

「安全安心・おいしい シイタケをどうぞ」

—農事組合法人横手マッシュセンター—

職場
ルポ

WORKSHOP REPORT

(文) 清原れい子 (写真) 小山博孝



農事組合法人横手マッシュセンター

〒013-0213 秋田県横手市雄物川町南形字東谷地8-1
TEL 0182-22-3231 FAX 0182-22-2455
URL <http://ymc-akita.com>

地域の雇用創出ができれば

横手市は、「かまくら」で知られる豪雪地帯。秋田の秀峰・鳥海山をのぞみ、自然豊かな風光明媚なところだそうだが、訪れたときは一面の銀世界……。今年はこのほか積雪が多く、ときおり激しく雪が舞う。

雄物川近くの田園地帯に、農事組合法人「横手マッシュセンター」がある。「大雪でも順調に出荷できるのですか？」という雪国の生活を知らない者の問いに、理事長の高安進一さんは「運送屋さんもプロですから大丈夫です」と答えてくれた。極寒の季節でも20度に保たれた建物の中ではシイタケが次々と育ち、首都圏に出荷されている。

高安さんは40年ほど前からナメコ、その後シイタケの生産に取り組んだ。1996年には30数戸の農家で農事組合法人



横手マッシュセンターの高安進一理事長

を設立して産地を形成したが、その中心となったのは60〜70代の農家の人たち。季節ごとの生産量の変動や高齢化への対応など、将来への課題があった。「産地を維持していくには、安定した生産者であることが必要です。消費地に対して迅速な対応をしなければなりません。農家を集めただけでは重荷になります。農家を従業員に形を変えて生産をすれば、役員や従業員が変わっても継続できます。雇用や生産の安定性の意味からもいいのではないかと、会社形態の組織を新たに作り直しました。農山村の維持、地元の雇用創出も設立の目的の1つで



日野英雄生産技術開発課長



竹川真生産課長

す」

2007年、高安さんが理事長となって「横手マッシュセンター」を設立した。「本来の農事組合法人は全員が組合員になって、今月はこれだけ稼いだからみんなにこれだけ分配、今月は赤字だから分配はなしという仕組みですが、生活がかかっていますから、給料という形にしました」

従業員はパートも入れて総勢45名。男性は地元の若い人たちを雇用している。生産課長の竹川真さんの実家は商売を営んでいるが新規就農した。生産技術開発課長の日野英雄さんの実家は米農家で、キノコ生産は初めてだ。

志を高く、品質第一で

シイタケの1日の生産量は7千〜8千パックで、首都圏の千住、大田、川崎の各市場に1年を通して出荷している。引き続き、高安理事長にお話をうかがう。

「昔は、夏場は食べなかつたのですが、夏場も消費が伸びるようになり、通年出荷ができるようになりました。売り上げは2億円。もう少し頑張つて2億5千万が目標です」

品質にこだわり、第三者認証機関「リーファース」の「国産安心きのこ認証」を取得した。

「この認証を取得するのは大変です。



横手マッシュセンターで生産されるシイタケ。
1日7000~8000パックが首都圏に出荷される

菌床の原料のおがくずをとる山林が松食い虫の駆除のために消毒されているとダメですし、家畜の飼料のふすま（小麦のぬか）などを使うときは、その安全性を飼料メーカーに保障してもらわないといけません。種菌メーカーも認証取得をしていなければなりません。水質検査もあります。1年に1回検査にきて、お墨付きをもらってシールをはります」

認証の維持も大変なのだそうだ。

「製品にはなるシールの枚数をきちんと管理していないと数が合わなくなりましてから事務量も増えます。それくらい意識して、安全安心のきのこを消費地に出荷しています。まだ認知度が低いので、認証を取ったから高く売れるとか、消費者に特別アピールできるものではないのです。作っていく側の意識を大事にしたいと思います」

販路は順調に拡大してきたが、栽培はなかなか難しいらしい。

「シイタケ菌はカビなんですけど、カビのコントロールはものすごく難儀で、人間の思い通りに生育をコントロールできない世界です。一定の線は維持できますが、自分たちの都合で生産量を増やそうとすると品質が落ちたり、相反する面が出てきます。カビと対話をしながら育てていきます」

仮に温度を20度に保つとしても、暖房、冷房、自然の外気とでは、生育状態は変

わってしまおうという。

「温度や湿度を一定にしても、菌の育ちが違ってきます。菌糸の伸びる途中で、キノコは自分の性格を変えてしまうことがあるんです。シイタケはどちらかというと安定しているほうだと言われていますが、それでも菌糸を伸ばしながら期待していた品種の特性を変えてしまったり、全く子実体（しじつたい）キノコを作らない菌糸になってしまったりがあります。そこまでいくと専門的で、かなり難しくなります……」

そこで話を、本題の障害者雇用に進めた。

ジョブコーチ支援で不安解消

障害者を雇用するきっかけは、地元から大曲市の養護学校に転動した先生から、高等部の実習を受け入れてくれないかという話があったこと。また、一緒にこの法人を立ち上げた仲間が、横手市にある知的障害者通所授産施設ユー・ホップハウスの親の会の会長だったことだ。

「そこから障害のある方との付き合いが始まり、会長さんたちと話をしました。障害のある人たちにもシイタケ栽培ができるのではという話が出て、ユー・ホップハウスにハウス1棟を建てようとなったのですが、お金が絡むとなかなか難し



秋田障害者職業センターの青木幸障害者職業カウンセラー(左)と大友佳子ジョブコーチ



大友佳子さん(右)は、ジョブコーチとして高橋圭吾さん(27歳)の支援にあたった

く、とりあえずここで何人か働いてもらいましょうということになりました」

高安さんは湯沢市の精神障害者地域生活支援センター「松風」の所長との面識があった。08年秋にハローワークに求人を出し、それぞれの施設から3人ずつ採用。ハローワークと相談して、秋田障害者職業センターに支援を依頼した。

「私たちは経験もないので、障害のある人たちが雇用するのは不安がありました。働く人たちへの支援というより、指導をする私たちへの支援をしていただければ安心できると思います」

09年1月から、職業センターのジョブ

コーチの大友佳子さんが知的障害者と精神障害者の支援にかかわった。

「どういう教え方をしたら仕事を覚えやすいのかを中心にお伝えしました。例えば指示を一度に出すと戸惑ってしまうことがあるので、1つずつ指示を出していただきたいとか、実際やって見せたほうがわかりやすいなどのアドバイスをしました」

その後、引き続き知的障害者と精神障害者の支援にかかわっている。

「自閉症の方についてはその特性を話して、パニックになったときの対応の仕方などを説明しました。みなさんにわかっていただき、慣れていただきました。精神障害の方は、本人は働きたいと思っけていても、体調に波があることをお話ししました」

「現場にいる男の人たちが仕事のやり方を教えました。最初から抵抗はなかったですね。ちょっとスピードが遅かったりしましたが、それほど問題はありませんでした」と竹川さん。

「いま一番気合を入れてくれているのは彼」と高安理事長に言われたのが日野さん。毎日一緒に作業をしている。

「私は仕事の指示を出していますが、第1にケガをしないように気をつけています。台車移動は結構重いので、1人で動かすとスピードが出たり、物を壊すこともあったり、誰かにぶつかったりしま

す。必ず2人で組み、冬場は雪が降って台車が動かなくなることがあるので、3人で動かすようにしています。またシイタケがよく出てくるように、菌床をひっくり返すとか、重要な作業もしてもらっています」

現在勤務しているのは知的障害者3人と精神障害者1人で、20代2人、30代と40代が1人ずつ。作業に慣れてきて、日野さんの指示も徐々に少なくなってきました。

「最初は、『これやってください』と1つの仕事の指示をして、仕事が終わったら『終わりました』と言いにきました。今は仕事を覚えて流れがわかるので、これが終わったらこれをやってと、2つぐらいの仕事を続けています。単純な作業が多く、同じような姿勢で続ける仕事もあります。一生懸命やってくれますので助かりますね」

高安理事長が現場を回ると、障害者の人たちは真剣に働いているところを見せるとか。「私が行くと一生懸命に働く。というのは冗談ですが、よくやってくれていますよ」

自分で作る シイタケはおいしい

生産工程は、まず菌床を作る。おがくず、水、栄養体の原材料をミキサーで混

合してから、約3キロのブロック状に圧縮成型↓120度で殺菌↓クリーンルームで冷やす↓種菌をまく↓培養室で菌が蔓延するのを待つ↓キノコを発生させる処理をする。次に発生棟に移し、シイタケを生育させる。そして、収穫↓選別パック詰め↓出荷、という流れだ。

1サイクルは21日。培養棟に7日間、発生棟に14日間置き、収穫する。1回の栽培が終わると、菌床を横にしたり上下逆にしたり、水をかけたり、たたいたりしてタイミングよく刺激を与え、5〜7回繰り返し使用して栄養体を使い切る。1つの菌床から800グラム〜1キロのシイタケが採れる。

「シイタケ菌はカビですので、周りのカビに負けてしまわないように、菌床の中の菌に刺激を与えて元気にしていきます。どうすれば菌床からキノコがたくさん出るか日々勉強です」と日野さん。

「シイタケは体にいいので、私たちが作るシイタケを安心して食べていただきたいです」と竹川さん。若い人たちの働きに期待がかかる。

知的障害のある3人、高橋和則さん、小田嶋浩司さん、高橋圭吾さんは、作業の大切な担い手。棟を移動して、仕事をこなしていく。その合間に3人の話を聞いた。

「菌床のブロックの袋をカッターで切ります。手を切らないように気をつけて



入社して3年目になる高橋和則さん（36歳）



日野課長の指示で作業開始

います」

「（菌床の）袋下げと、反転、戻しもやります。袋を横にして、水抜きもします」

「採ったシイタケを箱に並べる作業をすることもあります」

3人が住んでいるのは旧横手市内。雪のないときはバスを乗り継いだり、自転車で通勤しているが、雪の季節は3家族が交代で送迎をしている。働き続けるには、家族の協力も欠かせない。

「今日はずちが送るとか、帰りはずちが迎えに行くとか、家族同士が電話で連絡しています」

「理事長は、映画やクラシックバレエにも連れて行ってくれます」

「日野さんは詳しく教えてくれます。怒られるときは怖いですが」

「理事長は、ご苦労さまとか、お疲れさまと言ってくれます」

勤務時間は9時から16時まで。常用雇用で、賃金は最低賃金からスタート。皆勤して、給料が少しアップした人もいる。貯金しつつ、それぞれに欲しい物を買う。

「お給料は使う分を下ろして、後は貯めています。自分のお金でビデオとかプレイステーションも買った」、「デジタルテレビも買いました」、「僕も。レコーダーも買った」などなど。

「3人も休むことはほとんどないです」と理事長。

「シイタケは煮物にして食べたりしま

す。おいしいです」「焼いたのが好きです。バターいためも」「バター焼き、醤油焼きが大好きです」
 全員、自分たちが作るシイタケに誇りを持っている。

農作業は働きやすい職場

高安さんは、障害のある人たちに農作業は適しているのではと考えている。

「農作業は1人何個できたとか、1人ひとりに枠をはめるノルマがある職場ではありません。4人なら4人のチームの中で仕事ができればいい。向き不向きはあると思いますが、農作業の現場は障害のある方にとって働きやすいところです。仕事になじめば、長く勤められると思います。」

ただ、精神障害の人たちの場合は職場定着が課題だと思っています。体調に波があるからと説明を受けていても、会社としては休みが続くと気にかかります。自分たちで健康管理をして長く勤めてほしいのですが、働き続けるのはつらいと辞めていかれた方もいます」

支援側の障害者職業カウンセラーの青木幸さんは「皆勤賞をもらった方や、勤務が安定している方は賃金も上げていただき、また新たな職域拡大も図っていただきますので、再度ジョブコーチ支援を行いました。ステップアップできる環



小田嶋浩司さん（29歳）も頑張っている



昨年4月に入社して、先輩たちと一緒に働く高橋圭吾さん

境はとてもありがたいですね。本人にとってモチベーションのアップになったと思いますし、本人の成長の様子もうかがえます。やりがいを含めて生き生きと仕事ができる、そのサポートができればうれしいですね」と話す。

支援を続けてきた大友さん。「これから先も安定して勤められるように、関係機関と協力しながらサポートをしていきたいと思っています」

今後の障害者雇用について、高安さんは「日野君が現場をうまく回してくれていますので、日ごろ働いている様子からは障害を持っているとは感じません。今後雇用するとすれば、長く勤めてもらえるような人を採用したいと思っています」

会社の将来については、「今までは右肩上がりにきましたが、景気低迷の波を受けて首都圏でも高いものが売れなくなっています。その中でも安定した経営を続けていくことが課題です。農家のお母さん方がここで働き、農家が生き残っていければと思います。市場、消費者のニーズに答えられる産地、安全安心、おいしいシイタケの安定生産を追求していきたいですね」

この記事が読者のお手元に届くころ、横手の大雪もそろそろ解け始めるだろう。これからも障害のある人たちとともに、おいしいシイタケを消費者に届けてほしい。