

# にいがた

## モノ語り

# 雪国まいたけ



### 不可能を可能に。非常識を常識に

「見つけた者が舞い上がるほど喜ぶ」ことから名づけられた舞茸(まいたけ)。三十年余り前までは、希少で高価な食材だった。そんな幻のきのこの量産化に成功。低価格で食卓に提供することに成功したのが『雪国まいたけ』である。

実は、雪国まいたけの歴史はきのこではなく、もやしから始まった。昭和五十年、創業者・大平喜信氏が三年の試行錯誤の末、当時、珍重されていた『太もやし』の栽培に成功。市場を席巻するも、大量に製造できる機械の登場により、他社との競争が激化した。また、農薬や化学肥料を一切使わずに栽培された安全安心な自然の色が「見た目が悪い」と敬遠されるようになってしまった。そこで挑戦したのが「大量人工栽培は不可能、

「非常識」とされていた「まいたけ」栽培だった。「まいたけ」は繊細なきのこである。光や温度を微妙に変え、栽培室で日夜観察し続けること一年、培養技術が確立、量産化を開始した。「自分が口にしたくないものはつくらない、出荷しない」この創業以来の信念のもと、四季の移ろいを工場内で再現し、生産される雪国まいたけ。その後も「不可能を可能に、非常識を常識に」とするチャレンジ精神から「えりんぎ」「ぶなしめじ」が開発され、現在、株式会社雪国まいたけは「きのこ総合企業」として不動的地位を築き、生きのこ類の他、きのこ加工食品、薬理効果を活用した健康補助食品など食の可能性を追求し、日本の食に貢献する。

農・商・工をつないで  
みんなでつくる新潟の元気!

# Sole!にいがた

[春号] Vol.04 SPRING 2011

## Sole!

とは、イタリア語で「太陽」を意味します。「万物を照らす太陽のように、農業・商業・工業をはじめ、新潟のあらゆる産業を元気にしたい」という思いをタイトルに込めました。

※『Sole!にいがた』のバックナンバーはホームページでご覧いただけます。

### Contents

#### ■卷頭コラム

#### 01 にいがたモノ語り

#### 雪国まいたけ

(株式会社 雪国まいたけ)

#### ■シリーズ特集

#### 02 地産地消と

#### にいがた野菜の未来④

「太い」「甘い」「柔らかい」

#### 新発田のアスパラはすごい!!

#### ■リポート

#### 05 にいがたの明日を担う

活力企業

#### 株式会社 新潟クボタ

明日を拓く技術革新

#### 株式会社 千手

若者を育てよう

#### ■観光

#### 09 あのまちこのまち再発見

#### 高城ヒメサユリ祭り/三条市

#### ■お店

#### 10 新発田産アスパラ料理が食べられるお店

深層湯温泉 紫雲の郷

割烹 志まや

#### Sole!にいがた応援企業

#### 新潟綜合警備保障株式会社

#### ■プロにきく元気レシピ

#### 11 にいがたの旬の野菜で

「おいしい!」をつくろう。

#### アスパラガスの

鳥賊さま? ロール