

各地の話題 南三陸町

肉厚で美味しいシイタケを食卓に～加工品も手掛ける～

2023年11月3日号掲載



南三陸町^{いりや}入谷地区に、肉厚で食感の良いシイタケを菌床栽培し、人気を集めている「株式会社^{しいさいど} 椎彩杜」がある。

同社は平成20年に設立され、平成14年から菌床シイタケの栽培を始めた高橋幸俊さんが代表取締役を務めている。順調に経営規模を拡大していたが、平成23年の東日本大震災の津波により、施設の大半が流失。高台にあった菌床ハウス1棟のみが残ったが、幸俊さんの息子で専務取締役の幸記さんと常務取締役の浩幸さん、従業員が一丸となって再興させた。

現在の経営規模は1,600㎡の敷地面積で、年間139,000菌床を製造し、売上高は約1億円まで伸ばしている。加工品も地元小売店や近隣の道の駅で販売しており、人気の椎茸かりんとうや佃煮、炊き込みご飯の素、だし醤油など購入者から美味しいと好評だ。

高橋幸記さん（左）と浩幸さん



幸記さんと浩幸さんは「自分達の研究棟を設け、今以上に肉厚で食感が良く、大きい規格のシイタケを安定して作り、売上を向上させたい。また、試食ができてシイタケ本来の旨さを実感できる直売所を設けたい」と今後の目標を語る。

【記事提供】南三陸町農業委員会

椎彩杜の菌床ハウス

