

「美味養生」。 きのこ生産に携わる

— 有限会社雲仙きのこ本舗 —

職場
レポート

EMPLOYEE
REPORT



(文) 清原れい子 (写真) 小山博孝



有限会社雲仙きのこ本舗

〒859-2203 長崎県南島原市有家町尾上3147
TEL 0957-82-0011 FAX 0957-82-0030
URL <http://www.unzenkinoko.co.jp>

きのこ生産から
加工品の販売も



楠田喜熊社長

梅雨の季節、雲間に見え隠れする雲仙普賢岳を右手に、有明海を左手に見ながら島原半島を南下する。広域農道は緑が一段と濃い。一九九一年の大噴火から五年、復興を遂げてきた島原は観光と温泉のほか、県下最大の農業地帯でもある。ここを故郷に、「有明会社雲仙きのこ本舗」は、全国でも有数の規模できのこの人工栽培を行い、きのこ加工品の通信販売も行っている。

レンガ色の瀟洒な外観の本社は、島原半島の南、有家町の高台に建つ。「エーゲ海に合うのは白、グリーンに合うのはレンガ色だと思います」社長の楠田喜熊さんは、中学生のころ

から家業を手伝い、一九六七年、地元の高校を卒業と同時に就業し、二〇歳から社業を担ってきた。

そもそも、きのこ生産は楠田社長の父、喜弥人さんが始めた。喜弥人さんは有家町茸山（なばやま）きのこが採れる山の意味）の出身で、戦前は近隣農家の人たちとロープの原料となるマオランを栽培、戦後は米俵を作っていた。時代の流れとともに米俵は紙袋に変わり、次の仕事を模索していたとき、長崎県庁の人たちから長野県で、えのき茸の人工栽培が始まったと聞き、一九五八年から取り組みを始めた。

楠田社長には、姉が五人。家族で栽培をしていたが、全員が嫁いでしまったとき、従業員を採用した。その女性は勤続三八年。いまま働き続けている。

「えのき茸の人工栽培から始めて、きのこのピン詰めをつくり、にぎわっていた観光地の雲仙で販売もしました。ただ、お土産品は代金の支払いが遅いので、福岡や九州の青果市場に出荷するようになりました……。レストランにはいろいろなメニューがあるでしょ。ホテルでもシングル、ツイン、スイートなどのタイプがあり、ビールも何種類もあります。同じように、うちは『きのこ屋』ですから、数種類のきのこをつくり、きのこの加工品もつくろうと思いました。えのき茸だけをつくっていたら、下降線をたどって

いたかもしれません」
七六年に法人化し、四一歳で社長に就任した。

「きのこは健康食品に近いので、二〇年ほど前から『美味養生』をモットーにしています。体によくて、おいしい食品づくりをこだわって、加工品はすべて無添加で、化学調味料は使っていません。しょうゆを少し入れれば、きのこや昆布から味が出ます」

二〇〇〇年には、人気商品となった「養々麺」を発売した。

「加工品は問屋を通して東京の明治屋などに出していますが、お客様に直接売ったほうが良いと考えて、四年ほど前から通販を始めました」

きのこの生産量は年間三五〇〇トン。通信販売の顧客は約三万人。生産も販売も順調に伸び、その伸びとともに従業員も増え、約一五〇人となっている。

きのこ栽培には
さまざまな仕事がある

島原半島の有家、愛野、布津、深江、森山に生産工場があり、そこで一人、二人……と、一人の障害者が働いている。きのこ栽培は、原種菌の組織培養から始まり、菌の接種、培養、育成など、さまざまな工程がある。

「私は農業法人の会長も務めています



えのき茸を育成する有家センター



が、きのこ栽培は農業と同じように、種を作る人、種を移す人、培地を作る人、芽が出てきたきのこを移動する人、収穫する人、包装する人……と、出荷までにいろいろな手作業があります」

障害者の雇用は、自然なこととして始まった。一七年ほど前、二人の障害者を紹介された。二人は、障害者職業センターの指導で緊張が少しずつほぐれ、仕事も少しずつ覚えていった。

「会社が大きくなると障害者も雇うものだと思っていました。最初は、関係機

関から指導にこられた人がよく対応して下さるので、社員は一步引いているところがありました。ちょっと戸惑いがあったと思いますが、『うちの社員として仕事をするのだから、前向きに声を掛け合ってください』と励ましました。振り返ってみると、最初の人がいちばん仕事はできなかったですね」

初めての障害者の職場定着がたいへんだと、次の採用に二の足を踏むというケースを聞くが、楠田社長はそうは考えなかった。

「次に入った人が仕事ができたら、逆によかったという気持ちになります。第二号、第三号の人は仕事がよくなりました。一つの仕事が終わったら、次は何をするかの指示はしますが、障害があるかどうかわからないくらいの人もあります。身体障害の人は自分から仕事を見つけて働いています」

障害者が新たに入るときは、きちんと職場に紹介をする。

「こういう方が入ります。仲間として、お互い助け合ってやっていきましょうと話します。あいさつはいいですね。毎朝、元気よく『おはようございます』とあいさつするので、私たちも勉強させられて、あいさつするようになりました」

障害者雇用は、 会社の人材教育にも

いままで採用を頼まれて、断ったことはない。

「いろいろな人がいますが、みんないい人になっていますよ。定着はいいですね。やつれた感じでうちにきた聴覚障害者は、みるみるきれいになって結婚しました。四〇―五〇代の女性が多いという職場環境もよかったですよね。母親のように、しつこくしてくれています」

指導は現場で行い、適材適所の配置を心がける。

「菌を入れ、収穫し、出荷するためのお手伝い仕事はかなりあり、知的障害者の働く場があるんです。お互いが慣れてきてケガなどが起きるとたいへんですので、私もときどき現場に行き、指導にあたっている社員に何か問題はないかと尋ねています」

障害者も従業員の一人として、新年会、ソフトボール大会、遠足にも加わる。

「新年会の社員セミナーも一緒に参加することに意義あります。喜んでくれますよ。障害のあるなしに関係なく、その後の食事と各工場が演じる出し物が楽しみなんです」

仕事の能力が極端に落ちる人は、最賃除外申請を行う。半数以上は通勤寮から



栽培中のえのき茸がベルトコンベアに乗って、作業が進む

通い、会社で送迎をしている。

「思いやりが必要だとか、適切な言葉をかけなければいかんとか、社員のほうが逆に勉強になるようです。めんどうをみれば、ちゃんと仕事ができるようになっていきます。障害者雇用は、会社の人材教育にはいいことだと思っています」

作業は手早く、 仕事は一人前

社長自らの運転で、本社近くの二つの生産工場に案内していただく。最初に有家センターへ。町の誘致でできた紡績工場が倒産、一〇年間放置されていた工場を買い取り、整備をしたというスペースは約一〇〇〇坪。培養・育成の施設はとても大規模だ。



使用したビンの清掃作業を担当する末吉健二さん

「規模を大きくすると機械化ができ、栽培中のきのこの移動に機械が使えますので、仕事は楽になります」

ベルトコンベアに乗って、成長を始めたえのき茸が入ったビンが次々と動いてくる。手早く、えのき茸がまっすぐに伸びるように紙を巻く。ここでは、石田繁末さんと早川保弘さんが作業をしている。

「一カ所だけでなく、二カ所の仕事はできます」と現場の上司が教えてくれる。

「障害者の人たちは休まないですからね。入社当初、体力も適応力もなかった人もいますが、いまは立派に仕事をして



石田繁末さんも、えのきがまっすぐに伸びるように手早く紙巻作業を行う

います」と社長。

工場の外側で、末吉健二さんが「掻き出し」作業を行っている。きのこを採り、培地が残っているビンを機械に入れて空にして、パレットに積む。入社して八年、作業を任されている。

「会社では、仕事をしている時がいちばん楽しいです。うちの社長は、全面的によか（よいという意味）です」

うれしいのは、 一緒に楽しめるとき

工場は、広域農道沿いにある。信号がなく、交通事故が少ないからというのがその理由だ。

「地域や会社などの環境がそろえば、人間は変わると思います。顔はかわいいに表情が暗くて、最初は言葉がほとん

「仕事ぶりは、しっかりしていますよ。身体的なハンディがあるだけで、ほかは私たちと同じです」

空調が効く工場内と違い、外の作業は暑いだらうとスポットクーラーを設置したり、石ころがあると足が不自由な末吉さんが歩きにくいだらうと道を整備したり、社長は何かと気にかけてくれる。



布津センター。ここでは、エリンギが生産されている



ど出なかった女性も、昨年、先生たちの前で、話すのがなげいやだったか、先生との思い出、両親のことなど、すばらしい発表をされました。いまは仕事をがんばっています。親睦会で、笑顔で返事をしてくれるのがうれしいですね」

社長の話を聞きながら、布津センターに着く。真正面に普賢岳、眼下に有明海が見える。農家の選果場跡地に工場建設を始めようとした矢先に大噴火で避難を余儀なくされ、現在地に建設場所を変更した。工場の中に入ると、エリンギのい

い香りがしてくる。

「エリンギは全部同じ大きさにならないので、作るのがむずかしいんですけど、小さいものを欲しいという注文もあります。一つずつ大きさを選んでパックする手間がたいへんですね」

エリンギの後処理の作業をしている井上修^{おさむ}さんは、勤めて一二年。

「仕事があるのはいい。忙しいですが、仕事には慣れていきます」



エリンギ工場で、後処理作業をする井上修さん

「働きの者ですよ」とセンター長。ちなみに、きのこの規格外品は堆肥になるそうだ。

それぞれの職場で、障害者たちはごく自然に働いている。楠田社長がいままででたいへんだったこと。

「困ったことは、『辞める』と発作的に言い出す人を引き止めることです。以前働いていた会社でうまくいかななくて、ハローワークから紹介されてうちにきたのに、辞めてどうするのかと辞めないように説得するのがたいへんでした」

逆に、うれしかったこと。

「いっぱいありますが、ソフトボール大会や遠足などでビールを

少し飲みながら、車の話や将来の嫁さんの話をしたり、新年会で一緒に楽しんだり、私どもと同じような生活が当たり前にできていると思えるときがうれしいですね。少しずつですが、障害者雇用でもお役に立てる会社になるよう努力したいと思えます」

きのこにかかわることを極めたい

一日の生産量は約一〇トン。新鮮そのものの「えのき茸」、ふっくらした「しいたけ」、プリプリの「なめこ」、みごとな株の「舞茸」、みずみずしい「エリンギ」と、超新鮮なきのこ類は、どれも見た目で、質のよさがわかる。

「きのこは、菌の管理です。菌は見え

ないものですので、管理はたいへんですね」

そして、きのこを使った数々の加工品、式賀そば、茸山うどん、黒ごま麺、黒米うどん、炊き込み御飯の素、長崎名物のもてなしちゃんぽんと皿うどんなど、材



雲仙きのこ本舗でつくられる、舞茸、えのき茸、なめこ、椎茸、エリンギ
(写真右上より時計回りに)

料はすべて無添加。加工品は、楠田社長が味をチェックしてゴーサインを出す。いちばん人気の養々麺は、手延べそうめんづくりに一日半、湯がいて冷凍して乾燥させるまでに一週間と、九日間かけてできあがる。別工程で作ったきのこの

具材を組み合わせて、一つ三二五円。通信販売のパンフレットがおしゃれで、ホームページも充実している。

「値段が高いのは、途中マージンが高いからです。加工品は必要以上に売らない。デパートや一般のスーパーには出し



きのこを使用した加工品も人気がある

ています。一生懸命に夜遅くまで仕事をして、従業員も会社も利益にならないというのをおかしいでしょ」

生産工場のほかに、細菌研究所、ファミリー農園があり、愛野町と博多にアンテナショップもある。

「愛野のアンテナショップでは、きのこがビンに植わっている状態で見ることができ、自分で採って買うことができます。真っ黄色とか真っ赤なきのこも作ってみました。いろいろな加工品の通販も提案していきたいし、きのこ料理の普及もしたいです」

NPO法人「島原半島体験型観光ネットワーク」(がまだすネット)ががんばるとい意味)の理事長も務め、農業者体験などを通して島原の魅力をもっと知らせたいと願う。

「将来は、きのこ料理を作るのに必要なオイルや日本にないきのこの輸入もしたい。私どもにきていただければ、食材としてのきのこを提供できますというようにしたいと思います。きのこだけではなく、きのこにかかわることを極めていきたいです」

夢を広げる社長のもと、これからも島原の地からたくさんの滋味が全国に発信されていくだろう。