

# 信光工業(株)キノコ村事業部

## 「キノコは人間より繊細な生き物です」

代表者名	荒井亮治
従業員数	45人(2024.4現在)
創業	1984年
住所	長野県須坂市大字野辺 1883
TEL	026-246-5888
事業内容	キノコ栽培、キノコ加工品の生産キノコ、キノコ加工品、農産物などの卸販売、ホテル、レストラン様向け業務販売、個人のお客様向け直送販売 など
給与	20万~30万
URL	<a href="https://www.kinokomura.co.jp/">https://www.kinokomura.co.jp/</a>

須坂市は緑の山に囲まれ新鮮な空気ときれいな水の恩恵を受け、人が住む自然環境が整った町です。キノコ村では、このきれいな水と空気、手の行き届いた農場で様々な種類のキノコを栽培しています。キノコ村は市内亀倉地区と村石地区に二つの農場（亀倉農場と横松原農場）を持っています。昭和59年に創業して以来、研究や開発を積み重ね、自社で種菌から育てる一貫した栽培方法で、主にえのきやエリンギをはじめ、栽培が難しいとされる「とき色ひら茸」など7~8種類のキノコを誕生させてきました。自社で加工し製品化している「乾燥甘シャキ味えのき」も人気で全国で販売されています。



荒井将尋常務に、独自で行う一貫栽培方法や社員の働き方についてお話伺いました。

### ●自社の一貫した栽培方法

キノコ村の最大の特長は、自社での一貫した栽培技術を持っていることです。キノコのもとになる種菌を育て、栽培に使用する培地には主に信州産のおがこを使い、それらを独自の配合により美味しいキノコを栽培しています。

「通常は、種菌を仕込む作業や飲食店様向けに出荷する作業など、それぞれ各専門事業者で行うことも多いのですが、キノコ村ではこれらも自社で行っています。種

菌作りから考えると、キノコは製品になるまで最低2か月かかります。キノコは人の健康に役立つ可能性のある食材なので、今後も新商品の開発を行い人々の食生活に浸透してほしいのが願いであり課題でもあります」と荒井常務は話してくれました。



栽培が難しい花のような「とき色ひら茸」



成長した真っ白な種菌

### ●種類豊かなキノコ栽培と加工製品まで

キノコ村で収穫したキノコは、北海道から沖縄まで全国のスーパーや百貨店、生協、外食チェーン店、ホテルなどに納品しています。

「消費者には無農薬を重視する人も多くいるため栽培過程の資材にもこだわっています。その分コストはかかりますが体にやさしい安心・安全の美味しいキノコを提供しています」荒井常務は自社の取り組みについて話してくれました。



植えつけたポットから芽を出す野生種えのき



キノコ村では数年前から本格的に乾燥品やビン詰めなどの加工品の販売も行っています。乾燥品などの製造は細やかな意識をもつ女性が活躍しています。また、実際に社員がモニターとして自社の製品を食し、体に良い食材として実証し伝えることも行っています。

### ●キノコ村での働き方

現在、キノコ村には45名ほどが働いていて、うち女性は30名ほどが希望の時間で働けるパート勤務をしています。正社員は幅広く動くことが求められるので、キノコを移動し運ぶためのフォークリフトに関わる事ができるのが理想とのこと。体力と意欲のある人であれば男女問わず正社員になることも可能です。キノコの栽培過程を見守るのは正社員が中心ですが、収穫、包装作業など、60、70代のベテランの方も多く活躍しています。栽

培したキノコを包装する細かな手作業は女性を中心となって行われています。

パートで働く黒岩美栄子さんは勤務して8年、キノコ村の加工品の主力になっている乾燥キノコ商品の詰め込みから包装までを担当して



います。今では社内でも頼れる存在の一人であると荒井常務は言います。黒岩さんは東京で12年間仕事をしていたことがあり、その時はコールセンターで働いていました。

「以前のコールセンターとは全く違った仕事内容で最初はわからないことばかりでしたが、先輩方が親切に教えてくれて連携がとりやすかったので困ることなく働けました。市内の自宅から職場へは車で10分ほどの便利な場所ですし、帰宅後は夕飯などの家事も時間通りこなせてバランスよく両立できています。休みは交代で取得できるので周囲との関係も上手く築けています。今の仕事の方がストレスもないですね。東京にいる時は生活スピードが速すぎました。須坂市は時間の流れが落ち着いていて、とても暮らしやすいです。市内から見える四季折々の風景を感じながら生活できています」黒岩さんは仕事と家庭を両立し充実した生活が送れていると話してくれました。

## ●求める人材

「キノコは人間より繊細な生き物なので、理解し対応できる方が理想です。キノコが素直に育つように働く人も素直に取り組める方がいいですね。育てる気持ちが大切で、感性が大きく影響する仕事です。一人で掛け持ちしたり経験したことのない仕事もあります。始めから直ぐこなせないのは当たり前で力は備わっていくものだと思います。元気で真面目にできる人なら最初はそれで十分です」荒井常務は、臆せず何でもトライするチャレンジ精神を持つ前向きな人を希望しています。

秋から冬はキノコ



が主役になる料理が多くあるため、キノコ村では忙しい季節になります。健康食材としても浸透しているキノコ。日本の食卓には欠かせない食材作りに、あなたも携わってみてはいかがでしょうか。



## ◆社員の採用情報と応募について

キノコ村は、美味しく安心して食べていただける個性豊かなキノコの栽培、また自社の新鮮なキノコを原料にした加工品の製造に取り組んでいます。一貫した栽培方法を守り続け、常に高い技術を目指して成長することを目標に掲げています。キノコの培地作りからの一連の栽培作業、環境管理などの栽培技術の担当、また収穫や包装、出荷業務部門などで募集をしています。会社説明および見学は随時受け付けていますのでお気軽にお問合せください。

