

原木椎茸を使用した「椎茸パウダー」の商品化 及び製造環境の改善

みなくちファーム

- 事業分野類型 小規模型 設備投資のみ
- ものづくり分野 商圏の拡大／独自性・独創性の発揮
サービス提供プロセスの改善

事業の概要

「安心・安全・本物」を提供することをコンセプトに原木椎茸を粉末化した「原木椎茸パウダー」の商品化を行います。また、今後の量産化に向けて原木の伐採や加工処理の工程を機械化し、生産プロセスの改善を行います。

本事業では、そのために必要な電気式食品乾燥機や製粉機などを導入し、「原木椎茸パウダー」の生産環境を整えました。

事業の内容 — 取り組みの経緯・実施内容 —

スーパー等で目にする椎茸は菌床栽培の椎茸で、オガクズに栄養剤などの添加物を加えて固めたブロックに椎茸菌を植菌し栽培したものになります。現在国内で販売されている椎茸のシェアの88%を菌床椎茸が占めています。一方、化学農薬や化学肥料を使わずに栽培したクヌギやナラの木に椎茸菌を植菌し栽培した原木椎茸は、味・香り・食感・栄養価に優れますが、栽培に時間と手間がかかり高価になります。特に、生椎茸の賞味期限は短く(5～7日)、ほとんど直売所での販売になりますが、「安全・安心・本物」志向のお客様が遠方からもお越しいただいています。乾燥椎茸の賞味期限は1年ほどですが、調理前に水で戻すのに5時間ほどかかります。また、乾燥椎茸を水で戻すと椎茸臭が強くなり、若年層には嫌われる傾向にあります。



栄養価が高く、食物繊維、エリタデニン、レンチナン、β-Dグルカンなどの生活習慣病予防効果のある成分を多く含む原木椎茸を調味料(旨み成分のグアニル酸も豊富)感覚で摂っていただくため、原木椎茸の乾燥粉末「原木椎茸パウダー」を提供します。

「原木椎茸パウダー」の生産のためには、原木椎茸を効率よく乾燥する必要があります。ボイラー式では温度管理が難しく、乾燥ムラを生じます。原木椎茸に熱風を長時間当てると、風味や栄養価が損なわれます。そこで、電気式の食品乾燥機を導入し、無駄な乾燥時間を発生させずに、短時間で原木椎茸の風味と栄養価を保持して乾燥できるようにしました。



固形分を残さず、微細な粉末にすることで、乾燥椎茸のように時間をかけて水で戻すことなく、直接料理に使っても旨み成分を抽出することが可能になります。高速ミル(製粉機)の導入により微細粉末にすることで、今まで料亭などでしか需要のなかった乾燥椎茸が一般家庭でも利用しやすくなり、大幅な需要拡大が見込めます。



乾燥粉末は、空気との接触で酸化して品質劣化を生じます。真空包装機を導入し、酸素を遮断することにより、商品の長期保存が可能になりました。

また、原木椎茸パウダーの市場拡大のためには、原木生産の効率化も必要になります。原木を伐採するために、下草の草刈りが必要です。大型草刈機を導入し、これまで2週間を要していた草刈り作業が、2日間で完了できるようになりました。

取り組みの成果

原木椎茸の品質劣化が生じると、風味や栄養価が低下するとともに、パウダーにしたときの色が茶色くなり、商品価値が損なわれます。原木椎茸は、12℃の環境下では収穫後4時間で品質劣化が始まりますが、3℃では品質劣化が始まるのは96時間後になります。大型食品保冷庫の導入により、4日分の収穫量の収容が可能になりました。効率的乾燥を可能にする電気式食品乾燥機の導入とともに、品質劣化することなく「原木椎茸パウダー」の生産が可能になりました。

製粉機の導入により、固形分を残さずに微細粉末にすることで、そのまま料理に使っ

て、旨み成分が抽出できるようになっただけでなく、椎茸の形が見えないので、椎茸嫌いの子供がいる家庭でも、スープに溶かしたり、料理に振りかけたりすることが可能になり、需要拡大が見込まれます。また、乳幼児の離乳食や介護現場での流動食にも使うことができます。乾燥椎茸で出汁を取った場合には、椎茸の形が見えなくても匂いが強いために椎茸嫌いの子供は食べませんが、「原木椎茸パウダー」は旨みの抽出に時間をかけないため、椎茸臭さが出ません。試食会でも、お子様が椎茸が入っていることに気付かずに、おいしそうに食べていました。

「安心・安全・本物」の原木椎茸の風味と栄養価・健康成分を保持したまま、水戻しの手間もなく、いつでも手軽に料理に使うことができる「原木椎茸パウダー」の生産環境が整いました。

今後の展望

高島市内を中心に滋賀県内外の道の駅などの直売所での販売は好調であり、卸先を増やしていく予定です。特に、若い人達に「パスタなどに振りかけて食べると美味しい」と好評で、若者向けのパッケージや販路を工夫して市場拡大を図りたいと考えています。

50g入りと25g入り袋詰め販売を開始しましたが、より小さい方が好まれるようです。さらに小さな包装にし、高齢層にも若者にも訴求できるアンチエイジングイメージのパッケージデザインを考案する必要があります。

一方、重労働の原木椎茸栽培は、高齢化に伴って廃業する方が増えています。利用されなくなった里山は荒廃します。原木を買い取って里山を維持するとともに、本事業の拡大によって雇用を拡大し、原木椎茸栽培を廃業された方にも雇用をお願いしたいと考えています。



会社概要

事業者名

みなくちファーム

代表者名

代表 水口 淳

所在地

〒520-1833
高島市マキノ町蛭口1386-8

設立年月日

平成26年1月1日

連絡先

T E L : 0740-20-1271
F A X : 0740-22-1898

企業HP

<https://ja-jp.facebook.com/MinakuchiFarm/>

従業員数

2人

業種

農業

担当者

代表 水口 淳

T E L : 080-5218-7474
Email : atsushi@minakuchi-farm.com

