

## 近江八幡・津田 白いハウスの謎を追え!!

わたしが  
名探偵



松瀬晴行記者

近江八幡市津田町の近江八幡運動公園体育館の近くを通ると、南側の白っぽいハウスが目に入る。いったい何をしているのか。聞けば、農業を核にした、壮大な構想の拠点とか。ますます気になる。その内部を見せよう...

「現場」は一九六四〜七一年度に実施された、津田内湖の干拓地の一部。今も大型トラックが行き来して、整地が進む。その四角の広大な敷地の一角に、ハウスがある。

入ると、人の耳や円盤に似た形のキノコがずらり。キクラゲだ。ラーメンや中華料理に使われる、あの、コリコリした食感が特徴の食材だ。現在、国内で流通しているのは中国産がほとんど。それがなぜ、近江八幡で栽培されるようになったのか。

ハウスの運営会社の役員で有機きのこ生産組合連合会の理事を務める山之内直也さん(左)と名古屋市緑区



山之内直也さん



奥井敦史さん

## 完全無農薬のキクラゲ「工場」

①広大な敷地に整備が進む白っぽいハウス。現在は4棟だが、24棟まで増やす予定という ②温度、湿度を自動調節するハウス内で、キクラゲを収穫する女性スタッフ=いずれも近江八幡市津田町のきくらげファーム近江八幡で



「は五年ほど前からキクラゲは利益率が高く、体にも良い。安全で安心できる食材を国内で生産できればいい」と思いを巡らせていた。

とはいえ、栽培ハウスを構えるには広大な土地が必要。知人の橋渡しで、近江八幡市の建設業、奥井総建の奥井敦史代表(右)を紹介された。

奥井さんは山之内さんの思いに共感。同社は建築、土木を中核に、グループで漁業、農業、林業も手掛けている。所有する土地を提供するだけでなく、山之内さんと共同出資の形で「きくらげファーム近江八幡」を設立した。

現在、ハウスは四棟。常に温度や湿度を管理し、冬でも収穫できる。昨年六月から稼働し、一日百五十ヶ月前後、年間で五十ヶ余を収穫する。完全無農薬の有機栽培で、菌床のチップや菌も純国産にこだわらる。収穫したキクラゲは併設する作

業場で選別、洗浄し、乾燥防止にも効果が期待される。



収穫したキクラゲを選別する女性スタッフ

後、熱処理して出荷する。二三年度内に十二棟まで拡大する計画で、数年後には計二十四棟まで増やす予定。菌床製造や菌を増殖させる培養施設も併設する、国内最大規模の生産拠点を目指す。

連合会によると、キクラゲはビタミンDや食物繊維、カルシウム、鉄分などが豊富に含まれ、骨粗しょう症の予防や血液をきれいにするため、生活習慣病の

栽培するきくらげファーム近江八幡は、山之内さんの妻砂織さん(左)が社長、砂織さんの妹菅原里さん(右)が農場長を務め、パートナー女性九人が切り盛りする。現地でも採れたてのキクラゲを販売し、市内の湖魚や近江牛の関係者と連携して加工品も開発。奥井グループが運営する日帰り温泉施設のほか、大阪市内の惣料理店でも味わえる。

「近江八幡をキクラゲの一大産地にしたい。地元雇用を創出し、働きたい環境も整えたい」と山之内さんは意欲的だ。

奥井さんは今後、キューリの生産なども手掛け、一帯を農業干しル化する構想を抱く。近江八幡協同組合長も務めており「意欲のある人に来てほしい。障害者の雇用を積極的に受け入れ、農業と福祉(農福)、漁業と福祉(水福)が連携した取り組みにも力を入れる」と話している。

「わたしが名探偵!」で解明してほしい謎を、読者から募集します。大津支局(住所、電話・ファクス番号は、滋賀中日版の題字下に掲載。メール=ootsu@chunichi.co.jp)まで、お寄せ下さい。