
道産きのこ生産履歴管理
フォローアップ調査報告書
(平成20年度)



- は じ め に -

本報告書は、道が策定した「道産きのこ生産履歴管理の手引 - トレーサビリティシステムの導入に向けて - 」に基づき、平成18年度に林産試験場の実地指導を受けた生産者を対象として、指導後の取組状況をフォローアップ調査し、その結果をまとめたものです。

先に作成した導入事例集などとあわせて参考にさせていただき、きのこの生産履歴管理がより一層図られることを願います。

- 対 象 事 例 -

以下の対象事例については、各生産者の了解を得て、紹介したものです。

- 1．柳澤正弘【菌床しいたけ、芽室町】
..... P 3
- 2．農事組合法人下伏古菌茸生産組合【なめこ、愛別町】
..... P 4
- 3．有限会社きのこ工房宮本【まいたけ、愛別町】
..... P 5
- 4．若生正則【原木しいたけ、新ひだか町】
..... P 6
- 5．社会福祉法人稚内はまなす学園【原木しいたけ、稚内市】
..... P 7
- 6．北国茸子園生産組合（斉藤久生）【菌床しいたけ、七飯町】
..... P 8

トレーサビリティシステムとは...

トレーサビリティとは、「トレース（なぞる。跡をたどる）」「アビリティ（可能）」を組み合わせた言葉で、「跡をたどり、さかのぼって調べられる。」という意味です。

具体的には、食品の生産、処理・加工、流通・販売等の段階で、仕入先、販売先などの記録を取り、保管し、識別番号等を用いて食品との結び付きを確保することによって、流通した経路及び所在等を記録した情報の追跡と遡及を可能とする仕組みです。

食品が食卓にのぼるまでには、生産現場から小売店までの間に加工部門・市場など様々な流通経路を経ており、食中毒などの食品事故が発生した際の早急な原因究明と回収対策が必要となっているほか、食品表示への信頼回復のために、消費者などに対する食品の生産流通情報の提供も求められています。このため、トレーサビリティシステムが有効な手段として着目され、既に牛肉では法律が整備されシステムの導入が進んでいるほか、他の食品についても国が実証事業などにより導入を推進しています。

なお、トレーサビリティシステムは、あくまで食品の追跡、遡及のための仕組みであり、製造工程での衛生管理を直接行うものではありません。

平成20年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	柳 澤 正 弘	所 在 地	芽室町
実地指導年月	平成20年 8月21日	主な生産品目	菌床しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年度に受けた指導内容に基づき、生産履歴管理を継続しており、これまで特に問題なく取り組んでいる。 記帳内容を複雑にすると継続が難しいので、培養から発生、収穫までのスケジュールなどを中心に、要点を簡潔に記録することにより、継続した記帳を行っている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> 過去の経験を踏まえた上で、履歴管理を実施したことにより問題発生時の原因遡及が容易になり、生産管理に役立っている。 農協を通して出荷する場合は、簡単な履歴（ハウス収納から終了までのスケジュールなど）を提出している。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 燃料や資材の価格高騰が続いている中、しいたけ自体の価格には反映されていないため、取り巻く環境は厳しいが、現状維持の生産を続けていきたい。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> 生産履歴管理を行うことによって、生産状況などの管理、把握が容易になった。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 過去に出荷先を通じて消費者から虫の混入について連絡があったことがあるが、定期的に洗浄を徹底することで、虫の発生を抑えることができ、併せてきれいな清掃も可能となった。 	

平成20年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	農事組合法人下伏古菌茸生産組合	所在地	愛別町
実地指導年月	平成20年 9月 1日	主な生産品目	なめこ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年度に指導を受けた以降も、引き続き従来通り培養に関する記帳をパソコン管理にて継続しており、今年新たに製品に対する残留農薬検査を実施した(検査結果は問題なし)。 発生に関しては、3名により4棟のハウスで行っており、発生管理に関する簡易な記録を付けている。 出荷時は生産者ごとに段ボール詰めをして生産者番号を付しているため、商品を陳列する直前までは番号から遡ることが可能になっている。(コストがかかることもあり、個々の製品にまでは番号は付していない。) 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> これまで品質等に係る大きな問題は発生していないが、培養時に通常と違う変化があった場合などに履歴を遡及することにより、原因把握が容易にできる。問題発生を未然に防止するという点で役立っている。 スーパー等からの問い合わせが数件あったが、品質トラブルなどの苦情は寄せられていない。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 現在は100gパック詰めがほとんどだが、一部トレー詰めや株採りも行っている。生産量は安定しているが単価は伸び悩んでおり、夏場の減産も視野に入れている。 将来的にはホームページを開設して、積極的な情報発信を行いたいという構想を持っているが、現状では進んでいない。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> 自己の履歴管理の取り組みを検証するという点で、役に立っている。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 原油価格高騰を受け、今年、新たに高圧殺菌釜を導入した。これにより燃料使用量が大幅に抑えられ、コスト低減に役立っている。 消費者の「食の安全・安心」に対する意識が高まる中、価格には反映されないが独自で金属探知器の導入や農薬検査の実施を通じて、万一の際の対応を行っている。 	

平成20年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	有限会社きのこ工房宮本	所在地	愛別町
実地指導年月	平成20年 9月 1日	主な生産品目	まいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 昨年秋に培養センター（タッグ）が完成し、現在は、自己施設で発生のみを行い、培養及び包装はすべてセンターにて行っている。培養に係る記録はすべてセンターでパソコン管理等により行っており、そのデータを活用して生産を行っている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・ 培養については、個人施設で実施していたときよりもデータが豊富に記録されるため、問題発生時の遡及がこれまで以上に容易になった。 ・ 原料のおが粉の管理がセンターで一元化されたので、個人管理よりも品質が安定した。 ・ 培養部門の移行に伴い、発生時の記帳をどのように行ったらよいか、また、記録はどの程度保管すればよいか苦慮している。 <p>* 以下のとおり指導</p> <p>手引の様式（P16）を活用して、温度（施設内外）や湿度の記録のほか、定期的に炭酸ガス濃度の測定を行い、記録しておけばよい。記録の保管は1年程度で充分。問題発生時の記録は長期保管しておけば後で参考になるのでは。</p>	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・ 培養センター方式へ移行してから間もないため、培養から発生に至る過程での試行錯誤が続いているが、今後、経験を積むことによって収量も安定してくると考える。 ・ 資材価格等が高騰している中で、製品価格が伸び悩んでいるのが課題。培養センター整備時の計画に比べ諸資材のコストが倍になっている。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産履歴管理の必要性等を再認識し、より安全・安心な道産きのこの生産に対する意識が高まった。 ・ 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・ スーパー等への納品時に数量が少ないというケースがあれば、納品を断られてしまうので、安全・安心な製品を安定供給していかなければならない。 ・ 金属探知器を導入したことにより、溶接破片などを排除することができている。虫や髪の毛など検知されないものは、細心の注意を払って目視によりチェックを行っており、これまで消費者等から苦情が寄せられたことはない。 	

平成20年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	若 生 正 則	所 在 地	新ひだか町
実 地 指 導 年 月	平成20年 9月17日	主な生産品目	原木しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・実地指導の時と変わらず実施している。項目など履歴の内容についても変えていない。 ・農林水産省から、酪農及びしいたけ生産についての労働時間や収支関係など調査があり、毎月報告することになっているので、しいたけだけでなく作業日誌的なものを毎日付けている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・しいたけの生産に係るメリットは感じないが、人から聞かれたときに、いつ何をしたか説明することができる。 ・デメリットは感じていない。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・継続することが重要であり、習慣付けると苦にならない。 ・後継者はいない。子供にも継がせる気はない。原木しいたけは作業が大変な割に儲からない。 ・こちらでは、価格は同じか菌床のほうが高いくらいで、原木しいたけのメリットが出ない。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・特になし。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・産業祭りなどイベントに提供するくらいで、ほとんどが地元の市場に卸しているため、直接、消費者の意見を聞く機会がない。 ・生産履歴の必要性は感じるが、消費者が本当に何を求めているのかわからない。 ・原木はえりも町の山から森林組合を通じて購入しているが、原木の確保は容易で、困ったことはない。 ・原木しいたけで同じ菌を通年で使用している生産者が多いが、夏（高温用）と冬（中低温用）と菌を時期によって使い分けている。 ・これまで使っていた菌が製造中止となったため、他の菌を2年前から使っている。現在、本伏中で結果が出るのはこれから。来年は他のメーカーの菌も使おうと考えている。 ・ボイラーは使用していない。冬用の菌を使用しているので必要ない。廃ほだのストーブを使用しているが、暖房用というよりも廃ほだの処理のために使用している。 	

平成20年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	知的障害者更正施設稚内はまなす学園	所在地	稚内市
実地指導年月	平成20年 9月25日	主な生産品目	原木しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・指導後もメモ等による履歴管理を実施しており、作業日誌を改善し、毎日の作業内容や発生状況・収穫などもわかりやすく記録している。 ・療法の一環として原木しいたけ栽培に取り組んでおり、年間800本のホダ木に植菌し、300～400kgほどの生産量があるが、利用者も減少し、生産も減ってきている。 ・現在は、10名ほどの利用者が原木の運搬など単純作業をメインとして行い、収穫や包装などの作業は職員が実施している。 ・採取したいたけは、A・B・Cに区分して、ネット及びトレーで地元の会社や事業所などに直販している（市場出荷はしていない）。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・植菌後の状況など、生産環境にも気を配るようになった。また、種菌メーカーからの知識の習得にも努めている。 ・自己製品であることを意識してアピールするとともに、虫などの異物が混入しないように気を配っている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・今後も生産を継続したいと考えているが、燃料高騰や利用者の減少などの問題もあり、以前のような規模の生産ができなくなっている。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・食の安全・安心の意識が高まるとともに、以前より製品の管理や発生・生産の環境に気を配るようになった。 ・悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、改善を望む点などはない。生産量は少なくなっているが、今後も安全・安心なきのこ生産に努めたい。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の偽装問題が頻繁に取りざたされている中、燃料高騰や原木確保などの問題もあり生産環境は厳しいが、自分たちが作っているきのこは安全で安心して食べられるということをアピールし、今後も生産していきたい。 ・担当職員が替わった際の引き継ぎが難しい。技術的な点など、今後も試験場等の助言をお願いしたい。 	

平成20年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	北国茸子園生産組合(斉藤久生)	所在地	七飯町
実地指導年月	平成20年10月 8日	主な生産品目	菌床しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年度に指導を受けた以降も、引き続き同内容での履歴管理を継続して実施している。 出荷先は主に函館市場で、履歴管理について市場からは特に求められることはないが、安全・安心なきのこ生産を行うために履歴管理を続けている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> 長年作業を継続していると、マンネリ化の傾向が強くなっていくので、問題が発生するたびに、履歴管理も参考にして初心に戻ることにより、解決を図っている。 デメリットは特にない。一部を直売しているが、消費者からのクレームも特になく、評判は良い。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 現在は規格ごとに100gパックで市場に出荷しているが、消費者の需要を満たすために少量パックなどのアイテムを市場にサンプル提出したことがある。しかし、市場側の反応は今一つで、今では市場よりも直販(バイヤー)の意向が強くなっているような気がする。 現在の栽培方法での生産ができなくなれば、生産を止めることも考えなければならない。製品単価が下がる一方で燃料(灯油)代や資材費が高騰しており、厳しい。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> これまで実施してきた履歴管理方法を見直し、作業管理や確認、生産量の把握や管理等を行う上で役に立っている。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 灯油価格の上昇が続き、個人生産者ができる対策も限られており、設備投資も高価格のためできない。 生産者が市場に出荷した後、流通の過程で期間が経過し、品質の悪い製品が販売されることもあるが、この点を生産者に言われても困る。流通がしっかりと製品管理をしてほしい。 道や試験場は、役に立つ情報等があれば積極的に提供してほしい。 	