



HP



Instagram

まつしたこうへい  
**松下幸平さん（久慈市）**  
『皆様の食卓に豊かな時間を』

ホームページ、  
インスタの検索は ⇒

大矢内きのご園

久慈市夏井町の(株)大矢内きのご園で経理全般や収穫、選別、栽培管理を担当している松下幸平さんを紹介いたします。北海道出身の松下さんは銀行勤務を経て、2020年4月に久慈市で1ターン就農しました。

(株)大矢内きのご園は「皆様の食卓に豊かな時間を」をモットーに、田園風景広がる地で菌床しいたけを育てています。経営規模は、栽培ハウス13棟(148.5㎡/棟、7,200菌床収容/棟)、培養ハウス1棟(330㎡/棟、20,000菌床収容/棟)、パック製造室1棟(包装ライン、予冷库6坪2基)となっており、従業員は7名(正社員4名、パート3名)です。

松下さんは、銀行員時代に農業経営を学び、サービス業は形に残らないので「モノをつくり形に残る仕事をした」と考えていました。

また、年間2,400人の経営者と会い、中小企業でも利益を上げている会社があることを知り、“小さくても強い”会社を目指したいと考えていたとのこと。義父が(株)大矢内きのご園を設立するタイミングで就農し、農業には機械化、省力化で伸びしろがあると

感じ、菌床ブロック製造の機械化やカイゼンに取り組みました。

しいたけの約90%は水分からできているので、栽培で新鮮な水は欠かせません。菌床に地下水を活用し、また、栽培管理でも新鮮な水をこまめに入れ替えています。

地域の子供たちに食べてもらい、地元の特産物に興味を持ってもらえるよう、久慈湊小学校や夏井小学校の食育にも協力しています。

また、InstagramやホームページでのPRのほか食べチョク、ポケットマルシェ等のECサイトを活用した販売も行っています。お客様から、他のしいたけと比べて、肉厚で味がしっかりしていておいしいとのコメントをいただいていると語る松下さん。

この他、地域の中山間の水路・農道維持に係る草刈り作業や学校PTA活動にも積極的に参加し、地域社会活動に貢献しています。

今後は廃菌床と地域の鶏糞を活用した堆肥づくりやしいたけレシピの提案等による新たな地域の活性化を考えているとのこと。

(文：久慈農業改良普及センター)