

肉厚、香り、味を追求し続けて 「しいたけ」を「世界に通用する食材」へ

有限会社福田農園（亀田郡七飯町）

事業者プロフィール

所在地：亀田郡七飯町

代表者：福田 将仁

生産物：きのこ

事業の特徴：「干しの王様しいたけ」のブランド化や乾燥品の加工・販売に取り組む



1 6次産業化への経緯・概要

- 平成11年から、介護食、ベジタリアン向けに肉の代替品として肉厚で大型のしいたけを開発。
- 規格外として低価格で扱われていた大型しいたけを「干しの王様しいたけ」としてブランド化。
- 消費者ニーズに応えるべく、「干しの王様しいたけ」を用いて、乾燥しいたけ及び粉末しいたけを開発・製造。
- 平成25年9月から百貨店、料理店等に向け、直接販売を開始。

2 活用した支援施策

- 北海道農商工連携ファンド（H21）
- 総合化事業計画認定（H25）

3 生じた課題と対応方法

- 低価格の大型しいたけのブランド化
→平成21年から、金融機関の紹介により、渡島総合振興局とブランド化についての取組を開始。系統出荷から百貨店や料理店などとの直接取引へ徐々にシフトさせ、収益性を向上、ブランド化を推進。

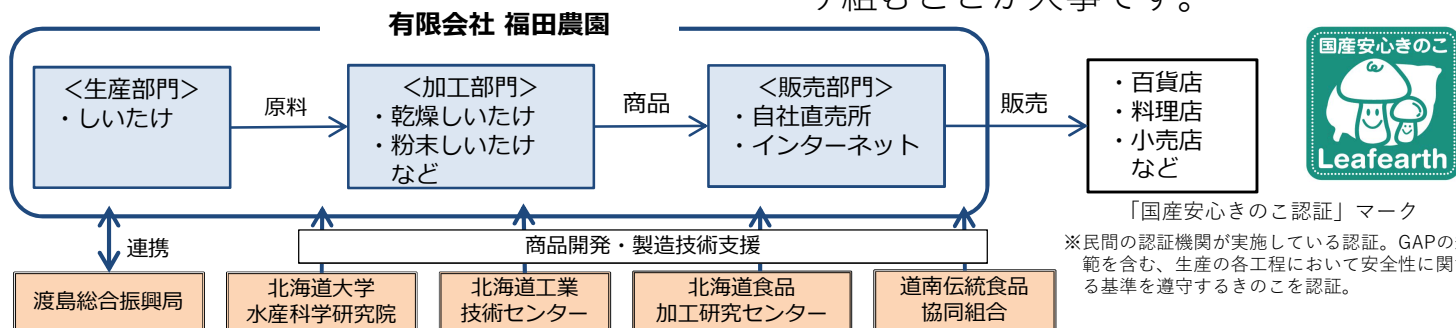
4 今後の展望

- 菌種更新で大型しいたけの発生率を高め、直接取引の出荷割合を拡大。
- 平成27年11月の「どさんこプラザ・シンガポール店」での実演販売を契機に輸出を開始し、その後、同国のイタリア料理店へ輸出を継続しており、更なる輸出増を目指す。
- 平成29年3月に北海道で初の「国産安心きのこ認証」を取得し、安全性をアピール。海外向けを視野に有機JASの認定を目指しています。

5 6次産業化へのアドバイス

- 一つの商品が出来上がると、それを基に新たな発想が生まれ、商品のバリエーションが広がります。まずは、取り組むことが大事です。

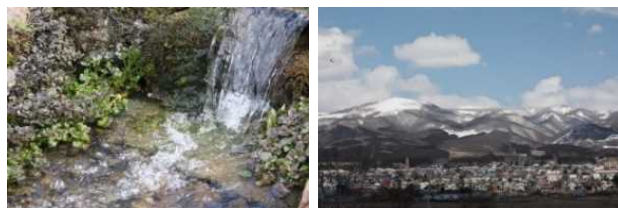
《事業体制図》



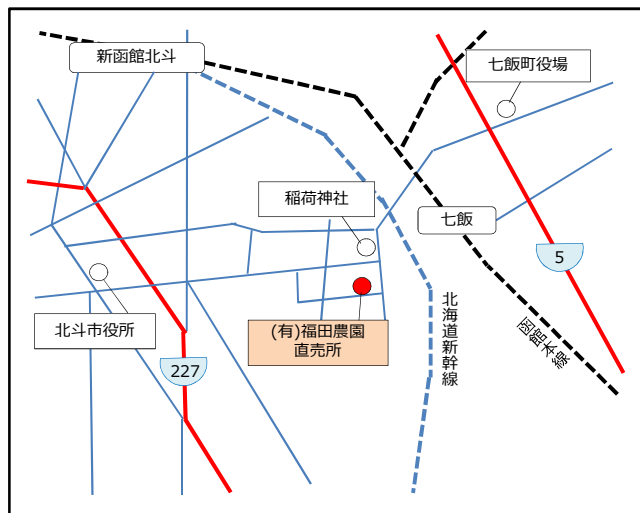


▲干しの大様しいたけ、
干しの王様しいたけスライス

干しの王様しいたけ及び同スライスは、乾燥方法を工夫することで、苦み、雑味が極端に少なく、うまみ、香りが高い出汁のとれる商品です。(味覚センサー比較結果による)



▲農園内に湧き出る水は、大沼国定公園近郊の横津岳からの伏流水。しいたけ栽培には欠かせない良質な水を求めて農園を移転しました。



お問合せ・アクセス

有限会社福田農園

住所：〒041-1134

北海道亀田郡七飯町鶴野83番地

TEL：0138-65-5522

FAX：0138-65-1818

URL：<https://www.k-kinoko.co.jp/>



▲しいたけ栽培施設(遠方に函館山を望む)



▲ハウス内に整然と並べられた菌床で生育

▼大きく育てて「王様しいたけ」に



PICK UP!



干しの王様しいたけパウダー

香りを高めるために、石臼の原理で粉末処理を行い、食塩、保存料、添加物は不使用です。

主な販売先：福田農園直売所
道の駅等

販売単価：648円/袋 (40g)