

MISSION 01 / きのこと産業 PR・販売促進

半世紀かけて育てた、鮭川のきのこ産地。その次を一緒につくる3年間。



山形県北部、最上地域にある鮭川村。ここでは、なめこ、えのき、しいたけ、まいたけなど、さまざまなきのこが一年を通してつくられています。

でも今回募集するのは、「きのこをつくる人」ではありません。生産者のそばで産地を知り、鮭川のきのこをどう伝え、どう売り、どう次につなぐかを一緒に考える地域おこし協力隊です。

冬の仕事から、「きのこ王国」へ。

鮭川のきのこ産業は、農閑期の仕事づくりから始まりました。

そこから生産者たちが技術を学び合い、設備を整え、育てる品目を増やしながら、半世紀以上かけて産地をつくってきました。

今では、なめこ、えのき、しいたけ、まいたけ、ぶなしめじなど、さまざまなきのこを一年を通して生産することが、鮭川の大きな特徴になっています。

鮭川村きのこ産業の歩み

—— 農閑期の副収入づくりから、周年栽培・多品目産地へ ——

1967

農閑期の所得をつくるため、エノキタケ栽培へ。

鮭川村の生産者・深田さんは、農閑期の農業所得を確保するため、県内でも早い時期にエノキタケ栽培を開始しました。



1972

空調設備を導入し、周年栽培の技術を磨く。

温度を制御できる設備を導入。試行錯誤を重ねながら、一年を通して安定的に生産する施設栽培の技術が地域に蓄積されていきます。



1988

地域で種菌を確保する基盤づくり。

生産者が連携し「農事組合法人鮭川種菌センター」の設立に尽力。地域で種菌を安定的に供給できる体制が、生産性向上を後押ししました。



1992

ブナシメジにも挑戦。品目を広げる。

県内でも早い時期にブナシメジ栽培へ。なめこ、えのき、しいたけ、まいたけなどとともに、多品目産地としての厚みが増していきます。



そして、鮭川のきのこづくりは今も続いています。

生産技術を磨くだけでなく、加工や販売、ブランドづくり、新商品開発、工場見学や収穫体験など、産地の外へ価値を届ける取組も少しずつ広がってきました。



きのこ「つかみどり」体験

強い産地だからこそ、「次」を考える。

鮭川村は、今も山形県を代表するきのこ産地です。

令和 5 年のきのこ類生産量は 3,803.3 トン。山形県全体の 53.9%を鮭川村が占めています。なかでも、えのきたけは県内生産量の 82.6%、ぶなしめじは 71.4%。



「きのこ王国」鮭川村を代表するきのこたち

「きのこ王国」という名前は、決して飾りではありません。

けれど、その大きな産地も、ずっと同じ姿のままではありません。

きのこ類の生産量は、平成 21 年の 6,500.7 トンから令和 5 年には 3,803.3 トンへ。価格の低迷や生産者の減少、高齢化などを背景に、産地全体では少しずつ生産量が減っています。さらに、令和 6 年 7 月の豪雨災害は、鮭川のきのこ産業にも大きな影響を与えました。ぶなしめじでは廃業も生じ、令和 5 年に 654.2 トンあった生産量が、令和 6 年には約 349 トンまで落ち込んだとされています。

だからといって、鮭川のきのこ産業が「衰退している」とだけ捉えるのは少し違います。

半世紀以上かけて培ってきた生産技術があり、周年で安定してきのこをつくる力があり、多品目を生産する産地としての厚みがあります。

その土台があるからこそ、これから考えたいのは、「つくる」ことの先です。

鮭川村が今後の課題として掲げているのも、生産基盤を守ることだけではありません。ブランド化や市場評価の向上、消費者との関係づくり、加工・販売を組み合わせた 6 次産業化、そして村の外へ向けた販路の拡大。

つまり、これから必要なのは、産地の力をもう一度つくり直すことなく、

すでにある産地の力を、どう外へ届け、どう次につないでいくか。

そこに、今回の地域おこし協力隊に担ってほしい役割があります。

今、「つくる」と「届く」の間に人がほしい。

生産者には、長年積み上げた技術があります。必要なのは、その価値を一緒に言葉にし、売場や食卓、村の外の人たちへつないでいく役割です。

今回の協力隊は、生産現場の「作業要員」として募集するものではありません。もちろん、最初は生産者の現場へ入ります。つくり方を知る。出荷を知る。誰が、どんな思いで、どんな工夫をしているのかを聞く。何に困っているのかを知る。そこからが仕事のスタートです。



広報が得意でもいい。営業経験があってもいい。食が好きでも、デザインやECに関心があってもいい。最初からきのこの専門家である必要はありません。ただ、地域の人の話を聞き、自分の得意を持ち込み、小さく試しながら形にしていく姿勢を大切にします。

一人でやる仕事ではありません。

鮭川には、すでに産地を支えてきた人たちがいます。協力隊はその間に入りながら、少しずつ自分の役割をつくっていきます。



これまでに様々なトライがありました

毎年秋の「鮭川きのこ王国まつり」では、きのこの即売やきのこ鍋、植菌体験、なめこのつかみどりなどを実施。学校給食で生産者から魅力を学ぶ「木の子の日給食」も行われ、村の中でも“きのこ文化”を育ててきました。

個々の事業者にも動きがあります。最上まいたけは、生産・加工・卸に加えて新商品開発やブランド化、廃菌床の再利用などに挑戦。熊谷伊兵治ナメコ生産所は、自社ブランド「くまちゃんなめこ」の外販や飲食店との取引、工場見学・収穫体験などにも取り組んできました。



村外イベントで、鮭川の産品を直接届ける。

3年間で、産地を知る人から、産地をつなぐ人へ。

最初から大きな成果を求める仕事ではありません。1年目は知る。2年目は自分のテーマを持つ。3年目は、続く仕組みと自分の次の仕事につなげます。



1年目 | まずは、鮭川のきのこを知る

生産者や出荷・販売の現場を回り、鮭川のきのこがどうつくられ、どう届いているのかを知ります。ヒアリングや情報発信、イベント販売など、小さな実践も始めます。

2年目 | 自分のテーマを見つけ、形にする

現場で見た課題や可能性の中から、自分の得意と重なるテーマを見つけます。発信、販路、食、EC などから企画を持ち、少しずつ形にしていけます。

3年目 | 任期後も続く形へ

成果の出た取組を、販路や企画、素材、関係者とのつながりとして地域に残します。同時に、就業や業務委託、小さな起業など、自分自身の次の仕事にもつなげていきます。

地域の事業者から仕事を受ける。就職する。小さく事業を始める。任期中につくった仕事を、そのまま次の仕事へ育てていく。目指すのは、3年間だけの活動で終わらせるのではなく、鮭川に残る仕組みと、自分自身の次の仕事をつくることです。

任期後の形は、一つではありません。地域事業者で働く。広報や販売の仕事を受ける。食や地域産品をテーマに小さく事業を始める。村外に出ても、鮭川と仕事でつながり続ける。3年間の中で、自分に合う出口を一緒に探していきます。

きのこに詳しくなくても、入口はあります。

必要なのは、現場に入って人の話を聞き、自分の得意と地域の課題をつなげてみること。



こんな人と、まず話してみたいです。

- 📌 食や農業、地域の産業に興味がある人
- 📌 営業、広報、デザイン、写真・動画、文章、EC、イベントなどの経験を地域で生かしてみたい人
- 📌 「売ること」だけでなく、つくり手を知るところから始められる人
- 📌 一緒に考え、小さく試すことを楽しめる人
- 📌 3年間の先も、鮭川と仕事でつながる可能性を考えてみたい人

半世紀かけて、鮭川の人たちは「つくる技術」を育ててきました。

次の半世紀に向けて、今度は一緒に「届ける仕組み」をつくりませんか。

まずは、鮭川村を見に来てください

募集要項を読んだだけで、移住や仕事を決めるのは難しいと思います。

雪のある冬をどう感じるか。どんな人と一緒に動くのか。自分はどのミッションに惹かれるのか。実際に話して、村を見てから決めてもらえればと思います。

まずはオンラインで話す。気になったら鮭川村へ。現場を歩いて、人に会って、その上で正式応募へ。

(お問い合わせはこちらから)

<https://forms.gle/uqB8izSV54SNG4Ei7>



(全体の募集記事はこちら)

別記事 URL