



まどか菜園でにんじん収穫



御前人参ジュースで乾杯

た。「ジャンボなめこ」の大きさは皆さん驚いており、一般的ななめこの3〜4倍ほど大きくしっかりとしていた。当初は菌床栽培でのヒラタケ作り



生育過程



栽培室見学

まもなく出荷されるなめこ



生産者を囲んでのランチ

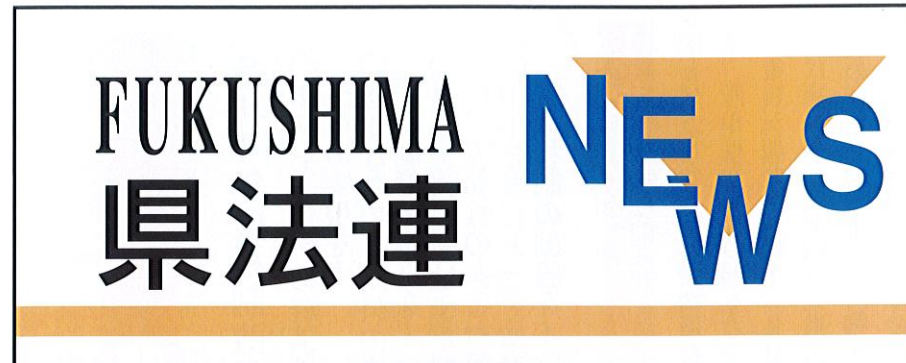
視察を通じ、郡山の魅力を再発見し、これからの企業経営のヒントを得たことや、食を支える生産者の方々に改めて感謝し、大盛況のうちに研修を終えた。

郡山 経営塾 例会・ブロードキャンペーン

「経営塾」は、企業経営者としての基礎知識、話す力、考える力など、実践経営力を身に付け、企業の発展、塾生間の相互啓発及び交流を通じ、経営者としての人づくり、異業種の仲間づくりのための経営研修の場である。今回11月の例会テーマは「ブロードキャンペーン」。農業を法人化し、「ジャンボなめこ」を生産する鈴木農園及びまどか菜園代表の鈴木清美氏が運営する施設を巡る企業視察を開催した。

最初に訪れたまどか菜園は、休耕地を借り上げ、またのその借り上げた畑の地主を雇用し、郡山ブランド野菜「御前人参」の他、高品質の野菜を生産しているとのこと。当日は収穫体験ができ、なんと取り放題。参加者は童心にかえり、楽しみながら準備した袋一杯に詰め込んだ。続いて鈴木農園を訪問し、なめこ栽培を見学。湿度が高く薄暗い栽培室にはたくさんのポットが並んでおり、菌を入れてからの生育過程を見ることができまし

を主としていたが、市場でのぶなしめじの登場によりなめこ栽培に転換。独自技術で栽培したなめこの他、試行錯誤を繰り返して「ジャンボなめこ」を商品化して関東方面にも出荷し、全国で10本の指に入る生産量を誇る企業に成長した。また、なめこ栽培後に出るおがくずを堆肥化し、前述した質の高いブランド野菜栽培に利用し、循環型農業に繋がっている。最後にお待ちかねのランチタイム。郡山市内のレストラン「Best Table」のシェフが腕を振るい、鈴木氏を囲み、農菜園で生産した御前人参やあこや姫(蕪)など旬の野菜とジャンボなめこを使ったコース料理を堪能した。



第110号 令和4年1月1日

発行所
福島市三河南町1-20
(コラッセふくしま7F)
(一社)福島県法人会連合会
☎ (024) 536-1292
<http://hojinkai.zenkokuhojinkai.or.jp/fukushimaken/>



白石市馬牛沼にて