

町長の
まち・ひと・しごと
魅力発信

～ 事業所訪問 vol.15 ～

「株式会社 アグリカルチャーセンター」

町内には、優れた技術を持った会社が多く存在します。事業所の持つ技術や魅力を町長自ら訪問して、目で見、お話を伺い、住民に情報発信する「事業所訪問」を連載します。

町長の見て・聞いて・話して

第15回の事業所訪問は、4月17日に株式会社アグリカルチャーセンターを訪問し、石川浩専務取締役にお話を伺いました。

株式会社アグリカルチャーセンターは、昭和61年(1986年)にエノキタケの生産からスタートし、現在はマイタケ、シイタケを加えた3品目を主要商品として、年間約1,400トンの出荷を行う大規模なキノコ栽培工場です。

案内していただいた工場内は、自動化された大規模生産設備でのエノキタケの栽培が行われており、手作業の生産工程では、芽が出たらエノキがまっすぐ伸びるよう専用のシートを巻きつける「紙巻」という作業が素早く手際よく行われていました。エノキタケは日量5,000kgほど生産され、首都圏を中心に大手スーパー、卸業、外食業等で幅広く販売されていました。

生産工程においては、他産地に先駆けエノキタケの自動化ラインを導入し、農業と工業の融合化を進めた関東一の工場であり、さらに農薬を一切使用しない「無農薬生産



生産工程の説明を受ける森町長

ライン」をいち早く実現するなど、研究・開発に余念のない姿勢が随所に見られました。

全社員58名のうち、社員は若く、新人からベテランまで調和が保たれているのと同時に、高齢者や障害者も積極的に雇用し、働きやすい職場環境作りに常に配慮されていました。

同社は、農業分野の“キノコ”の生産を一貫して行い、自然界の食物連鎖の輪を、さらに繋ぐ役割を果たすという使命感の基に、環境・地域・人にやさしい企業であると感じました。

わが社の主力商品

当社の生産するキノコは、全生産量の85%をエノキタケが占めております。エノキタケは杉オガ屑・米糠等を使用し、色白でしっかりとした歯ごたえがあります。

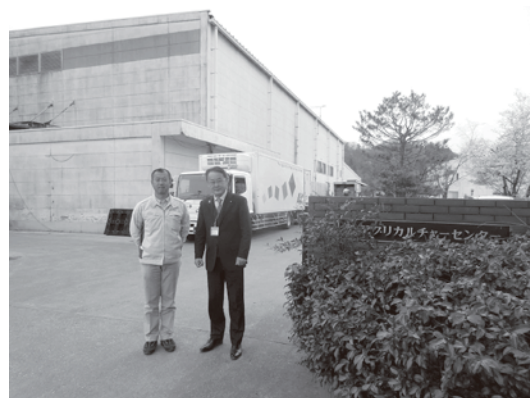
マイタケは広葉樹オガ屑・フスマ・トウモロコシ粕等を使用し、大株で軸が太くて香り・味が強く、歯切れのよい仕上がります。国産の原料を主として奥秩父の清涼な水を使用し、“安心・安全”な商品となっております。

ここに自信あり

当社は、エノキタケの培養プロセスに関連する特許の申請、キノコの栽培設備に関しての特許を取得するなど、生産技術や製品技術のレベルアップの向上に努めるとともに、平成8年(1996年)には「彩の国さいたま工場」の認定を受けるなど行政や地域との交流も活発に行っております。平成30年(2018年)には世界基準のASI AGAP認証を取得しております。



エノキタケの紙巻作業(上)と包装作業(下)



会社概要

代 表 者 代表取締役社長 石川貞夫
専務取締役 石川 浩
従業員数 58名
創 業 1986年
所 在 地 本社:秩父市上宮地町30-20
小鹿野工場:小鹿野町下小鹿野601-1
電 話 0494-75-0111(小鹿野工場)