



未来の日本を創る
農業担い人
THE FUTURE OF JAPAN CREATE

地域においしい シイタケを届けたい

昨年末に25年勤めた鍋八農産から独立し、菌床シイタケ農家として起業した八木さん。現在は認定農業者として、160㎡の新築ハウスでの生産や、直売所・ちいさなキノコ園の運営、愛菜耕房・菜々耕房への出荷など、休む間もなく奔走する日々を送っています。

県内の平坦地での菌床シイタケ生産は珍しく、八木さんは経緯について「鍋八農産で働いていた頃に自然栽培での経験がありました。ある日、新鮮な野菜が並ぶ産直に地元産のシイタケがないことに気づき、『ぜひ地域の方に自分の作ったシイタケを食べてほしい!』と思ったのがきっかけです。空調設備のついたハウスでの栽培経験はなかったため、当初は温度・湿度をコントロールするのが大変でした」と振り返ります。また、シイタケ同士が成長の過程で接着してしまわないように芽かきを行うため、八木さんは朝昼晩の1日3回、菌床を一つ一つ手に取って生育状況を丁寧に観察するなど、手間暇を惜しまず大切に生産しています。

「笠が肉厚で開きすぎず、軸も太いのが自分にとって理想の形です。生産者として、より納得のいくシイタケを目指しながら、同時に消費者の目線も忘れないようにしたいと思っています。例えば様々な料理に使いやすいように色々なサイズがあったほうが多くの方に喜んでいただけるのではないかと考え、大・中・小・小々の4種類の大きさに別に出荷しています」と話す八木さん。その他にも販売面での工夫として、愛菜耕房や菜々耕房では、来店された方が立ち止まってくれるよう並べ方にも気



やぎ ゆうき
八木 結喜さん
(46歳)
愛西市西條町



を配っているそうです。「シールを貼って認知度を高めたり、娘とスマホで作成したポップやチラシを掲示させてもらっています。大変なことももちろんありますが、やりたいことにどんどん挑戦できるのが経営者の醍醐味だと感じており、毎日充実しています。出荷用の袋詰めは午前3時半に起きて行っていますが、どんな人が買ってくれるか想像しながら作業をしていると楽しくて、あつという間に時間が過ぎてしまいます」と八木さんは笑顔で語ります。

最後に消費者の皆さんに向けて「3月からは新たに乾燥シイタケの出荷もはじめました。今後もお客様に喜んでいただけるよう、少しずつアイテムを増やしたいと考えています。これからも常にお客様の立場になって、『うわ!食べてみたい!』と思っていただけるようなシイタケを愛情いっぱい育てていきますので、地元産のシイタケをぜひ、よろしくお願いします!」と熱いメッセージをいただきました。

