

ぷっくりとした椎茸をみんなに食べてもらいたい！

あきたで生きる～秋田の地域資源を活用し、秋田で暮らし、秋田を活かす取組～



大仙市 横枕 由菜 (よこまから ゆな)
(有限会社 内小友ファーム)

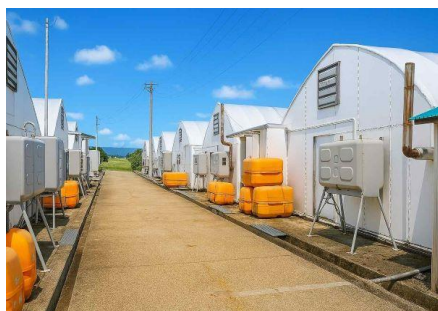
経営概況

経営面積 | 水稻 85ha、大豆 20ha、椎茸ハウス 15 棟
作物 | 水稻、大豆、椎茸等
販売先 | JA
自社経営直売所「草穂」にて販売

県外から秋田県で就農した女性を御紹介します。父親の仕事の都合により、中学時代は秋田県能代市、宮城県古川市と転校し、宮城県内の農業高校に進学しました。高校に入学するまでは農業に関心はありませんでしたが、学校で農業を学ぶうちに農業が好きになり、秋田県大仙市の(有)内小友ファームに就職し、肉厚の椎茸栽培に日々奮闘しています。

▶ きっかけ

秋田県に移住したのは、能代市で生活していた中学生時代、友達も明るく優しい人ばかりで、周りの人がとても親切だったこともあり、住み心地が良かったからです。また、秋田には友達がいたことや、体を動かすことが性に合っていたことから、就職するなら秋田で農業関係の仕事をしたいと思い、現在の会社の求人に応募し、椎茸栽培をすることになりました。



椎茸栽培のビニールハウス

▶ 取組

当初は直売所で販売するための野菜作りを担当していましたが、野菜は近隣の農家でも作っているため売れ行きは低調でした。また、椎茸栽培は7棟のハウスでパート社員3名が担当していましたが、新しいパート社員がなかなか見つからず、社長は規模縮小も

検討していたところ、由菜さんを含む若手社員3人が椎茸栽培を担当することになり、椎茸栽培に詳しい業者の指導を受けながら試行錯誤した結果、軌道に乗せることができました。



工場で容器に菌床を詰める作業

現在は社員4人(由菜さん含む)とパート社員で15棟のビニールハウスで椎茸を栽培しています。

椎茸を栽培するに当たって、一番大変なのは温度と湿度の管理です。特に近年は、夏は猛暑日で35℃を越える日が多く、冬は真冬日が続くなど気温の変化が極端で、ハウス内の温度と二酸化炭素濃度を測定し、換気装置を導入するなどして慎重な管理を行っています。また、最近では、電気代が高騰しているため、ビニールハウスの構造を工夫しながら栽培しています。

繁忙期は朝から夜まで収穫作業が続き、水稻の担当者から手伝ってもらっても人手が足りない状況です。



ぷっくりした椎茸

▶ これから

手をかけて栽培したものがぷっくりとした理想の椎茸に育ち、おいしいと言われることが幸せと感じています。

将来的には、最新設備のハウスで、気温の影響を受けることが少なく、菌床を置く棚も移動式にして作業の効率化を図り、出荷数量も品質も安定させて会社の収益アップに貢献したいと思っています。

また、コロナ禍以前に(有)内小友ファームが行っていた「祭」を復活させて、以前のように地域の方々との交流を広げていきたいと考えています。

