

経営相談専門員を配置して相談体制を強化し、経営等に対するアドバイスや各種支援策のコーディネート等、県内企業へのきめ細かい支援を行います。

## 【お問い合わせ】

あきた企業活性化センター/  
企画・総合相談担当(018-860-5610)まで。

## 品質とアイデアを武器に 農産物の販路を開拓

### 吉田きのこ工房

転職してゼロから始めた舞茸栽培。  
苦難の連続を乗り越えて、  
個性豊かな味と商品を作り上げた。

#### 味と香りで評判の舞茸

吉田きのこ工房の舞茸を食べた人の多くは、目を丸くする。肉厚でシャキシャキとした食感、かむほどに広がる旨味、野生種を思わせる芳醇な香り…。濃厚な味が評判を呼び、大手スーパーや市場、JAなど次々に販路を開拓してきた。一言で「舞茸」と言っても品種はさまざま。吉田きのこ工房の舞茸は、県の林業研究研修センターの協力によって既存の種菌を品種改良し、栽培法を確立した品種。栽培が難しく、全国的にも取り扱う業者はごくわずかだ。今は安定した収量を誇る吉田きのこ工房だが、以前は苦難の連続だった。-40年続く家業であった酪農に見切りをつけ、平成9年、畜舎を改造して舞茸の栽培を始めた吉田誠代表。「キノコの栽培は全くの素人だった。種菌メーカーに栽培を習いに行き、試行錯誤を繰り返したが、菌が病気になるで大失敗したこともあった」。

#### 問題を乗り越えて

舞茸は、なめこや椎茸、エリンギに比べてデリケート。さらに、栽培していた舞茸は、種菌自体が欠点だらけの品種だった。「種そのものから改良して何度も失敗を重ねながら、やっと納得のいく舞茸が作れるようになった。そこまで何年もかかった」と吉田代表はしみじみ振り返る。だが、栽培が安定した後も悩みはあった。舞茸は秋冬の鍋シーズンは、生産が追いつかないほど注文が入るが、春夏は極端に需要が落ちる。非需要期に売り上げを伸ばそうと開発したのが、レンジで2分加熱するだけで食べられる、バター・調味料付きのオリジナル商品「チンするマイタケ」だ。味やアイデアは好評を得た。しかし、商品の認知



「一口食べると、おいしさに驚くはず」と吉田代表が太鼓判を押す「チンするマイタケ」。バターの香りとオリジナル調味料が舞茸の味を引き立てる。このままレンジで2分加熱するだけでバター焼き風味の立派な料理の完成だ。

度が低く、販路開拓が課題だった。

#### 希望とともに育む舞茸

そこで新規販売ルートについて相談したのが、当センターの経営相談専門員。「希望する取引先との交渉、プレゼンや価格設定のアドバイス、輸送ルートの確立など、細やかにサポートしてもらった。結果、うまく交渉が進んで今年7月から生協の個人宅配・共同購入の商品として秋田県内で販売されることになった」。さっそく注文が入るなど反応は上々。春夏秋冬安定した注文の獲得に期待が膨らむ。「経営相談専門員はアイデアや理想を実現に導いてくれるありがたい存在。何でも話せる良き相談相手でもある。農家や経営者は意外に孤独。専門員に話すことで心が軽くなり、また次の目標が湧いてくる」。苦難の末に育て上げた自慢の舞茸は、夢や期待とともに食卓へと運ばれている。

### 吉田きのこ工房

〒016-0014  
秋田県能代市落合字中大野台12  
Tel.0185-52-6838  
Fax.0185-52-5869



吉田代表(左)と当センターの経営相談専門員。「アイデアが浮ぶ都度、相談に乗ってもらっている」と吉田代表。



舞茸は全て手作業でパッケージング。「吉田の舞茸」は、香りと味で選ばれ、スーパーや市場から引く手あまただ。



舞茸は全てピンを使った菌床栽培で育てている。栽培が難しい品種ゆえ、菌の植え付けから収穫まで気が抜けない。