

～ きのこによる6次産業化 ～
宮部真司さん（新居浜市船木）

〔所属・役職等〕 株式会社「大愛」代表取締役
新居浜市認定農業者協議会会長
1970年生まれ

ホームページ 【<http://ehimekinoko.com>】
フェイスブック 【[/shinji.miyabe.1](https://www.facebook.com/shinji.miyabe.1)】



☆経営概況☆

菌床しいたけ、きのこ加工食品ならびに健康食品（乾燥きのこ、炊き込みご飯の素、抽出エキス等）

しいたけ：培養室 1,020㎡約 94,200 菌床、生育室 1,330㎡、88,000 kg
菌床：1,020㎡約 116,000 菌床

取締役 4 人、従業員（常勤） 18 人

☆ここがポイント☆

○大学時代は微生物の研究が専門でした。約30年前、先代(宮部健一郎)がしめじ(ひらたけ)の工場栽培に取り組み、1日に2トン(約20,000パック)ペースで出荷を始めました。1990年代の半ばにはアガリクスの人工栽培に成功するなど、常にきのこ栽培のパイオニアとして歩んで参りました。そして、今からさかのぼること8年前に、現在生産の中心となっているしいたけの栽培に着手しました。

○安心・安全なきのこ作りにこだわり、四国産広葉樹を粉碎したチップとおが粉を使用しています。水は赤石山系を源流とする新居浜の名水を使用しています。愛媛県産はだか麦を唯一の栄養源とする菌床を用いた栽培もスタートしました。販売当初はもちろん現在でも、購入したお客様から「こんな美味しいしいたけ、今まで食べたことない」「すごい肉厚！ほんとに美味しい！」といったお褒めの言葉をたくさんいただき、生産者としてこれ以上ない喜びを感じています。

○しいたけの栽培に加えて、きのこ生産者への菌床販売やご家庭向けきのこ栽培キットの販売、きのこを使った加工品の開発など、多方面に渡って事業を展開しています。近年では、地元の高校と共同で小中学生向け教材の開発に取り組むなど、きのこの持つさらなる可能性を探求する活動も行っております。

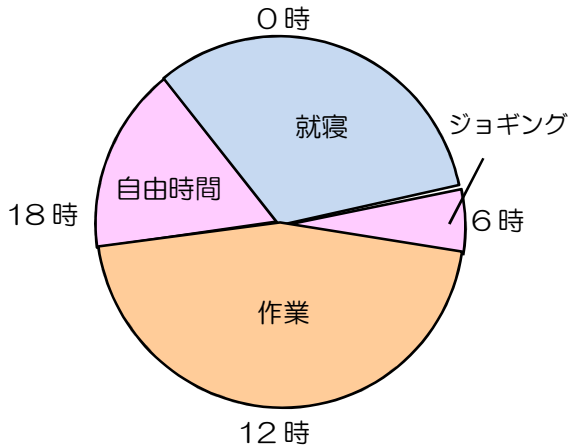


にいはま農業まつりでの販売



菌床の培養室

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

月曜日～土曜日の昼までは仕事をしていることが多いです。繁忙期、農閑期の区別は特にありません。

自由時間は、ジョギング、ピアノ、読書、酒場訪問などをして過ごしています。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
		作業				(休み)



愛媛マラソン完走！



主力商品の一つ「にょきと」

☆これからの夢や目指すもの☆

- 安心・安全で美味しいきのこの安定供給と、健康機能性に関する情報提供を通じて、皆様の健康生活を応援します。そして明るい社会の実現に寄与します。
- 安定した高品質な菌床供給と、高度な栽培ノウハウの提供を通じて、きのこ生産者の生産活動を応援します。そして日本の農業の活性化に寄与します。
- きのこや微生物に関する知識と教材の提供を通じて、子ども達の理科教育を応援します。そして日本の自然科学の活性化に寄与します。

☆メッセージ☆

生きていく上で「食」は必須のもの。さらには健康的な生活は「食」に依存する割合が高いと考えます。健康生活を実現する「食」を生み出す生産活動はとても重要なこと。私達は、上記の3つを社会的な使命として事業を行ってまいります。
キーワードは「きのこで元気クリエイト！」です。