

今、菌床シイタケは

1. バブル以後のキノコを取り巻く情勢

景気全体の伸び悩みの中で、キノコの品目別に全国生産量の平成5年から6年の推移をみると、(+)を示したものはブナシメジ、マイタケで、ナメコは(±0)、エノキタケ、生シイタケ、ヒラタケは(-)となっています。キノコ関係者は平成6年はこれまでにない大変厳しい年であったと評価していますが、キノコよりも先に消費傾向が現れる野菜等他の農産物の動向も参考にして、この変化が何を物語っているのか分析しなければなりません。

(1) 多品目少量消費に対応する

平成6年の総理府家計調査によりますと、野菜は1家計(3.47人)で110kg/年消費され、ここ数年量的変化は少ないが、その内容変化は興味深く、以前はキャベツ、タマネギ、ハクサイ、トマト、キュウリが大部分を占めていたものが、近年ではスーパーの店頭を見てもわかるように、輸入物の割合も増えて品目も多くなってきています。消費者は多品目を少量ずつ食べる傾向があり、このことは年々微増して6.7kg/年消費されているキノコにもあてはまると言われています。輸入物への対抗、品目間の競合も考えに入れて、消費者に飽きられることなく目を変えて新しい品目を次々と出していかなければ、消費量は伸びていかないと流通関係者はみえています。ちなみに、野菜とキノコ類を合わせた1家計の月平均支出は6,675円です。

また、キノコ、ヨーグルトは石鹸の様な商品とは対照的で、無くなったら必ず買うというのではなく、健康のため、自然食品として、頭で考えて買う商品であると言われていることも考慮しておくことが大切でしょう。

(2) 中国産シイタケの影響

平成6年の生シイタケの輸入は、24千トン、97億円(生鮮輸入野菜の11%)で、国産生シイタケ

だけでなく他のキノコへの影響も大きく、価格低下傾向を生じさせています。輸入生シイタケが急増している背景には、国産生シイタケの生産量減少と長年にわたる需要に追いつかない供給量、他のキノコに比べて高すぎる販売価格があると言われています。

今後とも輸入量増加が続くかどうかという点については、中国における生産費の高騰、産地の移動、品質の低さ、害菌汚染対策の不備、使用品種の劣化等から疑問視する人もいます。しかし前述のように、供給量不足、高値傾向を改善すべく、国内の生産体制が整備されない限り、一定量は輸入され続けるという見方が強いようです。

(3) 1品目における壁

長野県では、リンゴ、エノキタケ、レタス、ブナシメジの例からも、1品目の生産量が300億円まで成長すると、壁にあたり伸び悩み現象が現れます。パン、うどん、スパイス、漬物等への利用や新商品の開発を行わないと、飽きられて消費も減退すると考えられています。シイタケもさらに成長し、このような品目と同じ1ランク上の悩みを持つようになりたいものです。

(4) とにかくコスト低減を図る

エノキタケでは長年安値安定傾向が続き、生産者価格52~56円/100gで推移してきていますが、関係者はコスト削減に努力しており、優良生産者では生産コスト16~17円/1ピンを実現しています。したがって、市場対応が進んだ品目とされており、安値下においても安定経営を展開している農家が存在しているわけです。

生シイタケ栽培においても、価格低下を嘆くだけでなく積極的にコスト削減策を講じて、100円程度のキノコは買いやすいが、シイタケは高すぎて消費者が買い控えるということを解消しなくてはなりません。また、生産者の論理とは別に、流通では一定量・一定価格の商品は取り扱いやす

いという常識があるため、キノコの中でも特にシイタケは他のものと区別されている現状もあります。

まさに森を見て木も観るように、シイタケ栽培に取り組まないと生き残れない時代のようなようです。

2. 菌床シイタケ経営実態調査からみた状況

県下の菌床シイタケ栽培は、農協の培養センターを利用した複合経営型の季節栽培がほとんどで、培養後の培地を各農家に搬入して、発生・収穫を各農家で行うタイプが大勢を占めています。

このことは、メーカー購入培地を利用する栽培形態や、自家培養・発生収穫の一貫栽培形態では、所得率が低くならざるを得ない現在の状況からみると納得がいきます。以下に、1.2kg袋培地を用いた栽培の経営状況について概略説明します。

(1) 収穫状況

1 培地当りの農協出荷平均は2.26 (1.37~3.25) パックで、地域によってはB級品を農協出荷せず100円市等で個人販売しているケースもみられました。

平均単価は、1 パック当たり136.6 (112.9~161.3) 円で、同時期の大阪中央卸売市場平均単価131.3 円と比較しても上回っていました。また、1 培地当たり平均売上は、287 (175~353) 円でした。

(2) 培地製造コスト

1 培地当りの平均製造コストは、オガコ代14.9 円、栄養材代9.7円、種菌代13.1円、容器代7.1円、水道光熱費11.4円、器具代0.1円、諸材料代2.9円、減価償却費8.3円、修繕費0.5円、雇用労働費28.8 円、借入金利息0.5円、雑費3.7円で、合計100.9円でした。

機械、施設の減価償却費が残っているか、既に償却が終わっているかにより、また組合員の出役制をとっているか、アルバイトを雇用しているかにより差が大きくなりました。

(3) 所得率

収支記録が正確で比較しやすい12調査地の平均値では、1 培地当たり収穫量2.29パック、販売単価145.2円、1 培地当たり売上げ323.1円でした。経費

面では培地代115.5円、収穫経費28.5円、出荷経費78.2円で、1 培地当りの所得は100.9円となり所得率は31.2%でした。この所得率は、他のキノコ栽培経営における値と比較して良い値であると評価できました。

(4) まとめ

ここでは、1.2kg袋培地を用いた栽培の経営状況を分析して細かな数値について説明しました。そのほかに県下では、0.9kgビン栽培が行われている地域もありますが、培養不良の培地が多い、発生不良の培地が多い等欠点が目立つため縮小傾向にあります。また、L級キノコの収穫割合が多くなるので、発生収穫期間を長くとれる地域では2.5kg袋培地を用いていますが、やや収穫量が少ない状況が認められるため、改善する必要があると指摘されています。

各々の栽培形態の中で、接種時期、管理方法、収穫期間等が微妙に異なり、施設内容がコストにも影響し、販売単価・経費も年毎に変化するため、個々の経営を単純に比較することは難しいですが、これまで述べたことを参考にして、大きな視野と鋭い観察力を持ち、菌床シイタケ栽培の経営改善・合理化に取り組んでいただきたい。

なお、詳細な調査地のデータ、内容については、平成7年5月に長野県特用林産協会から出された「菌床シイタケ経営実態調査書」を参考にしてください。(特産部 竹内)



このような安い中国産シイタケにどのように対抗するか、経営と栽培技術の両面から考えなければならない。