

# 信光工業株式会社キノコ村事業部

「キノコは人間より繊細な生き物です」

〔製造業〕

キノコ栽培・キノコ包装

代表者名：常務取締役 荒井将尋

従業員数：45人

創業：昭和59年

住所：須坂市大字野辺1883

TEL：026-246-5888

事業内容：きのこ栽培に関する業務、収穫、包装  
給与：16万～23万

<http://www.kinokomura.co.jp/>

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た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「乾燥甘シヤキ味えのき」も人気があり全国で販売されています。



荒井将尋社長に、独自で行う一貫栽培方法や社員の働き方について話を聞きました。

## ●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おがくずを使い、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。



「通常であれば、種菌を仕込む作業や芽が出て出荷する作業などは各専門機関で行うところですが、キノコ村ではこれらを全て自社で行っています。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」と荒井社長は話してくれました。

## ●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」荒井社長は自社の取り組みについて語ってくれました。

キノコ村では3年前から本格的に乾燥キノコやビン詰めなど加工品の製造も行っています。乾燥キノコなど加工品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、血液検査を行い、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、キノコ村で働く社員は 45 人。そのうち約 30 人が女性で、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こと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、収穫は 50 代の方やシルバーによる勤務もあります。栽培したキノコを詰める細かな手作業は女性中心で行われています。



パートで働く黒岩美栄子さんは勤務して 3 年。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。



「現在の仕事は、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。先輩方が親切に教えてくれて連携がとりやすかったのが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 分ほどで便利ですし、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。市内の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」荒井社長は、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いため、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。

(2017 年 10 月インタビュー)