

各地の話題 石巻市

豊洲で評判の金ラベルいなかっぺきのこ 味が自慢の原木シイタケ

2026年7月3日号掲載

全国農業
新聞
NATIONAL AGRICULTURAL NEWS

石巻市飯野の(有)いなかっぺきのこ代表の赤間俊文さんは、シイタケの市場流通量の9割以上が菌床栽培とされる中、こだわりの原木しいたけを生産している。

赤間さんは元会社員で平成20年からマイタケの生産を手掛けた。築地市場への初出荷で最高値を更新する取引で一気に「吉野まいたけ」として市場関係者に知らしめた。

現在では花卉栽培のハウスを流用したシイタケ生産に軸足を移し、一切妥協のない品質は「いなかっぺきのこの金・銀・白」と言うだけで豊洲の仲買人には通じると言う。

施設内のホダ木35,000本以上。温度や湿度管理はエアコンと加湿装置を通年で稼働させ、1年半の栽培期間で8回収穫する。生育段階に応じたホダ木の配置換えは重労働だが「長年続けてきた生産者の高齢化に伴い、原木生産は減少しており貴重品になっていく。菌床栽培とは味が全く異なるのでぜひ食べ比べてみてほしい」と語る。

昨年からはシイタケ狩りも始め、とれたてを焼いて食べることもできる。おいしいと喜ぶ子どもたちの笑顔が何よりも励みになると語る。

現在は、今夏に完成予定のバーベキューハウスを建設中。「将来はきのこのテーマパークを作り、地元食材の知名度アップや雇用の促進にもつなげていきたい」と夢を膨らませる。

【記事提供】 石巻市農業委員会

シイタケが育つホダ木を手に赤間さん。「体が資本のプロアスリートともスポンサー提供している」と話す。



梱包されたいなかっぺきのこ



生育中のシイタケ

