

菌床椎茸の栽培ノウハウの取得

特定非営利活動いのちのさと

〒779-3126 徳島市国府町矢野 325-2

助成事業の概要

昨年度より、農家より中古の菌床製造機器を購入し、菌床製造からの椎茸栽培を始めました。しかし、菌床を練ってから雑菌を入れずに接種するまでの作業が難しく、未だに多くの菌床にカビを生やしたり、椎茸がほとんど生えない菌床が出るといったトラブルが起きております。

そこで 2012 年 5 月 23 日～5 月 30 日にかけて、就労継続支援事業 A 型として菌床椎茸及び農業を行っている「株式会社やきやまふぁーむ」に当法人の椎茸部門を担当している 3 名が研修に行き、3 名全員が菌床椎茸の種菌、培養、管理、収穫といった工程を 1 週間にかけて実際に行うことでノウハウを学び、それを当法人の菌床椎茸に取り入れるつもりです。

その結果、生産効率を上げ、利用者の工賃アップと利用者増に繋げていきたいと考えております

事業の成果

今回の研修での目標であった「菌床椎茸の種菌、培養、管理、収穫のノウハウ取得」につきましては、1 週間という短期間にも関わらず、研修に行った 3 人全員は（今まで当法人で 1 年以上菌床椎茸の作業に従事してきた為か）、達成出来たと思えます。

特に知りたかった「何故、椎茸菌の接種に失敗し、多数の菌床にカビが生えるのか？」については、当法人の種菌施設の写真を実際に見てもらった結果、

(1) 種菌室が広すぎて雑菌をきちんと殺菌出来ていないと思われる。仕切りをして 4 畳程度の広さにすべきである。

(2) 種菌室の温度が高すぎるのではないだろうか。エアコンを付けて常時 20 度以下を保てるような環境を作るべきである。

(3) 金銭的な問題でクリーンルームを作れず、接種機も手動の品を使わざるをえない場合、最も接種成功率のポイントとなるのは接種作業を行う人間であり、この人が神経質な程に雑菌の混入に気をつけ、必要以上に手・衣服や接種機の消毒を行う必要がある。

といったアドバイスを頂きました。

培養については、当法人がハウス内でエアコンを使うことなく、培養しているのに対し、やきやまふぁーむはエアコンを使い 20℃という一定温度で培養することで、菌が菌床ブロックに均等に回り、より多くの椎茸が収穫出来るというメリットがありますが、電気代を考えると一長一短ということを聞かされました。

次に浸水作業については、当法人は菌床椎茸の全面カットを行なっていますが、やきやまふぁーむは上面カット（菌床の上面以外をポリで包むことで側面や底面より芽が出るのを防ぎ、高品質な椎茸が収穫できる、しかし収量は落ちる）ということで、浸水の際、当法人のような

「棚に並んである菌床ブロックをコンテナに詰める→コンテナを大型タンクまで運ぶ→コンテナから菌床ブロックを取り出して大型タンクに浸ける→フタをして水を入れる→次の日、逆の手順で棚に並べる」

といった工程ではなく、
「棚に並んである菌床ブロックのポリの中にホースで水を入れる→次の日に水を抜く」

といった至極単純な工程になっている為、疲れることなく作業を行えるというのはメリットだと思いました。

そして収穫作業については、前途の通り、やきやまふぁーむは上面カットの為、菌床ブロックの上面だけに着目して椎茸を収穫できるため、取り残しが少なく、利用者にとってはやりやすいと感じました、

また、椎茸用ハウス全般に関して、1棟につきトータルで一千万円程かけて建築しているため、非常に断熱性が高く、エアコンも高性能の物を使用することで、電気代などの維持費を安く仕上げていくと聞かされました。

これらのことを踏まえて研修参加者3人で話し合った結果、当法人の椎茸事業での課題点は

(1) 種菌室を上記のアドバイスに従い、変更する。

(2) 作業のやりやすさの観点から、後々当法人でも上面カットによることを視野に入れる。

(3) もし、椎茸用ハウスを増やすことがあればやきやまふぁーむのような初期投資に費用を掛けることでランニングコストを抑える手法も考える。

などが挙げられました。

この研修での感想は「当法人では初期投資に費用を掛けない為、設備が稚拙で、その結果、高品質な椎茸が採れない。しかし、設備面や利用者の人件費も含めた利益率で考えると全面カットの分、現時点では当法人の方が上回っている。当法人の方が全般的に手間が掛かるが、1日を通して利用者の椎茸作業があり、午前中に作業が終わってしまったため、午後からは雑用をするといったことはほぼ無い。つまり方向性に違いがあるが、今後椎茸作業を広げるにあたっては非常に参考に

なった。」とのことで研修に行った3人の見解が一致しました。

成果の広報、公表

事業成果について、研修終了の翌日に椎茸部門担当の職員と利用者を集め、具体的にどのような成果があったか(当法人の菌床椎茸栽培との違い、やきやまふぁーむの設備面の長所や利用者や指導員の作業内容など)を1時間以上に渡って延べ、その後、今回の研修で教わった椎茸の正しい収穫方法や温度管理のノウハウなどを実戦形式でレクチャーしました。

また、週に1度行なっている職員会議で全職員に対し、やきやまふぁーむの事業内容、椎茸栽培の技術、椎茸栽培設備の充実度、A型利用者に対する職員の指導方法、椎茸事業における職員とA型利用者の比率などを発表しました。

それ以外には後日、研修に行った3人が全利用者に対して、雑談の中で、研修での写真を見せたりして、どのような研修だったか、旅館はどうだったかなど感想を述べていきました。

今後の展開

今回の派遣研修で学んだことを生かして椎茸栽培に取り組んでいきます。利用者に対しても定期的に勉強会を実施し、収穫や袋詰めだけに留まらず、菌床栽培などの作業が出来るように指導していきます。

そして現在の問題点である「カビが発生する」、「椎茸がほとんど生えない」といった菌床は、ほぼ無くなり、また現在のハウス設備の見直しを図ることで、より綺麗で大きな椎茸も出来るようになります。

収穫できる椎茸の質と量が向上すればより高い値段で売ることが可能となり、結果利用者の工賃

アップと利用者増に繋がります。

また 2012 年 3 月に椎茸栽培用のハウスを新たに借り入れたことで、今まで 8 千個程しか置けなかった菌床ブロックが 2 万 4 千個まで置けるようになり、どんどん菌床栽培をしていくことが可能となり、これからも生産量・売上高を増大させていくつもりです。