取扱量は前年比96.8%に減少しており、この間の取引単価はすべての月で前年を上回って、1月～7月を通しての単価は前年比109.3%に上がっておりまして、昨年に引続き堅調な動きとなっています。一方、シイタケの輸入品の市場取扱量については前年比78.3%に減少している反面、菌床の輸入量は前年比119.3%の10,218トン（平成26年）と依然増加を続けており、私達は菌床シイタケ産業を守るために必要な施策を訴えていくと共に、国産菌床シイタケの安全性やおいしさを消費者へアピールし続けてまいりたいと存じます。

生産コストに目を向けると、高いままの電気料金や、雇用環境の変化に加えて木質バイオマス発電所の建設ラッシュに伴う林業従事者不足が原因で、広葉樹材（オガコ・チップ）の入手が厳しくなるなど、引き続き予断を許さない状況が続いております。このような環境に立ち向かっていくには、我々会員にとって引き続き生産技術の向上と流通販売対策の構築が重要であり、次に掲げる三大方針を実践していくことが、全国サンマッシュ生産協議会の使命と考えます。

- ①「消費者に支持される安全安心美味しい商品づくり」
- ②「サンマッシュブランド化の推進」
- ③「青年部活動と消費拡大の推進」

この方針を積極的に推進するため、青年部が中心となってしいたけの消費拡大を目的とした活動を継続しています。今後菌輪などで活動の報告を行ってまいりますので応援いただけますようお願いいたします。

第30回全国大会は栃木県宇都宮市の「ホテル東日本宇都宮」で開催いたします。総会後の研修会では、新品種の紹介や収量・品質アップに貢献できる技術紹介を準備しております。また、今年で3回目となるしいたけ超簡単レシピコンテスト受賞作品の試食も計画しておりますので消費拡大の一助となるはずです。2日目は①北研新品種の視察ができる馬頭工場コース、②北研の種菌工場視察と観光を組み合わせたコース、③世界遺産の日光観光と3つのコースを準備しています。今年で26回となる品評会は、ご自身の技術水準の確認にもお役立て頂けますので、選りすぐりの自信作の出品をお待ちしております。節目の30回記念大会ということで参加者の皆様に喜んでもらえるような栃木県のおもてなしを盛りだくさんでお迎えいたします。

会員が一丸となり、第30回大会を通じて生産技術・品質・収量の向上と『サンマッシュ』のおいしさや安全性を全国にアピールし厳しい経営環境に打ち勝つため、会員の皆様がこぞって参加されますよう全国大会開催のご案内とともにお願い申し上げます。

謹 白

平成27年11月吉日

全国サンマッシュ生産協議会
会 長 森 坪 清 則

全国サンマッシュ生産協議会第30回記念全国大会スケジュール

1. 日 時 平成28年2月2日（火）午後1時30分～2月3日（水）午後1時頃迄
（受付開始 午前11時00分～）

2. 会 場 ○総会・研修会・品評会・懇親会
ホテル東日本宇都宮
〒320-0013 栃木県宇都宮市上大曾町492-1
TEL028-643-5555
大会・懇親会会場 3 F 大和
品評会会場 3 F 日光

○宿泊
ホテル東日本宇都宮
宇都宮東武ホテルグランデ
ホテルニューイタヤ
※いずれかへの分宿となります。

3. 開催内容

(1) 開会式典 《2月2日午後1：30～2：50》

大会開会宣言

主催者挨拶

来賓祝辞

株式会社 北研

会 長

森坪 清則

社 長

川嶋 健市氏 他

(2) 通常総会

総会議事

平成27年度事業報告並びに収支決算の承認について

平成28年度事業計画（案）並びに収支予算（案）の承認について

役員人事について

(3) 栽培技術研修会 (株)北研 食用菌類研究所 《午後3：00～4：50》

1. 品種編

2. 技術編

(4) 第26回品評会 《午後5：00～6：30》

1. 出品物観覧

《午後5：00～5：40》

2. 審査結果発表、表彰式

《午後6：10～6：30》

※今回の品評会表彰式は懇親会の前に行います。

(5) 懇親会 《午後6：30～》

余興① リンク栃木ブレックスチアリーダー・BREXY、ブレッキー

余興② とちおとめ25

(6) 視察研修会 《2月3日午前7：00～13：00》

【参加申し込み期限】

準備の都合上、出欠のご返事は12月28日（月）までに、同封の返信用FAX用紙にて事務局宛ご送付下さい。

2016年 サンマッシュ全国大会

第30回記念大会 研修会

生シイタケの消費や市場価格動向においては明るさも感じられるようになりましたが、中国産菌糸（菌床）の輸入やバイオマス発電所稼働による広葉樹原料の供給不安定などシイタケ栽培を取り巻く環境は刻々と変化しております。このようなときこそ、サンマッシュ生産の安定化が非常に重要となるため、適切な品種選定や栽培技術の更なる研鑽が求められます。

そこで、今回の全国大会研修会では、【品種編】・【技術編】の二つの切り口で構成する形式を企画いたしました。品種編では、標準品種「北研 600 号」と「北研 607 号」栽培特性のおさらい、新品種「北研 788 号」の新たな展開、そして人気の「北研 705 号」の特徴ある栽培事例をご紹介します。技術編では、栽培経営を左右する課題の中から、特に「栄養体」と「害菌・害虫」の二つを取り上げ解説します。さらに視察会では弊社馬頭工場をご覧いただき、研修会で「聞く」内容に視察会で「見る」内容を加えていただくことで、会員の皆さまにとって一つでも有益な情報をご確認いただければと思っております。

是非とも多くの会員の皆さまのご参加をお待ちしております。

研 修 内 容

品 種 編

(1) サンマッシュ標準品種の栽培特性と使用ポイント

長年に亘って会員の皆さまにご愛顧いただいている、サンマッシュ標準品種「北研 600 号」と「北研 607 号」の栽培特性と使用ポイントについて、改めて整理します。次項以降に紹介する内容と併せて、来期の品種選定の参考にしていただきたいと思います。

(2) 優良なきのこが継続的に発生する、自然栽培用新品種「北研 788 号」の使い方

2015年3月から試験販売を開始した新品種「北研 788 号」ですが、その後10ヶ月程度経過して栽培現場における事例が集まってきております。試験栽培を実施していただいた事例の中には、弊社推奨の自然栽培のみならず空調栽培で試験されたものもあります。

そこで、今回は、改めて本品種の基本的な栽培特性をおさらいするとともに、これらの栽培事例に基づいた推奨条件をお示しするとともに、新たな展開についてもご提案します。



北研 788 号



北研 705 号

(3) 北研 705 号の栽培特性を活かした使い方

長期培養・長期発生型の品種である「北研 705 号」は、菌床の丈夫さや高いきのこ品質などから会員の皆さまのご好評を得ております。そこで、今回は、改めて本品種の基本的な栽培特性に触れるとともに、全国津々浦々で行われている特徴的な栽培事例をご紹介します、さらに弊社が推奨する有利な使い方についてご提案します。

(4) 開発中の有望品種のご紹介

シイタケ菌床栽培を取り巻く環境の変化に即時対応できるであろう、開発中の有望品種をいくつかご紹介します。視察会会場の馬頭工場でも実物をごらんいただく予定ですので、ご期待ください。

技術編

(1) 害菌・害虫防除の実際

シイタケ菌床栽培において、「害菌・害虫」はきのこの収量低下はもちろん、品質低下の原因となり、栽培経営にダメージを与える大きな課題となっております。しかしながら、それらの対策に目を向けてみると、殺菌剤や殺虫剤等の農薬は、食品としての「きのこの安心・安全」を担保するためには原則的に使用できないため、現場では対症療法的な方法を採用しかなく、どうしても遅れ遅れになってしまふことが多いと考えられます。

そこで、今回はこれら「害菌・害虫」を取り上げて、その発生メカニズムや発生環境条件を整理するとともに現場でよく見られる害菌・害虫の種類・見分け方と対応方法について徹底解説します。

(2) シイタケ菌床栽培専用栄養体「ニューバイデル」シリーズの重要性

サンマッシュ生産の原料において、オガコ・チップと並んで重要な栄養体に着目してシイタケ菌の生理・生態の観点から、その重要性を整理します。また、ご愛顧いただいている専用栄養体「ニューバイデル」の特徴と効果について、具体的な数字を上げて解説します。厳しい経営環境の中ではコスト対策も重要ですが、安定したサンマッシュ生産のためには必要なコストがあるということを再認識していただきたいと思っておりますので、ご期待ください。

視察地
紹介

菌床シイタケのパイオニア

北研のすべてがここにある!

第30回の記念大会ということで栃木県ならではの魅力的な3コースを設定しました。Aコースでは馬頭工場北研788号の空調栽培を是非ご覧いただきたいと思います。Bコースでは日頃お見せすることができない種菌工場の視察と幻想的で巨大な地下空間の大谷資料館、Cコースは世界遺産の日光を満喫できるコースとなっております。

Aコース (馬頭工場視察コース)

ホテル⇒馬頭工場視察⇒道の駅⇒宇都宮駅⇒ホテル東日本宇都宮 (13時頃)



馬頭工場

Bコース (種菌工場視察+観光コース)

※このコースは拝観料等で別途1,000円かかります。

ホテル⇒種菌工場視察⇒大谷資料館・大谷観音見学⇒ロマンチック村⇒宇都宮駅⇒ホテル東日本宇都宮 (13時頃)



大谷観音



大谷資料館

Cコース (世界遺産日光観光コース)

※このコースは拝観料等で別途2,000円かかります。

ホテル⇒日光東照宮・輪王寺・神橋⇒磐梯日光店⇒宇都宮駅⇒ホテル東日本宇都宮 (13時頃)



日光東照宮
(陽明門)



神橋

※B、Cコースへの自家用車での参加はできません。
※20名に満たないコースは取りやめとなる場合がございます。予めご了承下さい。

【視察先概要】

<株式会社北研 きのこ生産販売事業部 馬頭工場> (Aコース)

品 種：北研607号、705号、600号、715号、788号、試験品種
栽培方法：空調栽培、移動台車方式、上面発生(705号、600号、788号)、全面発生(715号)

従業員48名 取扱菌床数約30万菌床(うち5万菌床は販売)

シイタケ種菌メーカーの生産工場という立場から、販売種菌の性能検査を行ないながら各種の品種を栽培しています。広域共販出荷組合サンマッシュ和の一員として共販出荷すると共に、品種特性を生かした商品アイテムを自社ブランドで出荷しています。出荷先は東京市場と県内業者への卸が中心で、市場出荷、仲卸出荷、量販店出荷、業務用出荷、小売販売の様々な販路を確保しています。見どころとして、発生棟では新品種北研788号とその次の品種の試験発生。菌床製造棟では、真空殺菌釜設備、選荷場ではNECと共同開発した画像処理判別システム、などがあります。また視察当日は各種資材のご紹介も行う予定です。



北研715号



北研788号

<株式会社北研 製造部 種菌工場> (Bコース)

会員の皆様の更なる期待に応えるため、2010年に最新のシステムを採用入れたきこの種菌工場を新設いたしました。日頃お使いいただいている種菌がどのようにできていくのかご案内いたします。



種菌工場

視察を希望される方は、FAX申込用紙にA、B、C、自家用車の参加区分を必ずご記入ください。