



しいたけは、一定の温度に保った室内で発生させる。常に収穫しないと菌床がだめになるため、被災時も収穫を続け、被災者に無償で提供した

「いわきゴールドしいたけ」は、肉厚でジューシー。天ぷらにしたり、焼いたりするのがおすすめだそう



「もっとも苦労したのは、しいたけ特有の風味を生かしつつ、飲みやすい味わいに仕上げることです。幅広い消費者に受け入れられるよう、全職員で試飲を繰り返ししました」と、渡部さん。

試行錯誤を重ねた結果、平成24年、「いわきゴールド椎茸焼酎」を発売。しいたけ



工場は震災前の2倍以上の規模に増設。菌床の培養施設、しいたけの発生室のほか、物流をスムーズにするための保管庫を建設した

震災前には年200tも出荷していたのに……

福島県東南部に位置するいわき市。古くから林業が盛んだったため、主に自家用として原木しいたけが作られてきました。

農事組合法人いわき菌床椎茸組合

しまつて……」と、理事の渡部明雄^{わたべあきお}さんは悔しさをにじませます。

焼酎のヒットをきっかけにしいたけの出荷量も大幅アップ！

風評被害を払拭するため、組合は、放射性物質の検査を徹底し、結果を随時ホームページで公表。同時に、新規取引先の開拓をはじめました。

平成23年末、ようやく一部の業者と取引をスタートしましたが、価格は震災前の約半分にまで下落。売れ行きも伸び悩み、在庫は増える一方。そこで、組合は、しいたけを使った加工品の開発に乗り出したのです。

「どんな商品なら消費者の目を引くか、職員みんなでアイデアを出し合った末、そう、しいたけを使って本格焼酎を造ってみよう！とひらめいたんです」と、渡部さん。

さっそく、福島県内の酒造会社と協力を求めましたが、参考にできる商品はほとんどなく、開発は難航しました。

「もっとも苦労したのは、しいたけ特有の風味を生かしつつ、飲みやすい味わいに仕上げることです。幅広い消費者に受け入れられるよう、全職員で試飲を繰り返ししました」と、渡部さん。

試行錯誤を重ねた結果、平成24年、「いわきゴールド椎茸焼酎」を発売。しいたけ

けの旨みと甘みを味わえると人気を博し、年間7000本を売り上げるヒット商品になりました。

そのほか、しいたけの粉末を麺に練り込んだ「いわきゴールド椎茸うどん」も発売。こうした加工品が、テレビや新聞に取り上げられたことがきっかけとなり、原料であるいわきゴールドしいたけを手に入る消費者が増加。生しいたけの売り上げも、徐々に回復していききました。

さらに、農林水産省の「食料の物流拠点機能強化等支援事業」を活用し、収穫したしいたけの保冷施設などを整備。出荷作業の効率化を図りました。

現在、しいたけの価格は全国平均の8割程度ですが、出荷量は、震災前の2倍以上、年間500tを超えています。

「ようやくここまで来ましたが、風評被害はまだ収まったとはいえません。高品質のしいたけを作るとともに、商品開発や販売にも、いっそう力を入れたいです」と、渡部さんは意気込みを語ってくれました



「いわきゴールド椎茸うどん」は、こしが強く、しいたけの風味がふわりと香る

東日本大震災からの
復旧・復興に向けて

ユニーク加工品「椎茸焼酎」で、 風評被害を吹き飛ばせ！

独特の旨みと甘みが癖になると人気！

福島県いわき市／
農事組合法人いわき菌床椎茸組合

東日本大震災による福島第二原子力発電所の事故で、福島県のしいたけ生産者は、深刻な風評被害を受けた。いわき菌床椎茸組合でも出荷量が激減するなか、起死回生の策として「椎茸焼酎」を開発。すると、テレビや新聞で連日話題となり、県産のしいたけ全体のイメージアップにも大貢献しています。

文／梶原芳恵
写真提供／農事組合法人いわき
菌床椎茸組合



よる福島第一原子力発電所の事故により、状況は一変。取引先から、取り引き見合わせの連絡が相次ぎました。

「うちのしいたけは工場で栽培しています。そのため、事故後に行われた放射性セシウムのモニタリング検査でも、国の基準値をはるかに下回っていました。なのに、福島産というだけで、とことん敬遠されて

- 2 東日本大震災からの復旧・復興に向けて
福島県いわき市／
農事組合法人いわき菌床椎茸組合
- 4 特集1
楽しみませんか？
もっと花のある暮らし
- 12 チャレンジャーズ トップランナーの軌跡
山口県 船方農場グループ
- 14 特集2
食文化研究家・清 純の
味わい ふれあい 出会い旅
第9回／山口県下関市「けんちょう」
- 18 アフ・ラボ
安全な生物農薬
“飛ばないテントウムシ”が誕生
- 20 MAFF TOPICS
○「第17回全国農業担い手サミット
in ひょうご」が開催されました
○建築中の日本館レポート
世界初の「立体木格子」技法がすごい！
- 23 読者の声／農林水産省とれたてニュース

表紙：©hororo style / amanaimages

広報誌「aff (あふ)」について
農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

ホームページのご案内

「aff」は、農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



■ 編集・発行 農林水産省大臣官房総務課広報室
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8111 (代表) FAX.03-3502-8766
<http://www.maff.go.jp/>

■ 編集協力 一般社団法人家の光協会
〒162-8448 東京都新宿区市谷船河原町11
TEL.03-3266-9045 FAX.03-3266-9046
<http://www.ienohikari.net>

メールマガジンのご案内

大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする「農林水産省メールマガジン」を毎週金曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。