

Interview

パッケージ松浦  
松浦 陽司

×

サンマッシュ榊協同組合  
浜田 光且



私たちは自然を愛し、榊町を愛する。

# 椎茸にかける比類なき情熱集団の軌跡

ご存知だろうか。徳島県は菌床椎茸の生産量が全国トップを誇る。あの農業王国の北海道を差し押さえての堂々のトップであり、毎年8,000トンを超える菌床椎茸が生産されている。そのなかでも小松島市は県全体の生産量の3分の1を担うほど、盛んに栽培が行われている地域だ。そんな小松島市中心部から車で20分。三方を丘陵に囲まれた、山あいの小さな集落がある。小松島市榊町。清らかな水と豊かな自然の中で椎茸づくりに情熱を注ぐ集団がある。茸師（なばし）たちはどのような思いで我が子のような椎茸を生産し販売したいと願っているのか。代表理事の浜田光且様（以下、敬称略）にお話を伺ってきました。

（取材日：2018年8月22日）

※取材内容は一部省略しております。

<問い合わせ先>  
サンマッシュ榊協同組合  
☎773-0018  
徳島県小松島市榊町字山口 37-7  
Tel 0885-35-7150  
Fax 0885-35-7151  
URL <https://sunmush-kushibuchi.jp/>

<主な取り扱い店舗>  
・サンマッシュ榊協同組合  
・関西スーパー（一部店舗）  
・イズミヤ（産直コーナーのある一部店舗）

<販売価格>  
170g入り 300円（税込）



左の椎茸と右の椎茸  
あなたならどっちを買いますか？

【松浦】 雲竜柄のパッケージということで新たに開発させていただきました。今回このパッケージを作ろうと思ったきっかけは何ですか？

【浜田】 今うちで展開しているのが100gのパックと200gの袋なんです。パックの場合は見た目をよくするために椎茸の足を切らないといけません。ただ、足を切ってしまうと、切った部分が黒くなるんですよ。当然といえば当然なんですけど、それがすごく嫌で。消費者の方から見ても「これって古いんじゃない？」って思われるし。

【松浦】 それが最初のきっかけだったんですね。

【浜田】 そう。どうにか足を切らずに棚持ちをよくできないかと思いました。実際に袋入りで足を切っていないものもあるんですが、これはこれで見栄えが悪い。安っぽく見えるでしょ？

【松浦】 足が付いているので鮮度は長持ちするけれど足があっちこっち向いてるし、なによりもこれはこれで見た目が良くないですよ。

【浜田】 どうにか高級感のある感じに見せたかったんですよ。

【松浦】 それで、実際に会議に参加させてもらって無理に議題を挙げてもらったんですよ（笑）マット調の曇りガラスみたいな素材が良いとか、いろいろ。でも不思議なことに野菜とか農産物って透明で中身が見える包装が多いですよ。でも材質的に水滴がついて水浸しになるので、雲竜柄の印刷に変えたんですよ。個人的に見た目はどうですか？

【浜田】 中身がまったく見えないわけじゃないので良いかなと。別にごまかしてる訳じゃないんだけどね（笑）今は極端に「悪いもの」なんて少ないから、多少見えなくてもね。それに今



までの袋に入れたら安っぽく見えるからね。逆にその辺でどのように消費者の方に見せられるか楽しみです。

【松浦】 最後に。今後弊社に求めるものは何ですか？

【浜田】 やっぱり「売れるパッケージ」やね。パッケージで買うということはそういうこと。あとはなんだろう。「エコ」かなあ。

【松浦】 エコというと？

【浜田】 プラスチック製のストローが無くなっている現状はニュースでもやってますよね。要するに「包む」という以外の方法も考えていかなければならないと思うんです。「減らす」とか「無くす」とか、そういうこと。

【松浦】 そのうえで、今よりもよりよくなれば良いですもんね。

【浜田】 「出来るもの」と「出来ないもの」はあるでしょうし、出来るとしてもなかなか実用化はされていませんが……。自然に配慮したパッケージとか、自然に優しいパッケージとか。

【松浦】 土にかえるパッケージとか！

【浜田】 例でいうと、コープの宅配なんかは通い箱を使って配達しているので、その時点で発泡スチロールが不要になりましたよね。そういう仕組みが出来ているんだと思うんですよ。もっともっと新しい仕組みを考えて、つくっていかないといけないーと思います。

【松浦】 農産物に触れる方ならではの発想ですね！ 本日はどうもありがとうございました。