

舟形マッシュルームの環境への取り組みについて

～ 環境に配慮した「天才きのこ」を、日本中の食卓へ。 ～

舟形マッシュルームでは、環境に配慮したものづくりは、「製造業に求められる必須要件」と考え、持続可能な社会に貢献するため、「オーガニック認証^{※1}」や「JGAP 認証^{※2}」の取得のほか、環境や地域社会に配慮した以下のような取り組みに挑戦しています。

※1 化学合成農薬や化学肥料に頼らず、土壌の持つ力を活かして環境への負荷をできる限り少なくする農法（有機栽培）により生産することを第三者機関が証明すること。

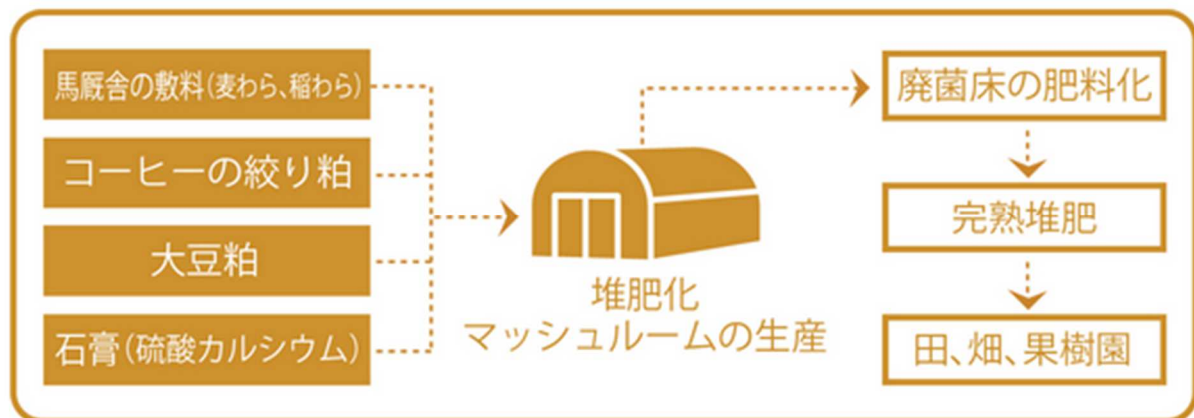
※2 農業における食品安全、環境保全、労働安全等の確保のための生産工程管理の取り組みを第三者機関が証明すること。

1. 未利用資源の活用「ゼロエミッション」

ゼロエミッションとは、生産工程の発生物のすべてを商品化したり、有効活用し、廃棄物を出さないことで環境負荷を減らす取り組みのことです。

舟形マッシュルームを生産している培地は、競馬のトレーニングセンターから発生する馬厩舎の敷料、県内の加工場から排出されるコーヒー粕など、未利用資源を資源化し、再利用します。

また、マッシュルームの生産が終わった廃菌床も、再発酵処理することで完熟堆肥として、県内の果樹園や地元の農家の方に活用いただいています。



(コーヒー粕・石膏)



(大豆粕)



(廃菌床ストック場)



(有機肥料)

2. 培地製造における自家消費型水処理システム

雨水の流入により、培地製造の際の排水が流出する可能性を解消するために、排水現場に雨水の流入を防ぎ、分けて処理するための仕組みです。発生した排水はタンクに貯蔵し、沈殿槽で処理をすることですべて液体肥料化しています。

また、雨水は専用のポンプで処理後、排水と雨水それぞれを麦わらに循環させ、培地（コンポスト）づくりに活用することで排水の排出を解消し、敷地外へ排水の流出を防いでいます。



3. 発酵工程における臭気の軽減と飛散防止対策

培地生成には、未熟な培地のアンモニア活性菌による臭気を発生させる工程があります。臭いの拡散を防ぐための対策として、防臭ネットの設置や消臭液の噴霧システムを取り入れることで環境に配慮した取組みを実施しています。



以上