

芳源マッシュルームの歩みと業界の変遷②

主事研究員 吉井 薫

前稿では、国内マッシュルームの生産大手である芳源マッシュルーム株式会社(以下、同社)について、設立の経緯や業界の変遷を紹介した。本稿では、引き続き、同社を取り巻く環境や、菅佐原芳夫代表取締役社長(以下、社長)の生産に対するこだわりについて紹介する。

1 新規設備への挑戦

2000年代、生鮮マッシュルームは他産地との競合がほとんどない状態であり、同社は需要の増加に伴い成長を続ける。複数のスーパーへの通年出荷する体制を整え、年間出荷量はおおよそ1,000トンに達していた。

2003年の農取法の改正により、同社は大きな転換点を迎えることとなる。残留農薬のポジティブリスト制度が導入され、培地に発生するキノコバエ対策を、無農薬で行うかを判断するに迫られた。これを契機に、同社は無農薬栽培の方向へ舵を切る。当初はヒトの指でハエを一匹ずつ潰す対応を取ったが、ハエは増殖スピードが早いために限界があった。オランダにも問い合わせるなど試行錯誤の末、堆肥の製造段階からハエが発生しない環境に

する必要があると判断し、大規模な設備投資を決定した。

2010年12月、同社は香取市に、日本初のオランダ式マッシュルーム用培地製造システムである「P2P3トンネルシステム」を導入した。近年のマッシュルーム生産では、培地の一次発酵(P1、Pはフェイズの略)、二次発酵(P2)、植菌と培養(P3)を分業することが多い。新設備は、その分業されたP2とP3の作業を屋内に設置されたトンネル内で行うことで、培地の発酵ムラを無くし生産効率を高めるほか、ハエの混入・発生も予防する。今後10年間、需要が伸長していくことを期待し、生産能力は設備単体で年間1,200～1,300トンと、当時の同社生産量を上回る規模であった。社長自身も、この投資は大きな賭けであったと振り返る。

翌2011年、福島県原発事故による風評被害の影響により、茨城県美浦村の「茨城マッシュルーム生産組合」にて生産が困難となる事態が起きた。このため千葉県産である同社のマッシュルームの引き合いが強まり、大幅な増産が必要となった。結果、新設備による培地生産は開始後2年でフル稼働となり、培地が不足するまでに至る。12年、同社は新たな生産拠点として「茨城マッシュルーム」を買い取り、設備更新により年間生産量を増やしたうえ再稼働させる。しかし、それでも伸び続ける需要に追い付かず、18年より千葉県旭市に新たなプラントの建設に着手し、20年のコロナ禍のなかで竣工式を迎えた。これにより、同社の年間生産量は22年時点で3,800トンにまで達している。

コロナ禍の中でも、スーパーにおける需要

第1図 P2P3トンネルシステムの内観(2010年)



資料 同社 紹介パンフレットより転載

第2図 旭P2P3プラント概観(2020年)



資料 いずれも 同社紹介パンフレットより転載

増により出荷量も増加を続け、コロナ禍後の現在、レストラン需要も回復しつつあるという。しかし、原材料高騰の影響は避けきれず、輸送費や原材料費など併せて、22年度は前年度対比10%上昇したという。そのため同社は1年をかけてスーパーと交渉し、今年4月に21年度対比108%、5月から同110%の値上げにより対応している。

2 強みは高収量を実現する専門性

同社の強みは、設立当初から続く培地づくりのノウハウと、高収量を維持する専門性にある。これに設備投資や優れた販売戦略が加わり、国内トップクラスの生産量が実現したといえる。

高収量維持の重要な要素の一つが種菌である。1980年代、缶詰メーカーが生産の中心であった頃の種菌は、缶詰用マッシュルーム用であり、かつ旧式の培地生産に適した菌であった。93年にメーカーから独立し、生鮮販売に転換した後、社長は生鮮用に適しており、食味や形状が良く、高収量を確保できる種菌を求めて渡仏した。

マッシュルームの種菌業界は高い専門性が求められるため、Sylvan(シルヴァン)社、Amycel(アムセル)社の2社が全世界シェアの9割近くを有するという。双方とも元はフランスの企業であったが、Sylvan社は米国企業に買収された後、現在は中国に本社を置く。

Amycel社も米国企業に買収されたが、フランスのヴァンドームに欧州拠点としてAmycel Europe社を残している。社長は、当社と直接交渉を重ねることで、現在の高収量の要である種菌を得ることに成功した。

3 培地づくりのこだわり

近代的なマッシュルーム生産では、すでに菌が成長したP3培地を輸入し育てる生産スタイルと、P1・P2の堆肥づくりから収穫まで一貫して行う生産スタイルの二通りが存在するが、最近は前者の方が主流になりつつある。しかし同社は、強みである技術の専門性を活かすため、あえて堆肥づくりからの一貫生産を続けた。その結果、コロナ禍以降、物流の混乱と円安により、輸入P3培地を利用していた国内生産者は培地不足により苦境に立たされたが、同社は影響を受けずに済んだという。このような環境の変化を受けて、現在は、国内生産者へP3培地の提供も行っている。そのため、菌舎トンネルが再び不足しており、現在、旭市でトンネルの増設を計画中である。

積極的に投資を行う同社であるが、「菌舎があっても人が育たなくてはいけない」と社長は指摘する。現在の主力スタッフは、年齢を考慮すると今後20年以内に入れ替わってしまうため、専門性を備えた人材育成は大きな課題である。人材確保ができなければ、産地として今後の需要に対応できなくなると危惧する。

日本のマッシュルーム栽培の黎明期から生産を担い続けてきた同社は、今後も産地を支える企業として一層の重要性を担うこととなる。これからの同社の動向を注視していきたい。

<主な参考資料>

- ・吉井薫(2023)「日本のマッシュルーム生産を展望するー芳源マッシュルームの沿革①ー」『農中総研 調査と情報』2023年9月号
- ・芳源マッシュルーム株式会社「会社案内」

(よしい かおる)