

‡ 地域振興＜6 次産業化認定者の取組事例＞15

ケタ違いの大きさと美味しさ！
育成環境、品質にこだわった「王様しいたけ」
～有機 JAS 認証を取得し輸出拡大を目指す～
七飯町 有限会社 福田農園

農林水産省 北海道農政事務所 函館地域拠点 ふるだて 古舘 こうじゅ 光寿



1. はじめに

北海道はしいたけ栽培が盛んで、生しいたけ生産量の都道府県順位は全国 2 位（全国シェア 9.4%）、栽培方法は菌床栽培による割合が 97.3%、残り 2.7%は原木栽培となっています。

一方、乾燥しいたけ生産量は全国 10 位（全国シェア 1.3%）となっています（令和元年特用林産物生産統計調査）。

2. 取り組みの経過

（有）福田農園は平成 6 年（1994 年）函館市で設立され、平成 14 年（2002 年）に隣接する七飯町へ移転し、しいたけ、たもぎたけ、なめこ等のきのこを菌床栽培しています。

当時のしいたけは、原木栽培が主流でしたが安定した収穫が見込める菌床栽培に着目し、菌床の原材料となるチップは 100% 道産のミズナラを使用、水は町内にある横津岳からの天然伏流水、肥料成分の栄養体は米ぬかとふすまを使う等、こだわりを持って自然に近い環境で栽培を行っています。

平成 11 年（1999 年）に高齢化社会やヘルシー志向の高まり、また、ベジタリアン向けへの肉代替品としての需要があるのではないかと考え、肉厚・大型のしいたけ栽培を始めたものの、市場では大きすぎるために規格外品として扱われ評価されません

でした。しかし、この商品の美味しさを信じて、温度管理や栄養成分等研究を重ねた結果、平成 21 年（2009 年）しいたけの生産技術を競う全国サンマッシュ生産協議会による品評会で最高賞である「ゴールデンサンマッシュ賞」の受賞に輝くまでとなりました。

受賞をきっかけとして、デパート、レストラン、食品加工業者等との直接取引がスタートし徐々に評価が高まり、平成 22 年（2010 年）、主に L サイズ（直径 5 cm）以上の肉厚で大型のしいたけを「王様しいたけ」（写真 1）と命名しブランド化を図りました。



写真 1 王様しいたけ

しかし、栽培を行うなかで受注量の増減や規格外品が発生するなど、生産されたしいたけを廃棄せざるを得ないことがあったことから、生産物の有効活用を図るため、平成26年(2014年)「自社生産の大型しいたけを用いた乾燥しいたけ・粉末しいたけの開発・製造・販売事業」として、6次産業化総合化事業計画の認定を受けました。

乾燥しいたけの商品開発には、北海道立工業技術センターに協力を依頼しました。共同で開発に取り組み、香りや旨味を一層引き出す乾燥方法を確立することに成功し、一般的な市販品に比べ、渋味・苦味・雑味・酸味が少なく、しいたけ本来の味わいを感じられる「干しの王様しいたけ」として商品化することが出来ました。また、粉末しいたけである「王様しいたけパウダー」は食塩や保存料、添加物を一切使用しないで王様しいたけのうま味が凝縮されており、昆布出汁やかつお出汁とあわせて、しいたけ茶として飲んだり、料理の隠し味にも利用することが出来るなど、干しいたけの新しい利用方法を提案しています。

(写真2)



写真2 「干しの王様しいたけ」とパウダー

3. おすすめは「王様しいたけ」の丸ごとステーキ

材料は「王様しいたけ」、バター、塩コショウ、醤油を準備。

「王様しいたけ」をキッチンタオルでふ

き(水洗いすると旨みも流れてしまいます)、軸を切り取り傘に十字の切れ目を入れ、暖めたフライパンにバターをひき、傘を下にしてバターひとかけらを上にのせます。

フライパンにふたをして、5分～7分蒸し焼きに。片面だけ焼きますので反転は禁物。水分が出てしんなりしてきたら塩コショウで味付け、香り付けに醤油を数滴。しいたけ、バター、醤油の香りと素材から出る旨みは「王様しいたけ」ならではの格別な味です。(写真3)



写真3 丸ごとステーキ

4. おわりに

これまで、道の駅、北海道物産展、直売所における販売が総額の7割を占めていましたが、今後は、関東方面のオーガニックレストラン、高級スーパーマーケットやデパート等への宣伝を行い、通信販売も含めて出荷先を幅広く開拓する計画です。

平成27年(2015年)には「北海道どさんこプラザ」のアンテナショップがシンガポールに開店した際に「王様しいたけ」の実演販売を行ったことをきっかけに、現地のイタリアンレストランから問い合わせがあり、生しいたけの輸出も行っています。

また、令和2年4月には、更なる付加価値の向上を目指して、生しいたけ・乾燥しいたけ両方で有機JAS制度の認証を取得しました。(写真4)

「日本の有機 J A S 認証は海外でも認知度が高い（米国、E U、韓国でも相互認証）ことから、オーガニックに関心の高い国を中心に輸出を拡大したい。」と今後の抱負を語られていました。

大きく肉厚で風味豊かな「王様しいたけ」とそのうまみが凝縮されている「干しの王様しいたけ」、ぜひ一度味わってみてください。これまで食べていたしいたけとはまったく違うおいしさとボリュームに驚くことと思います。



写真4 福田社長と有機 JAS 認証書