

2017年初頭に、木材利用に意欲的な人、企業、組織を紹介します。

## 限り少ない木質資源と安心・安全菌床おが粉、 長芋保護材加工販売

北海道帯広市 株式会社 盛林商産 代表取締役 齋藤 義明  
URL <http://www.seirinsyousan.com/>



### ■はじめに

1983年(昭和58年)、株式会社 盛林商産を設立して以来34年を迎えました。地域の間伐材を有効利用し、木質バイオマス加工流通施設(写真①)を設置し、道内外にも販売を致しております。日本の食糧基



写真① 木質バイオマス加工流通施設

地である北海道十勝産のブランド製品の保護材、またキノコ菌床材おが粉としても幅広く流通しているところでございます。

食の安全に対する関心が高まっていく現在、当社の果たすべき役割は、ますます重要になっていくと考えております。特に「産地証明書」は常に求められるものであるため、安心・安全な原料の調達、及び製品加工を続けていかなければなりません。また次世代の為にも緑を増やし、自社山林などに植林事業を行っております。

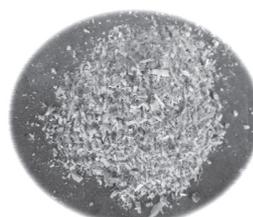
地域の間伐材を有効利用するために取り組んだこれらの事業であります。バイオマス発電が開始された為、すべての木材が高騰し、厳しい事業選択をしなければなりません。

徹底したコストダウン・品質管理、徹底した現場改善など、コストダウンによる利益追求は必須の取り組みになると考えております。コストダウンとは、現場改善によって正しい管理を実現できるものと確信致し

ております。

当社の原料調達(林野庁)システム販売、または一般公売などで安定的に供給ができておりますが、この先資源に不安要素があります。そのため、一刻も早い植林・苗木の育成を行政を通じて取り組み、お客様のニーズに応えた安心・安全な製品を安定的に供給が出来るように図りたいと考えます。

企業を取り巻く経営環境が日々刻々と変化する中、私共は直面している課題を解決するだけにとどまらず、解決の方向性をニーズに基づいて明確にし、社員の力を最大限に発揮するように努めたいと考えます。また会社設立34年を迎えるにあたり、更なる企業努力をし、社員一丸となり次のテーマをクリアしていきたいと考えます。歴史を感じる古い業界ですが、時代のニーズに合った安心・安全な食について、今こそ私たちの考えを改めなくてはならないと考えます。今後も更なる高齢化社会に向かって、人々に健康の為、誰もが安心できる良い製品を提供して参ります。



シラカバおが粉



トドマツおが粉



カラマツおが粉



ナラおが粉

写真②取扱製品

## ■品質への執念

長芋製品の梱包材としてのおが粉・キノコの菌床用のおが粉は、どちらも食品と密接な関係にあります。そのため弊社では安心・安全な製品提供はもちろんのこと、徹底した品質管理を行っています。



写真③ ナラ原木

同じ樹種でも、様々な条件により、おが粉の粒子は大きく変化します。含水量や旧材・新材はその条件の1つです。そのため、弊社では仕入れた原木を伐った時期・樹種ごとに選別し管理しています。また先述したように、弊社で使用している原木は、すべて道内産の合法木材を使用しています。必ず現地を視察し、素材の吟味から徹底しています。

お客様によって、おが粉の粒子の大きさ・水分量は様々です。弊社では選別した原木の使い分けや、粉碎機をはじめとする機械に細かな調整を施すことで、お客様のニーズに合わせたおが粉を製造しています。また、製品に木の皮が混入すると見た目はもちろんのこと、キノコの生育を阻害してしまう恐れがあります。そのため弊社では、ドラムバーカーという機械(写真④)でしっかりと皮を落しています。さらに、製造過程で異物等の混入を防ぐ装置を導入しているため、安心・安全なおが粉を製造することができます。

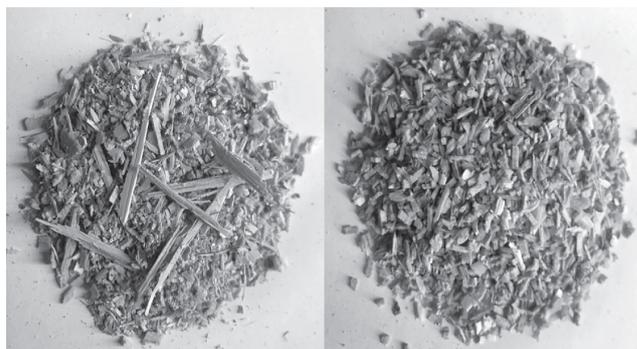


写真④ ドラムバーカー

弊社の工場が完成して以来、この数年はお客様のご要望に応えるべく、試行錯誤を繰り返してきました。少しずつではありますが、お客様から評価をいただけるようになりました。今後はさらに徹底した品質管理、高品質な製品提供のため、社員一丸となって努力してまいります。そのための第一段階として、弊社ではおが粉のブランド化を進めている最中です。食の安全性への関心・多様化するニーズなど変化していく昨今の情勢に対応するため、ブランドを確立し付加価値を伴った商品を提供していくことは、今後の事業展開のなかでも最重要課題の1つであると言えます。また、日本の食糧基地である北海道、その中心である十勝の1企業として、先駆的な事業展開の必要性をひしひしと感じているところであります。

## ■菌床用おが粉、製造までの道

私たちがキノコ菌床おが粉を製品として出荷出来るようになったのは自社工場がスタートしてから約2年目の頃でした。単純にナラ材を砕くことならば容易ではありましたが、それだけでは製品とは呼べないものになってしまいます。粒子の均等具合・原木の水分が過剰または過不足ではないかの調整・ナラ材ではおそらく難題の1つである、つまようじ状の「ささくれ」をいかに減らし、改善し、生産者様にお届けできるかの試行錯誤、そして私たちのキノコ菌床おが粉に対する執念の日々の始まりと出会いました。(写真⑤、⑥)



写真⑤ ナラおが粉ささくれ有      写真⑥ ナラおが粉ささくれ無

私たちはお客様に「ただのおが粉」ならばいくらでも生産できますとお伝えしております。しかし、近年の「食の安全」を守るという言葉、そしてその言葉のそばに常に携わらせていただいている立場であり、今

ではほとんどの人が必ず耳にしたことがある「食の安全」を永劫必ず守っていかなければなりません。なぜキノコに限らず全ての農作物に対して消費者が国産にこだわり、また求める声が近年大きくなってきているのかもその1つであり、私たちが常に工場を整理整頓、清潔かつ良好な衛生面を保つ理由の1つでもあります（写真⑦）。そのため、「ただのおが粉」ではなく、必ず「良質なおが粉」で常に愛される製品を生産するには、日々常に新しいアイデアを考えていかなければ良いものは生み出せないと考えております。



写真⑦ 工場内清掃後

私も直に生産者様と交流する機会もあり、様々なお話を伺い、どのような生産をされているのか、おが粉もどのような製品が望ましいのか、扱いやすく上質なキノコが生産できるのかを伺いました。その中でそれ

を基に私たちが出来ることは何なのか、このような設備を導入したらもっと良いおが粉を生産できるのではないか等、たくさんのアイデアをいただくことが出来ました。この菌床おが粉を生産した当初は右も左も分からず、たくさんのお叱りの言葉、そしてアドバイスもたくさんいただきました。それが、今がある。私たちがこのように考えさせられ人間的・根本的な意識を変えて下さったのは各関係者様・各生産者様なのです。

一般的に従来おが粉は「おがくず」と呼ばれ、製材工場などから出る副産物として扱われてきましたが、私たちは「おが粉」としての製品を確立するためにもこれからも日々精進、そして成長していきます。

#### ■おわりに

木材は人の生活に欠かせない唯一無二の資源です。冒頭よりお話しさせていただいたキノコ菌床をはじめ、暮らしまで日々様々な場所に「木」はあります。そして必ずその資源には限りがあります。この資源をどのように守り、そして次世代に繋げることができるか、これは木材に携わる者として与えられる使命でもあるのです。どうかこの豊かな山林が永劫続くことを願うと共に弊社も携わっていきたいと思います。

下手な文章ではありましたが、私たちの思いが少しでも今このウッディエイジを読んでいただいている方にお届けできれば幸いです。ありがとうございました。