

有限会社 遠藤農産
えんどう たかし
代表 遠藤 崇さん



北 1線8号に立つ一際大きな建物の遠藤崇さんと弟の亮さん・洸明さんの3兄弟が経営する町内で唯一のきのこの生産工場である。従業員は総勢25人。なめこ、まいたけ、きくらげ、たもぎたけの4種類のきのこを生産している。

大きくて肉厚、味も抜群にいいと、品質の高さに定評がある遠藤農産のきのこ。中でも、まいたけは、昨年11月に開催された第13回北海道きのこ品評会において、見た目や風味、鮮度などが高い評価を獲得し、見事最上位にあたる「林野庁長官賞」を受賞するなど、道内でも最高峰の品質と称されている。また「自慢のまいたけをはじめ、全て無農薬にこだわって生産する同工場のきのこは、遠藤さんたちの徹底した品質管理と努力によって生まれていることはいうまでもない。

「きのこ作りは、細かい気遣いが大切なんです」
そう話すのは同工場で代表を務める遠藤崇さん。

「おいしいきのこを作るには、生育に適した環境作りが必要不可欠。気温や湿度、換気、明るさを種類や生育状況に合わせて微調整しなければ良いものではありません」。

その言葉から、「きのこ」というものの繊細さが伝わってくる。

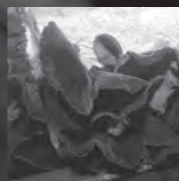
「ピピカフエ比布駅では、同工場のきくらげを使ったランチメニューも続々と登場し、人気を集めている」。

「近頃のきくらげ人気には正直驚いています（笑）。注文や問い合わせもずいぶん増えましたね」と笑顔を見せる遠藤さん。その表情から長年の努力が報われたという安堵感、そして、また新しい挑戦に向かう強い覚悟が感じられる。

「食べた人が健康になる、安心・安全でおいしいきのこをたくさんの人に届けたい。これからもその思いは変わりません」。

消費者の気持ちを感じ、努力と愛情で最高のきのこを作る職人がここにいる。

こだわりと挑戦



同工場で8年ほど前から栽培を始めたという「きくらげ」。当時は国内で外国産の乾燥きくらげの残留農薬による健康被害が危険視されており、世間ではきくらげに対するイメージが悪化しつつある時だった。そんな中、遠藤さんには「自分たちが無農薬の安心・安全な美味しいきくらげを作って、みんなに届けたい」という強い思いが芽生え、挑戦に踏み切ったという。

「初めはなかなか大きく育たず、苦労も多かった」と遠藤さん。それでもあきらめずに、試行錯誤を重ねた努力が身を結び、現在では肉厚で大きく育ったきくらげは遠藤農産が誇る自慢のきのこの一つとなるまでに成長した。



生育室で育てられているなめこ。その数なんと2万株。こうした生育室が工場内にいくつもある。



きのこを効率よく生育させるため、工場内の気温、湿度、換気など工場内の空調を徹底的に管理している。



きくらげの生育状況を確認する様子。最近、人気急上昇中のきくらげ。今後の可能性に遠藤さんも期待を膨らませる。

きのこ作りに懸ける思い

時間と手間を惜しまず、きのここと真摯に向き合って品質の向上に情熱を注いできた遠藤さん。
「安心・安全で美味しいもの食べた



あなたのやさしい心で
健康きのこを育ててみませんか？

～パート従業員を募集します～

職 種	なめこ・まいたけ全般作業
年 齢	18～65歳くらい
勤務時間	①午前8時～午後0時30分 ②午前8時～午後3時
採用人数	数名(①②ともに)
賃 金	時給786円～
休 日	日曜日・年末年始・お盆・祭など
保 険	雇用保険・労災保険加入
電 話	(有)遠藤農産 Tel.85-2193

