



全国サンマッシュ生産協議会

30周年記念(第31回)

全国大会案内



(株)きのこの森坪



北研788号



宮地嶽神社



福岡タワー



ホテルニューオータニ博多



太宰府天満宮



サンマッシュくん



福岡市夜景



中州夜景

日 時： 2017年2月7日(火)～8日(水)
会 場： ホテルニューオータニ博多

30周年記念(第31回) 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6年が経過し、シイタケの消費や市場価格は昨年に引き続き堅調に推移しております。一方、今年も国内各地で予測不能な自然災害が猛威を振るっておりまして、4月の熊本地震、8～9月の台風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27年の生シイタケ生産量は68,285t、前年対比で101%とわずかですが増加に転じました。このうち菌床栽培が60,674tで前年比101%と微増しています。また、原木栽培についても7,611tで102%と増加に転じています。この結果、菌床栽培の占有率は89%と前年と変わりありませんでした。また、平成27年の主要卸売市場の生シイタケの取扱量は35,901t(うち輸入量820t)で前年比97%と5年連続で減少しました。

本年1～7月の主要都市中央卸売市場の市況を見ると、国産品の入荷量は前年比99.9%になっており、単価は前年比101.8%に上がっておりまして、昨年に引き続き堅調に推移しております。一方、輸入品の入荷量については前年比86.3%に減少している反面、菌床の輸入量は前年比121.9%の12,454トン(平成27年)と依然増加を続けております。私達は安全安心なシイタケを消費者の皆様を提供するため、全国食用きのこ種菌協会や官公庁と協力して輸入菌床から発生したシイタケとの差別化するマークの検討を行っています。準備が整いましたら関係各位へご案内いたしますので、ご協力いただきますようお願いいたします。

生産コストに目を向けると、高止まりしている電気料金や生産資機材の値上がりなど菌床シイタケ経営に先行き不透明な事案が多数ございます。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シイタケの消費拡大を目的とした活動を継続しています。活動については菌輪等で随時報告してまいりますので、今後ともご支援をよろしくをお願いいたします。

30周年記念全国大会は福岡県福岡市の「ホテルニューオータニ博多」で開催いたします。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、2日目の視察研修会では、私が運営しております『榎きのこの森坪』の視察を企画しておりますので、参加者の皆様の収益改善の一助となれば幸いです。また、今年で27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。

会員が一丸となり、30周年記念全国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28年11月吉日

全国サンマッシュ生産協議会
会 長 森 坪 清 則

30周年記念(第31回)全国大会スケジュール

1. 日時

平成29年2月7日(火)午後1時30分～2月8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・宿泊
ホテルニューオータニ博多
〒810-0004

福岡県福岡市中央区渡辺通1丁目1-2 TEL 092-714-1111

大会・懇親会会場 4F 鶴の間

品評会会場 4F 鶴西の間

3. 開催内容

(1) 開会式典

《2月7日 午後1:30～2:10》

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

《午後2:10～2:50》

総会議事

平成28年度事業報告並びに収支決算の承認について

平成29年度事業計画(案)並びに収支予算(案)の承認について

規約改正について

感謝状贈呈

(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. 品種の使い方

サンマッシュ標準品種「607号」・「705号」・「715号」・「600号」の使い方

新品種「北研788号」の栽培特性と有利な使い方

2. 技術解説

深化する上面栽培技術 ～基幹技術から応用技術まで～

3. サンマッシュ栽培技術マニュアル③ ～培養編～

(4) きのご業界最新情報

《午後4:50～5:10》

(5) 第27回品評会

《午後5:30～7:00》

1. 出品物観覧

《午後5:30～6:10》

2. 審査結果発表、表彰式

《午後6:40～7:00》

※品評会表彰式は懇親会の前に行います。

(6) 懇親会

《午後7:00～9:00》

余興① 小倉祇園太鼓

余興② L i n Q

(7) 視察研修会

《2月8日 午前7:00～午後1:00》

株式会社きのこの森坪

【参加申し込み期限】

準備の都合上、出欠のご返事は12月22日(木)までに、同封の返信用FAX用紙にて事務局宛ご送付下さい。

30周年記念（第31回）

サンマッシュ全国大会 研修会

サンマッシュ生産の安定化を実現するためには、「適切な品種選定」・「高度栽培技術の会得と実践」が最重要です。そこで、今回の全国大会研修会では、「品種の使い方」・「技術解説」・「サンマッシュ栽培技術マニュアル」・「きのこ業界最新情報」など盛り沢山の内容を企画いたしました。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

【品種の使い方】 サンマッシュ栽培の安定は、品種特性の把握から！！

サンマッシュ標準品種「607号」・「705号」・「715号」・「600号」の使い方
新品種「北研788号」の栽培特性と有利な使い方

標準4品種を取り上げて栽培特性のおさらいを行なうとともに、上面栽培に適合した性質と超優良なきのこ品質が特長である「北研788号」の栽培現場情報に基づいた経営試算や栽培マニュアルを提示します。今後の品種選定に是非お役立てください。

【技術解説】 上面栽培の有利性を最大限に利用しよう！！

皆さまをしっかりとガードする技術特許の数々！！

深化する上面栽培技術 ～基幹技術から応用技術まで～

1998年（平成10年）に初めてご紹介してから会員の皆さまに育てていただいた「上面栽培技術」について、根幹に流れる基本的な考え方から関連する様々な技術まで丁寧に解説します。

当資料は栽培工程ごとの技術資料として皆さまの宝物となります！！

お手元に置いて是非ご活用ください！！

【サンマッシュ栽培技術マニュアル③ ～培養編～】

今回は安定した発生を実現するために最も重要な工程の一つである「培養」に着目して、自然栽培・空調周年栽培、全面栽培・上面栽培など様々な視点から整理します。



北研 600 号



北研 607 号



北研 705 号



北研 788 号

【きのこ業界最新情報】

2013年に「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、日本料理や日本の食材の安心・安全・おいしさが世界の注目を浴びております。また、2020年には東京でオリンピックならびにパラリンピックが開催されることで、ますますそれらへのニーズが高まることが予想されます。そこで、今回はこれらの優位性を担保するための様々な認証・表示制度の最新情報について解説します。

- ・栽培原料の原産地表示について
- ・東京オリンピック・パラリンピック食材調達基準の方向について
- ・有機JAS改訂進捗状況について

視察地
紹介

600号の集約型上面栽培の集大成!

森坪会長の栽培技術・販売手法のすべてがここにある!

～日々のデータ管理とそれに基づく改善の積み重ねにより、13パック以上/菌床の高い収量を実現～
株式会社きのこの森坪様

今大会は30周年の記念大会ということで福岡県ならではの魅力的な2コースを設定しました。Aコースは全国サンマッシュ生産協議会 森坪会長が運営する『株式会社きのこの森坪』の視察を予定しております。極限まで昇華した600号の集約型上面栽培技術や高単価を維持し続ける共販組織『統一ブランドサンマッシュ和』の販売手法を是非ご覧いただきたいと思っております。Bコースは嵐が出演するJALのCMのロケ地となった『宮地嶽神社』の絶景や九州の神社ランキング1位の『太宰府天満宮』を訪れる福岡を満喫できるコースとなっております。

A-1コース (視察コース)	ホテルニューオータニ博多⇒(株)きのこの森坪⇒めんべい添田工場⇒福岡空港 (13:00頃)⇒JR博多駅
A-2コース (視察コース)	ホテルニューオータニ博多⇒めんべい添田工場⇒(株)きのこの森坪⇒JR博多駅⇒ ホテルニューオータニ博多(13:00頃)
Bコース (観光コース)	ホテルニューオータニ博多⇒宮地嶽神社⇒太宰府天満宮⇒福岡空港(13:00頃) ⇒JR博多駅⇒ホテルニューオータニ博多



(視察コース) (株)きのこの森坪



(観光コース)
宮地嶽神社(光の道)



(観光コース) 太宰府天満宮

※A-1は福岡空港・JR博多駅、A-2はJR博多駅・ホテルニューオータニ博多への送迎となりますのでご注意ください。

【視察先概要】

<株式会社きのこの森坪>

現在は北研600号を使用して、森坪会長が開発～確立した集約型空調上面栽培(移動台車利用)方式により生産を行っている。その特徴は、単位面積当たりの栽培菌床数を高めることにより、1菌床当たりのインシャルコストとランニングコストを大幅に削減、移動台車をローテーションさせることで安定生産と高い品質を維持し、商品づくりでは収穫からパック作業まで丁寧・清潔・美しさを実現することで高い市場評価を得ている。また培地原料から仕込み・培養・発生の各ステージでさまざまな工夫をされており、このことは九州管内のみならず全国の生産者の規範となっている。

昭和61年:購入菌床による菌床シイタケ栽培開始

収穫一枚取り一枚並べ方式開発

平成元年:自社仕込みによる菌床シイタケ栽培へ移行

平成6年:九州共販組織「サンマッシュ九州」設立

平成11年:移動台車ローテーション方式開発

平成16年:「サンマッシュ九州」を全国共販組織「統一ブランドサンマッシュ和」へ

平成17年:国産安心きのこ認証を全国第一号で取得

視察を希望される方は、FAX申込用紙にA-1、A-2、B、自家用車の参加区分を必ずご記入ください。

統一ブランド サンマッシュ 和 出荷規格表

理念 「小さな生産者も、和をもって集まれば、大きな産地になる」
「新鮮・安心・美味しいサンマッシュを日本の消費者に供給する」

特	A	特	B	特	C
A2L(28)	AL(48)	AM(68)	特2M(88)	特S(108)	
A2L(38)					特S(148)

出荷方針 丁寧・清潔・美しさ・安定・遵守

- シイタケは、一枚取り、一枚並べたし、丁寧に扱う
- シイタケは清潔、清潔な取り扱いは必須
- パック詰めは手作業、美しい包装を心がける
- 販売者・消費者ニーズに合った、賢慮出陣を心がける
- 北研の菌種・技術を活用する(他メーカーの菌種は不可)
- 出荷菌床を遵守する