

# 自家栽培マイタケを活用した加工品の開発と販売事業 尾瀬きのこセンター



6次産業化事業をはじめたきっかけ

大手の参入によりマイタケの市場価格が値崩れしたことから、付加価値を付けて収益を上げるため。

萩原和典さん

6次産業化認定事業者（平成27年10月30日認定）

尾瀬きのこセンター

〒378-0412 群馬県利根郡片品村土出1947

TEL：0278-58-7075 FAX：0278-58-7938

URL：http://ozekinoko.com/

代表者：萩原和典 主な事業：菌床キノコ類の生産販売、等



尾瀬のアタリメ 野生種えのき×醤油  
350円

まいたけベリーマッチ！  
和風・トマト 各600円



## 自家栽培のマイタケに 付加価値を付けて収益アップを

夏でも冷涼な気候を保てることから「キノコ栽培に適した土地」といわれる片品村。マイタケの菌床栽培は、昭和54年から土出きこの組合の施設で試験栽培が始まった。森産業が日本初の菌床栽培法を確立してほどない頃で、菌床マイタケは希少価値のあるキノコとして珍重された。一般には出回らず主にみやげもの用として、需要の高まる秋には特に高値で販売できたという。

しかしその後、大手企業の参入

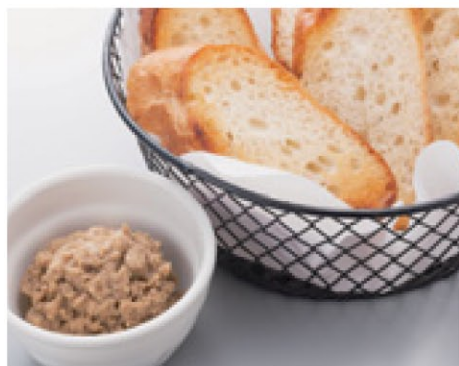
とともに一般に出回るようになると、市場価格はどんどん値崩れを起し、スーパーなどでも年間を通して安定的に販売される安価なキノコとなっていた。

そんな状況の中、萩原和典さんは、マイタケに付加価値を付けて収益を上げるために6次産業化に挑戦することにした。

## 独自の商品開発により、 新たな味わい方を提案

試作を重ね、最初に醤油とオイルスターソースで味付けした和風のまいたけペーストを発売。別の種類もという商工会のアドバイスにより、自家栽培トマトとオリーブオイルを使った洋風味も考案。洋風料理との相性もよく、イベントでの試食販売でも手ごたえを得た。

「6次産業化の認定を受けたおかげで、商品名やパッケージデザインに専門家を派遣してもらえたのはありがたかった」という萩原さん。銀座のぐんまちゃん家など県内のイベントに出店する機会も増えた。もっと面白い加工品をつくりた



いと、野生種エノキを味付けして乾燥させてみたところ、酒のつまみやおやつに最適であった。「群馬県6次産業化チャレンジ支援事業」に応募して優秀事業プランに選ばれ、乾燥機械導入資金の補助を受け生産を開始。「尾瀬のアタリメ」という独自の商品名で販売を始めていた。マイタケの茎を使ったり、味付けを変えたりした商品も開発中だ。

今後も、キノコの新たな味わい方を模索・提案し、挑戦を続ける。

## 取材後記

旅行先の土産店などでもキノコの加工品をつい手に取ってしまうという萩原さん。白マイタケのオリーブオイル漬けなど次の商品も構想中とか。次はどんな商品で消費者を驚かしてくれるのか楽しみです。