循環型きのこ栽培を目指して

鈴木農園/まどか菜園
鈴木　清美

会社概要

有限会社鈴木農園

代表取締役　鈴木　清

設立　昭和62年1月

資本金　3600万円

従業員数　55名（パート含む）

本社所在地　福島県郡山市田村町大供字向１７３

本宮工場　　福島県本宮市青田字空久保６－１

なめこ年間生産量　800～1200t

ひらたけ年間生産量　少量生産

株式会社まどか菜園

代表取締役　鈴木　清美

設立　平成25年5月

資本金　600万

従業員数　13名（パート含む）

本社所在地　　福島県郡山市田村町岩作字古道１３３

主要作物作付面積

エダマメ　24ha　　人参　12ha　　カブ　3.5ha

サツマイモ　1ha　果菜類　0.2ha　ワイン用ブドウ　1.7ha

沿革

昭和50年　ひらたけ栽培を開始
昭和62年　有限会社鈴木農園を設立
平成04年　市場の変化に伴いなめこ栽培に転換
平成05年　「たべごろなめこ」を商標登録
平成06年　「万能なめこ」を商標登録
平成07年　ジャンボなめこ種菌改良に成功
平成14年　ジャンボなめこ栽培の安定化
平成16年　本宮工場稼働
平成18年　循環型農業による野菜作りを開始
平成23年　野菜の圃場面積が10haを越える
平成25年　野菜栽培の本格化に伴い株式会社まどか菜園を設立
平成27年　人・農地プラン認定
平成29年　ワイン用ブドウ栽培開始

お問合せ
有限会社鈴木農園/株式会社まどか菜園
福島県郡山市田村町大供字向173
電話　024-955-4457
FAX　024-955-3718
http://www.jumbo-nameko.co.jp
E-mail nameko@lime.plala.or.jp

安全・安心で
美味しいきのこ作り

大切にしていることは安全、安心でおいしいものを届けること。
その先のお客様のことを考えて安定的に供給できる体制作り。
その姿勢は創業当時から変わらない。

3つのこだわり

1)独自の種菌を開発

40年以上のキノコ栽培で培った技術と感性で力強いなめこの種菌を開発しました。

2)なめこの育ちやすい培地作り

一般的な栄養体が3～4種類に対し、10種類以上のオリジナルブレンドで作られた栄養豊富な培地で栽培しています。

3)長期熟成で丁寧に栽培

森の中を再現した環境の中で時間をかけて育てることで天然なめこのようなしっかりとした歯ごたえと旨みのあるなめこに育ちます。

鈴木農園/まどか菜園のなめこ

レギュラーなめこ

味噌汁や汁物にやっぱりこれでしょう。

万能なめこ

手早く調理できます。
幅広い料理の一品に。

ちびなめこ

あまりお目にかかれません。のどごしが最高。

万能なめこ(株)

どんな料理にも万能に使えます。

たべごろなめこ

ぬめりと歯ごたえがちょうどいい。

株どりなめこ

なめこだけどなめこじゃないみたい。日持ちがいいのも特徴です。

ジャンボなめこ

他にはない圧倒的な大きさ。
食感がしっかりしていてぬめりも少なく、天ぷらや炒め物に最適です。

他にも・・・

塩漬けなめこ

加工品の原料として。

ひらたけ

創業当時から作り続けています。
香り、味ともに一級品です。

お客様のニーズにお応え出来る多様なサイズ展開、包材の種類を用意しています。

円(縁)をえがける農業

なめこを栽培した後に出るおがくずの有効利用。高齢化により地域の畑の担い手が減少し遊休農地が増えている地域の現状。この問題を解決するためにおがくずを堆肥化すること、人・農地プランを活用し地域の休耕地を大事に使わせていただくことによる循環型農業で減農薬・減化学肥料栽培に取り組んでいます。さらに郡山ブランド野菜の栽培や地域農業の活性化をさせていきたいとも考えています。また、ヒトとヒトのご縁（円）を大切にしていきたいと考え、株式会社まどか菜園は野菜作りに取り組んでいます。

まどか菜園の野菜つくり

鈴木農園から受け継いでいる安全、安心でおいしいものを届けること。その先のお客様のことを考えて安定的に供給できる体制作り。を野菜作りでも取り組んでいます。

3つの取り組み

1）食味を大事にした品種選定

産地との差別化のため、在圃性や管理のしやすい作物ではなく、郡山ブランド野菜を始めとした、食味や機能性を重視した品種選定をしています。

2）継続したお取引を

1度シーズンに入ったら、出荷期間内は納品を切らさないよう努めています。

3）通年で安定した雇用を

農閑期といわれる冬～春にかけても保存性の高い品目や耐寒性のある品種などを混ぜることや、キノコ栽培と連携することで、年間雇用に務めています。

SUZUKI FARM

郡山ブランド野菜の栽培

●昔から地元に根付いて来た伝統野菜ではありません。
●全ての野菜が、200～300種類の中から、おいしさ、栄養価、個性、郡山の土地に合った
１番を選び出し、栽培しています。
●農業のプロフェッショナルである生産者メンバーの、
野菜や種の“目利き力”が最大の特長です。

「ささげっ子」

「万吉とん」

「ハイカラリッくん」

「佐助ナス」

「グリーンスウィート」

「おんでんかぼちゃ」

「めんげ芋」

「御前人参」

「紅御前」

「冬甘菜」

「緑の王子」

SUZUKI FARM

その他の野菜

●品種選定の基準は食味、作業性、保存性、希少性、提案時に差別化が可能かなどを
総合的に判断して選んでいます。

黒兵衛

パドロン

アムス＆テルダム

パンプキッズ

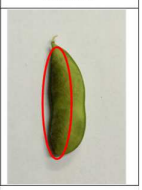
SUZUKI FARM

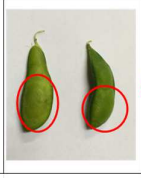
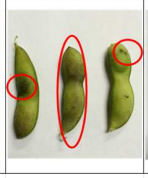
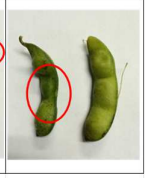
圃場管理

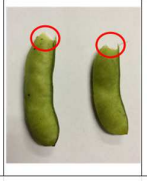
SUZUKI FARM

品質管理

枝豆選果表

	2粒莢	3粒莢	軽度の汚れ
A品 出荷可			

	1粒莢	濃い汚れ、小さ斑点	曲がり
B品 出荷可			

	軽度の破れ （莢の端が少しだけならOK）		A品の莢の厚さ
B品 出荷可			『1センチ程度』 あまりにも厚いものは大豆化し始めているかもしれないので、気を付けてください。

人参選果表　2017

	肌良し、曲りなし、キズなし		
A品 （ライフ、IY、YB、直売所）			

	1曲り	少し肌が悪い （肌に浅い溝があり、薄皮残り）	頭奇形
Aマイナス （YB、直売所、状況に応じてライフなどにも使用。）			

	キズ （軽いて、傷んでない物）	折れ	頭虫食い
B品 （直売所、生協、加工）			

SUZUKI FARM

その他の取り組み

加工品

美食彩菜シリーズ（御前人参の加工品）
食品添加物を極力使わないように心掛け
素材そのものの味を大切にしています。
焼きネギ明太なめこ
なめこのぬめりとピリ辛がおいしい。
そのままでもおかずの一品に。

食育事業

出張収穫体験
幼稚園やマルシェなどでなめこの収穫体験を行っています。
大人の農業体験Kitchen～まどか食堂～
不定期で農業体験を開催し、畑で１dayレストランを開いています。
FoodCamp
地元観光業者と連携したキッチンカーを用いた畑での1day レストラン

地元飲食店との連携

地元のみなさんになめこや郡山ブランド野菜を食べてもらいたい、
知ってもらいたいという想いから積極的に地元レストランや居酒
屋などに食材やメニューの提案、提供に取り組んでいます。

今後の課題

- 人材確保
- 人材育成
- 作業性の向上
- 生産技術向上
- 計画性のある事業展開
- 計画的な設備投資
- 流通ルートの整備　　etc

SUZUKI FARM