

「黒椎茸」のブランディングで、目指すは日本一！

あきたで生きる～秋田の地域資源を活用し、秋田で暮らし、秋田を活かす取組～



レンチナス奥羽伊勢株式会社
(八峰町)

代表取締役 伊勢 隼人



レンチナス奥羽伊勢

経営概況

経営形態 | しいたけ及び舞茸の生産販売
施設等 | 栽培棟3棟、培養棟5棟、菌床製造棟2棟、
原料格納庫1棟、パッケージ施設1棟
構成員 | 役員4名、社員10名
販売先 | 首都圏百貨店、県内スーパー、ECサイト

代表の伊勢さんは、令和2年に父親の経営するしいたけ栽培の事業継承を機会に、従兄と高校の同級生を誘い「レンチナス奥羽伊勢」という任意団体を立ち上げ、令和5年11月には法人化するなど着実に規模拡大の歩みを進めています。また、令和5年9月には、地域の若手しいたけ生産者と八峰町黒椎茸協会を設立し、八峰町「黒椎茸」のブランディングに日々奮闘しています。

▶ きっかけ

秋田市で働いていた伊勢さんが、平成19年に転職を考え実家で暮らしていた際、ひらたけ栽培を行っていた父親が、新たにしいたけ栽培にチャレンジしようとしていました。

当初、伊勢さんは就農するつもりがありませんでしたが、作業を手伝ううちにしいたけ栽培に夢中になり、自然な流れで親元就農しました。



● ずらりと菌床が並ぶ培養棟

令和元年に、国及び県の事業を活用し、栽培棟や菌床製造棟などを増設したことを契機として、翌年に父親から事業継承し、従兄の米森さん(現専務)と同級生の高木さん(現常務)を誘い、「レンチナス奥羽伊勢」という任意団体を立ち上げ、令和5年11月には、大規模化を目標に法人化しました。

▶ 取組

同社では、他にはないしいたけを作りたいと2年間試行錯誤を重ねた結

果、ようやく肉厚で大きくジューシーな美味しいしいたけの栽培に成功し、これを「黒椎茸」と名付けました。

一般的なしいたけと比べて規格(※)が厳しいことから、100個中1個程度しか収穫できない「黒椎茸」を、八峰町のブランドとして全国に広めたいと、クラウドファンディングやYouTubeを活用してPR活動しています。



● YouTubeにて情報発信

また、個々の生産者では限界があると考え、令和5年9月に八峰町でしいたけを栽培する若手の4生産者で八峰町黒椎茸協会を立ち上げ、メンバーに技術指導を行い、黒椎茸の生産拡大を図り、PR活動を進めた結果、徐々に成果が現れ、首都圏の大手百貨店でも取り扱われるようになったそうです。

▶ これから

先般、しいたけの産地と言われる岩手県や徳島県を同協会メンバーで視察しました。特に生産量が日本一の徳島県では大規模生産者が多く存在して

おり、その規模の大きさに驚嘆すると共に、自社の規模の小ささを実感したそうです。

そこで同協会では、「黒椎茸」のブランド化と併せて、10年後を目途に八峰町を「しいたけ売上高日本一」にしようとする目標を立てました。

今後は、八峰町との連携強化はもちろんのこと、新たな栽培技術や収穫作業時のスマート機器導入等で、目標を達成したいとの思いを語っていただきました。



● 超肉厚でジューシーな黒椎茸

レンチナスとはシイタケの学名 *Lentinula edodes* (レンチナス エドデス) が由来

※【黒椎茸の規格】

傘の大きさ: 直径9cm以上
厚さ: 3.5cm以上
傘の巻き込み: 1cm以上
重さ: 90g以上

(●印写真: レンチナス奥羽伊勢提供)

