



## 館山市神戸地区 アイデン株式会社(ゆみの里)

アイデン株式会社(ゆみの里)は、市内で障害福祉サービスの施設を運営する「ゆり庵株式会社」の合田義範代表が設立した。

自らも身体障害があり、過去に手術を受けるため1年間特別支援学校で障害者と寝食を共にした。その時の体験や館山に障害者を雇用できる職場がほとんど無い現状に憂い、無理なく障害者も作業できて最低賃金が保障されるA型・B型の就労継続支援施設を運営したいという強い思いが生まれた。

全国の事例を視察する中、キノコ栽培と出会い、事業再構築補助金を活用して工場を建設し、しいたけときくらげの栽培を通じて利用者が社会に貢献できているという喜びを得てほしいという思いから事業を始めた。

## ○栽培作物について

しいたけをはじめ、きくらげをハウスで栽培しています。旬の時期は秋から冬にかけてとなりますが、ハウス内で年中栽培可能となっています。

## ○栽培作物の特徴について

しいたけは栄養の宝庫です。骨や歯の健康を助けるビタミンDが豊富に含まれており、乾燥させることで旨味成分も凝縮させることができます。また、比較的気温変化にも対応でき、良質なしいたけが多く収穫できる短期培養型の「M-1菌種」を使用しています。

## ○栽培スケジュール&amp;収穫量について

しいたけは、9日程度で収穫が可能です。最初に「投下」という作業を行います。この作業は菌床に手で刺激を与えて、しいたけを発生させる作業になります。次に、成長途中のしいたけ同士がぶつからないよう、間引きや芽かきを行います。この作業を行うことで、収穫量アップや品質向上が見込めます。品質管理をしつつ、順調に育ってきたら収穫を行います。収穫が終わったら菌床を2週間程度休養させます。休養期間中にしいたけが発生するためのエネルギーを蓄えます。休養期間を終えたら菌床を6時間水に浸して、投下作業へと繰り返していきます。このサイクルを3回転させると、菌床からしいたけが発生しなくなるので、再利用が見込めなくなった菌床は粉碎して土壌改良材へと活用します。

きくらげは投下作業を行ってから約1ヶ月で収穫が可能です。きくらげは毎日の散水を行うことで収穫時期を迎えます。収穫時期は4ヶ月程度あります。期間中は週2日ペースで収穫を行います。きくらげもしいたけ同様、菌床からきくらげが発生しなくなったら、菌床を粉碎して土壌改良材として活用しています。

作業人数は、職員4名と就労利用者15名程度の約20名で毎日の収穫から仕分け、納品作業などを行っています。収穫量は、しいたけが1日30〜50kg、年間で13〜16t収穫しています。

## 【購入可能な直売所】

館山市

- 『道の駅グリーンファーム館山』
- 『ふれあいショップ平砂浦』
- 『晴れパークたてやま 直売所晴れマート』
- 『海のマルシェたてやま』
- 『わくわく広場 館山店』 南房総市
- 『道の駅ローズマリー公園』
- 『道の駅富楽里とみやま』
- 『房総の駅とみうら』
- 『とみうらマート』



## 【利用者募集】

アイデン株式会社では就労継続支援A型・B型の利用者さんを募集しています。

ご都合に合わせて見学、体験利用の日程が調整可能です。まずは作業場見学をしていただき、作業場の雰囲気や作業内容、支援内容、疑問に思ったこと等にお答えいたします。

アイデンの体験利用は「訓練内容は自分に合っているかな?」「事業所の雰囲気が自分に合うか試したい!」「自宅から事業所まで、続けて通うことができるか試したい...」等、希望に添って行うことができます。詳細は下記HPにてご確認ください。

TEL : 0470-29-3661



## ○おすすめの食べ方

夏はBQに最適です。冬は鍋物には欠かせない存在です。一番のおすすめは、フライパンに油を少し入れ、逆さに力サを焼くと旨味成分が溢れ出ます。塩や醤油はもちろん、バターを乗せて食べるのも最高に美味しいです。

## ○作業の大変さ

しいたけやきくらげの成長の見極めが大変です。ハウス栽培なので気温・湿度管理は24時間行っていますが、外気の影響も少なからず受けています。外の天候や気温、湿度など生育状況に合わせて細かく室内の調整を行っています。作業工程も多く、大変な仕事ですが、納得のいくしいたけが収穫できたときは非常に嬉しです。他には、しいたけときくらげ栽培を行う工場という側面と障害を持った方々と働く作業場という側面のどちらも上手く両立させるのが大変であり、開所時から試行錯誤を続けてきました。しいたけの収穫適時の見極めやサイズの見分けなど、職員と利用者たちで一緒に考えながら「こうしたら良いのではないか」、「このようにしたらスムーズな作業が可能になるのではないか」など様々な工夫を重ねて一歩ずつ歩んできました。

## ○現在力を入れている点や今後の展開

乾燥品のアレンジに注力しています。使い切りサイズの小分け販売やおまとめパックなど、お客様のニーズに合うよう商品開発に注力していきます。

## ○消費者の皆様へ一言

栄養満点で食物繊維やビタミン豊富なしいたけやきくらげを是非一度手に取っていただければ、皆様の健康へのお手伝いが出れると思います。これからも障害のある方と一緒に地域貢献や社会貢献をしいたけ・きくらげ栽培を通じて行っていきます。