

自家生産キノコで惣菜の製造と販路開拓

桐生きのこ園 (株式会社ことぶき)



6次産業化事業をはじめたきっかけ

キノコ生産の拡大と、キノコ類の美味しさを広く知ってもらいたいとの考えから。

中島崇至さん

6次産業化認定事業者（平成27年10月30日認定）

桐生きのこ園（株式会社ことぶき）

〒376-0007 群馬県桐生市浜松町2-6-23

TEL：0277-46-3089 FAX：0277-46-3079

URL：http://kikurage.boy.jp/

代表者：中島崇至 主な事業：キノコ類の生産販売

清流の伏流水と菌床栽培技術で高品質を

桐生を東西に流れる清流桐生川のほとりで、汲み上げた伏流水を利用してキノコ類を菌床栽培する。温度と湿度を管理したハウス内に霧状に散布して、すくすくとおいしきキノコが育つという。

中島崇至さんは、周囲の山々を歩いてキノコ狩りをしてきた経験を元に、平成18年にキノコ生産事業に進出した。栽培技術を試行錯誤した結果、現在では、椎茸、舞茸、キクラゲなど全7種を生産。日産200kgを収穫するまでになった。「菌床栽培は、ハウス内で山深い森林環境を再現することです。美味しい水で元気に育てます」と、その技術の高さを誇る。一般財団法人・日本きのこ研究所のキノコ生

産標準「MR認証」を取得し、「無農薬栽培」「放射能検査済み」をうたい、安心・安全にもこだわっている。

オリジナル商品の独自性がファンを獲得

メイン商品は、キノコ惣菜（7種類）とピザ。直営ショップで地元住民へ直売し、キノコの魅力を一層知ってもらおうと努力している。

ねてレシピを完成させた。日本食の伝統を守りつつ、新しい味わい方も提案する。

マーケティングとしては、口コミによるブランド化の広がりを基盤に、地元スーパーでの販売の拡大を狙う。インターネットの利用も大切にしたという。

「6次産業成功の鍵は、大量生産化」と中島さん。生産能力を上げるために、温室の建設と、新規雇用を図っている。



生きのこの詰め合わせ
(豪華な4~6種類) 1500円~
乾しいたけ 450円~
乾きくらげ 600円~
乾まいたけ 300円~



石窯きのこミックスピザ
780円



「ピーターは確実に増えているという。ショップのピザ専用ガス窯で焼かれるピザは、大盛りのキノコが印象的だ。人気商品として成長しつつあり、遠方から訪れる常連さんもある。」

商品開発の中心は妻のまゆみさんが担い、社員みんなと試食を重

取材後記

「新しいことは苦勞もあるけど楽しいです」と、妻のまゆみさん。働く姿は生き生きとしている。6次産業化には、ご夫婦や家族で取り組むケースが多く、なかでも女性の活躍が光る。とくに商品開発においては、消費者目線をもつ女性的感性の発揮のしどころと感じた。