

視 察 報 告 書

日時	平成30年8月27日(月)
訪問先	株式会社 HEARTS(ハーツ)
	〒383-0052 長野県中野市安願寺429
見学者	河手次長、植村係長、後藤

- ・ 現在弊社取扱いのドリームマッシュの「ほぐししめじ」、「ほぐしえのき」、「エリンギスライス」、「ほぐしまいたけ」15年以上取り扱っていて、クリームはほぼゼロ。品質は素晴らしいが、九州で製造している為、リードタイムが長い事や急遽の対応が出来ない事がマイナス。
今回視察した株式会社ハーツは長野県にあるので、朝9時頃までに発注すれば翌日納品が可能。価格、品質がドリームマッシュに負けないものが出来れば今までネックだったリードタイムの問題が解決するかもしれない。

- ・ 長野県はきのこの栽培が盛んである。これはリンゴ農家が多い地域で、リンゴの収穫後に栽培出来るようJA長野が推進した結果であるが、空調栽培(クーラー)が出来るようになった為今は一年中栽培・出荷が可能になったとの事。

JA長野・・・えのきは全国生産の4割を占め、しめじは全国で3番目の生産量、エリンギは全国JAで1番の生産量がある。

ハーツではしめじは自社で作っているが、えのき、エリンギはJA長野から仕入れる。舞茸は主に新潟県産のものを使用。

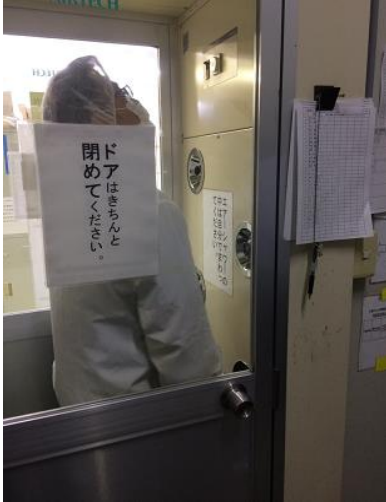
価格は変動するが、夏の終わりから秋にかけて使用量が増加するので価格が上昇する傾向があるとの事。

栽培に必要な期間 …… しめじ→菌の培養に約90日、その後発生まで約25日
えのき→菌の培養に約40日、その後発生まで約20日
エリンギ→菌の培養に約40日、その後発生まで約30日

↑

培養は共同で行っている。培養済の菌糸をポットごと購入し、工場で発生させる。

工場（栽培）



エアシャワー。事務所から工場が繋がっている。



この白いポットに培養されたしめじの菌糸が入っている。このポットにしめじが一株生える。



「おがくず」や「もみがら」に菌糸をつけ、培養する。
しめじの菌はとても弱いとの事。



しめじを取り終わった後…。使用は一度きり、残った部分は肥料となる。
ポットは高圧殺菌され、再利用される。



栽培工場内部。空調で温度約14℃、加湿器で湿度100%に設定される。



湿度が高いため水蒸気で曇っている。



・きのこが生えてくる理論・・・約25℃で培養した菌糸を14℃に一気に下げる。
ポットの中の養分が無くなり、子孫を残そうとして伸びてくる。それがきのこになる。

・加湿器・・・一度魚のいる水槽の中を通した水を使用する。



少しでも冷やした水を使用する(栽培工場の温度を温めない為)
魚がいる水・・・生物が生きている(安心出来る水という事)
という2つの利点がある

工場(カット・選別・包装)



収穫したしめじの石づきを手作業でカットする。



大きさごとに選別する。



大バラ。主に天ぷら用に出荷する。



小バラ。今のドリームマッシュとほぼ同じ大きさ。



計量機へ送られていく



奥にあるのが計量機。



シーラー。この器械では100gと200gしか出来ない



このような段ボールで出荷。

- ・問題点が2つ。1つ目は1kg袋をシール出来るシーラーがない事。2つ目は賞味期限の設定がない事。ドリームマッシュはしめじは2週間、エノキ、エリンギ、舞茸は1週間設定しているが・・・農水省によるとカットした野菜には賞味期限を設定する必要があるが、ほぐしているしめじ舞茸は賞味期限の設定は必要ないとの事。

ほぐししめじ・舞茸は賞味期限無しで、カットしてあるエノキ・エリンギは賞味期限があるのか、河手次長から全て賞味期限を記載しないという案も出た。

(製造年月日のみ記載でラベルに「何日以内に使用して下さい」と印字する)
ハーツさんとしてはルールを決めて貰えれば表示はどのようにでも可能との事。

総括

- ・賞味期限の表示をどうするか？しめじの大きさのバラつきをどう抑えるか？
シーラーを導入出来るか？エノキの下5cmくらいカットしても(品質向上の為)コストを抑えられるか？
まだまだ色々なハードルをクリアしなければ商品化まで辿りつかないという印象を受けた。
今は価格・品質共にドリームマッシュに届いていない状況。これから見積り・サンプル等を取り。
藤和乾物と打ち合わせをしていき、商品化出来る所まで持っていき、学校さんに価格等で還元していけたらと思います。

以上