

事業体(生産者)名		社会福祉法人 稚内はまなす学園	
事業体の概要	所在地	稚内市	主な生産品目 原木しいたけ
	経営状況等	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和57年から療法の一環として原木しいたけ栽培に取り組む。 ・2棟のハウスで年間約800~1000本の植菌と約700kgの生産(有効ほだ木約3000本)を行っている。 ・きのこは、A・B・Cに区分しネット、トレー+ラップ包装で地元へ直販している。 ・高温菌と低温菌を使い分けて通年栽培しているが、ハウスは暖房をしていないため、その年の気候によってホダ化・発生量に影響が出やすい。 	
概要	道産きのこ生産履歴管理に取り組む理由 (<u>実地指導を希望した理由</u>)	<p>担当者が替わるなど技術等の蓄積・継承が難しくなっているなか「手引」が送られてきた。手引を参考に技術の継承を図りながら、新たな技術等の情報収集をするため実地指導を申し込んだ。</p>	
	採用したモデル	基本モデル	
検討内容	実地指導の	<ul style="list-style-type: none"> ・食の安心・安全に対する消費者の動向などとともに、手引の詳細な説明や栽培施設に合った記録の仕方について協議・調整した。 ・記載例を参考に栽培作業基準を作成する。 ・作業日誌は、導入事例集を参考にしながら作成する。 ・不明な点があれば随時連絡を取りながら進める。 	
	具体的な内容等		
評価及び課題	生産履歴を記録したことによる効果等	<ul style="list-style-type: none"> ・担当者が替わっても基準・日誌によってほだ木の経歴が確認ができ、毎年均一なほだ木作りが可能となる。 ・原木の質(ホダ化等)に合わせた管理ができ、品質のレベルアップを図ることができる。 	
	今後の課題等	<ul style="list-style-type: none"> ・履歴に関しては整備していくこととしているが、収穫~包装までの衛生管理を構築することが課題といえる。 ・原木の確保(質・量・価格上昇等)が年々難しくなっている。 	

事業体(生産者)名		若生 正則	
事業体の概要	所在地	新ひだか町	主な生産品目 原木しいたけ
	経営状況等	<ul style="list-style-type: none"> ・酪農業を営むかたわら、昭和58年から冬期間の収入源として原木しいたけ栽培に取り組む。 ・4棟のハウスで年間約8000本の植菌と約7000kgの生産を行っている。 ・きのこはトレー+ラップ包装で、基本的に地元の市場に出荷しているが、札幌方面に転送されることもある。 ・高温菌と低温菌を使い分けて通年栽培している。 	
	道産きのこ生産履歴管理に取り組む理由 (実地指導を希望した理由)	きのこ栽培を始める2年前にきのこ農協の講習を受けたが、その後は種菌メーカーの指導もないため独学で進めてきた。また、酪農業のため講習会等で自宅を離れることも難しい。そのような状況の中、実地指導のことを知ったので申し込んだ。	
検討内容	採用したモデル	基本モデル	
	実地指導の具体的な内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでも日報はつけているとのことであったが、生鮮食品の安心・安全の必要性と取り組みの現状、およびきのこの場合の生産履歴管理の必要性について説明し、記録方法の一例として作業基準についても説明した。 ・生産履歴管理を取り入れるために、作業工程や日報の記録方法などに、特に変更の必要性はない。 ・原木の浸水処理のタイミングについて意見交換。 ・牧草地での本伏せの連作障害、および冬のネズミ被害について協議。 ・きのこに関する不明点は気軽に林産試へ。 	
評価及び課題	生産履歴を記録したことによる効果等	<ul style="list-style-type: none"> ・現在までのところ、害菌被害や生産上のトラブル、生産履歴の開示の必要性などが生じていないため、特段効果は感じられない。 ・しかし、トラブル等が発生した場合、その原因究明に役立つと思われる。 ・また、新しい菌を使う場合など、その特性を把握するのが大変であるが、そのような場合に役立つと思われる。 	
	今後の課題等	<ul style="list-style-type: none"> ・原木の確保が年々難しくなっている(質、価格上昇)。 ・近くにきのこ生産者が少ないため、栽培に関する疑問の解決や情報収集が難しい状況にある。随時、林産試に相談する。 	

事業体(生産者)名		北国茸子園生産組合(齊藤 久生)	
事業体の概要	所在地	七飯町	主な生産品目 菌床シイタケ
	経営状況等	<ul style="list-style-type: none"> 平成10年、ナメコ栽培からシイタケ栽培に転換。 ハウス6棟と倉庫2棟で、菌床生産から発生までの一貫生産を行っている。 年間約20000菌床を扱い、約15トンの生産を行っている。 家族3名および繁忙期にパート1名を雇用。 「北国茸子園」のラベルで主に函館市場に出荷し、高品質なシイタケとして高い評価を受けている。 	
	道産きのこ生産履歴管理に取り組む理由 (実地指導を希望した理由)	<ul style="list-style-type: none"> 安心・安全なきのこ生産を目指すため。 民間の認証制度はコストが高い上に、販売価格に反映できるかどうか疑問であるため。 道の方式はこれまで行ってきた管理方式に類似している。 	
検討内容	採用したモデル	基本モデル	
	実地指導の具体的な内容等	<ul style="list-style-type: none"> これまではカレンダーに作業内容を記録し5年間保存を行っていたが、全工程の一括管理を目指して基本モデルを導入。 作業日誌はハウス個別ではなく施設全体として記録し、その他の欄に詳細を記入することとしている。 上記内容を含め、当システムの導入により、一層栽培管理が簡潔・明瞭になること及び種々のトラブルに対する対応がしやすくなる等の説明を行った。 	
評価及び課題	生産履歴を記録したことによる効果等	<ul style="list-style-type: none"> これまでの方式に比べ、菌床の仕込みから発生までの作業管理・確認及び生産量の把握・管理に役立っている。 原材料の仕入れ・使用量の管理が容易に出来るようになり、生産管理に役立っている。 	
	今後の課題等	<ul style="list-style-type: none"> 単なる記録にとどまらず、継続するためにより簡便かつ良いシステムに構築する必要がある。 導入したことによる道独自の認証制度の導入を要望する。 	

事業体(生産者)名		農事組合くりさわバイオセンター	
事業体の概要	所在地	岩見沢市栗沢町	主な生産品目 菌床シイタケ
	経営状況等	<ul style="list-style-type: none"> ・平成5年、酪農業から牛舎を改造してシイタケ栽培を開始。 ・1000ccのビンを用いて培地を作り、独自の方式(底から抜き取り棚に並べて連結)による一貫生産。 ・16000~20000本入る空調設備の整った部屋を7室使用。 ・各部屋を年間約1.2回転させ、約30トンの生産。 ・生産量の約半分を直販している。 ・高品質でジャンボなシイタケとして高い評価を受けている。 	
	道産きの生産履歴管理に取り組む理由 (実地指導を希望した理由)	<ul style="list-style-type: none"> ・安心・安全なきのこ生産を目指すため。 ・消費者の問い合わせに対して、安全・安心なシイタケを生産していることを即座に回答できるようにするため。 ・栽培におけるトラブル原因を把握しやすくするため。 	
検討内容	採用したモデル	基本モデル	
	実地指導の具体的な内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでは一日の各作業をメモしていたが、生産の一元管理を可能にするため。 ・作業日誌は部屋別に記録し、詳細を記入することになっている。 ・上記内容を含め、当システムの導入により、一層栽培管理が簡潔・明瞭になることおよび種々のトラブルに対する対応がしやすくなる等の説明を行った。 	
評価及び課題	生産履歴を記録したことによる効果等	<ul style="list-style-type: none"> ・菌床の仕込みから発生までの作業管理・確認および生産量の把握・管理に役立っている。 ・原材料の仕入れ・使用量の管理が容易に出来るようになり、生産管理およびトラブルシューティングに役立っている。 	
	今後の課題等	<ul style="list-style-type: none"> ・継続して行うためのより簡便なシステムの構築が必要。 ・行政の施策として導入したのだから、差別化を図るためのシステムまでしっかり考えてほしい。 	

事業体(生産者)名		柳澤 正弘	
事業体の概要	所在地	芽室町	主な生産品目 菌床シイタケ
	経営状況等	<ul style="list-style-type: none"> ・平成4年にハウス2棟で生産開始 ・現在ハウス2棟を使用して、購入菌床による培養から発生までを行っている。 ・年間約16000菌床を扱い、年間約8トンの生産を行っている。 ・家族3名で培養から出荷までを行っている。 ・生産量の大部分を業者に販売、一部札幌市場に出荷。 	
	道産きのこ生産履歴管理に取り組む理由 (<u>実地指導を</u> 希望した理由)	<ul style="list-style-type: none"> ・安心・安全なきのこ生産を目指すため。 ・これまでは簡単なメモを残す程度であったが、しっかりとした記録をつけることにより、安定した生産管理およびコスト意識に役立つものと判断した。 	
検討内容	採用したモデル	基本モデル	
	実地指導の具体的な内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでは簡単なメモをとる程度だったが、培養・発生の作業の管理、確認を目指して基本モデルを導入。 ・作業日誌はハウス個別ではなく施設全体として記録し、その他の欄に詳細を記入することになっている。 ・上記内容を含め、当システムの導入により、一層栽培管理が簡潔・明瞭になることおよび種々のトラブルに対する対応がしやすくなる等の説明を行った。 	
評価及び課題	生産履歴を記録したことによる効果等	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでのメモに比べ、菌床の培養から発生までの作業の管理、確認および生産量の把握・管理が一目瞭然となり役立っている。 ・菌床の仕入管理が容易に出来るようになり、生産管理に役立っている。 	
	今後の課題等	<ul style="list-style-type: none"> ・必要性は感じているので、継続するためにより簡便な方法を考える必要があると思われる。 ・システムの導入に関して、今後道がどのようにするのかの明確な方針を示してほしい。 	

事業体(生産者)名		農事組合法人 下伏古菌茸生産組合		
事業体の概要	所在地	愛別町	主な生産品目	なめこ
	経営状況等	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和54年、3名の生産者が「下伏古菌茸生産組合」を設立し、農業構造改善事業を導入した。 ・平成9年、林業構造改善事業で「なめこ培養センター」を設置。 ・平成13年、「包装センター」を設置、平成15年、金属探知機を導入。 ・現在、「なめこ培養センター」は、理事3名、正社員2名、パート2名で運営しており、一週間に84000本(4回)の培地を仕込み、4棟の「きのこ発生棟」にて一日当たり約2t生産している。 ・「包装センター」は、理事1名、パート5名で運営し、各生産者ごとに製品化、大手スーパーに直販するなどさまざまな販路を開拓している。 		
要	道産きのこ生産履歴管理に取り組む理由 (実地指導を希望した理由)	<ul style="list-style-type: none"> ・平成8年のO-157事件以降、食の安全に関わるさまざまな事件、事故が発生し、消費者の食品に対する信頼が大きく揺らぎ、「JAあいべつのきのこ連合会」もさまざまな取り組みを行ってきた。 ・当組合も平成13年に「包装センター」を設置する等、「異物混入」対策や「(製品)品質の平準化」に取り組んできている。今回、当組合の取り組みを客観的に評価してもらい、今後の方向性を検討する参考にしたい。 		
検討内容	採用したモデル	「基本モデル」		
	実地指導の具体的な内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・基本モデルに示されている内容は、平成9年「なめこ培養センター」運営開始時からすでに実施している(それ以前から各生産者が用いていた管理方法をベースに作成)ことから、新たな管理モデルを採用するのではなく、既成の作業基準、作業記録等を使用。 ・これまでの取り組み状況は以下のとおり。 現在、培地仕込み日ごとに2人で交互に「培養・生育カード」を記録して、培養センターから出るまで管理している。各生産者(理事)が伝票にデータも記入して持ち帰り、以降の発生管理に役立てている。以前はコピーした用紙を保管していたが、現在はパソコンに入力・保管している。 包装センターにおける異物除去は基本的に目視で行っており、最終的な袋詰め段階で金属探知器を使用している。また、各生産者ごとに製品を詰めており、出荷用の箱には生産者番号を記載している。 		
評価及び課題	生産履歴を記録したことによる効果等	<ul style="list-style-type: none"> ・現在、培養室での雑菌率は1%未満。 ・パソコンで管理するようになり、紙を保管する場所が不要となり、データ検索も容易になった。 ・小売業者や消費者からのクレームに対して、生産者番号からさかのぼることがある程度可能となった。また、各生産者の生産管理に対する意識向上につながった。 		
	今後の課題等	<ul style="list-style-type: none"> ・今後、100gパッカー一つ一つに印字できるようにする予定である。しかし、生産日や賞味期限(または消費期限)の記載については、生鮮食品であることや流過程における管理状態がブラックボックスである点など、関係団体や行政等と協力して解決をはからなければならない。 ・生産組合独自のHPを開設し、消費者に対して直接情報を発信したい。 		

事業体(生産者)名		有限会社 きのこ工房・宮本		
事業体の概要	所在地	愛別町北3-25番地	主な生産品目	マイタケ
	経営状況等	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和55年、35坪の培養・生育室を建設し生産を開始する。 ・昭和57年、平成8年に生育室等を広げ延べ200坪の施設に拡張した。さらに15年にはマイタケの品質向上を目指し、生育室に真気(室内空気循環)システムを導入した。 ・従業員3名とパート7名体制により生産・出荷を行っている。 ・味、香り、歯触りが優れた肉厚のジャンボマイタケとして特徴を宣伝している。 ・地元農協のほか健康食品会社を通じ直販を行っているほか、インターネット販売にも参入し、販売を促進している。 		
	道産きのこ生産履歴管理に取り組む理由(実地指導を希望した理由)	<p>これまでも安全・安心に対する関心の高まりから定期的に培地の農薬検査を実施している。さらに、最近スーパー等からの要望が高まり、生産履歴管理導入による生産全般の管理の必要性が高まっていることや17年度から開始した「道産きのこの生産履歴管理の手引き」に興味を持ち導入の必要性を感じた。</p>		
検討内容	採用したモデル	基本モデル		
	実地指導の具体的な内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・マイタケ生産の場合、他のきのこに比べ使用するおが粉の状態や発生室の生育環境によりきのこの品質に大きな影響が見られることから、仕込み関係の日誌のほかに、生産資材管理記録、培養室や生育室等の部屋ごとの作業日誌の整備を勧めた。 ・これらの作業日誌により発生状況に変化が生じた際に迅速な対応が可能となるとともに、適正な品質管理による生産効率の向上が期待できる。 		
評価及び課題	生産履歴を記録したことによる効果等	<ul style="list-style-type: none"> ・現在、19年度稼働予定のマイタケ培養センター設立に向けた検討を行っており、過渡的状況にあるものの、仕込み日誌のほかは全般的な作業日誌の記載について心掛けている。生産管理については、新培養センターを見据え、「道産きのこの生産管理手引き」はもちろんのことエノキタケ、ナメコ等の他の培養センターの管理方式も加え総合的な管理方式の検討を行っており、センター稼働時には、実地指導が生かされる見込みである。 ・また、新センターには包装部門も設置する予定であり、他のセンター同様に厳密な品質管理や生産者ごとにさかのぼってロット管理することがある程度可能となるため、それぞれの生産者の意識の向上が図れる。 		
	今後の課題等	<ul style="list-style-type: none"> ・現状では真気システムの導入により、これまでより綿密な管理が行える反面、詳細な設定や清掃が必要である。 ・新センター方式移行までに各生産者に合理的な生産管理方法を徹底する必要がある。 		

事業体(生産者)名	有限会社ダイニ産業観光	所在地	伊達市
実地指導年月	平成19年11月1日	主な生産品目	菌床しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成17年度に受けた指導内容に基づき、生産履歴管理を継続しており、これまで特に問題なく取り組んでいる。 履歴管理を始めてからは、原材料に気を遣うようになり、鮮度の良いものを使うようになった(栄養体には米ぬかやフスマなどを使用)。また、安全・安心なきのこ生産、供給への意識が以前より強くなった。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> 脱脂率の高い米ぬかを使うなど、良い原材料を用いることにより、製品の品質も従来より良くなっている。 原材料にこだわるため、コストが高くなり苦労している。灯油高もあり、これまでは採算が合っていたが、今後は厳しくなることが予想される。ビール粕の使用割合を増やすなどの対策も考えている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 年間を通した新鮮な米ぬかの確保が課題。購入先の在庫の状況によって鮮度の良くない(脱脂率の低い)米ぬかが入ってくることもある。他の原材料について今のところ問題ないが、いつ製造されたものかななどを把握するのは難しい。 冬場の灯油コスト低減のため、将来的には薪ストーブやペレットストーブなど、灯油に頼らない対策も必要かと考えているが、温度管理(履歴管理)が難しい、初期投資が高いなどの課題もある。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> 手引を利用することにより、従来以上に原材料等に気を遣うようになり、安全・安心なきのこ生産を行うのに役立っている。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。引き続き、手引の内容を意識しながら生産を行っていく。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 良い材料を使うと当然コストもかかる。きのこの価格が上がらなければ経営が厳しくなる。 食品全体の偽装等の問題が多い中、きのこについて出てこないか心配。 メーカーの研修会などで、道や試験場からも積極的な情報提供をお願いする。 	

事業体(生産者)名	くねっぷしめじ園(関根 勇)	所在地	訓子府町
実地指導年月	平成19年11月13日	主な生産品目	ひらたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成17年度に受けた指導内容に基づき、メモによる生産履歴管理を継続している。 製品は全量を北見市場に出荷しており、秋には一部札幌市場にも出荷されている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> 昨年から今年にかけ、量販店のバイヤーが生産施設を視察し、店頭では顔写真と看板を出して販売されるようになった。 従来からラベルに住所と電話番号を記載している。消費者から市場経由でクレームが寄せられることもあり、主に市場が対応しているが中には言いがかりのようなものもある。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 現状維持の生産を確保したい。 昭和58年頃には1,000円/kg以上あった単価が、現在は大幅に下落している。灯油代や資材費が負担となっており、この単価では厳しい。 フスマの価格が大幅に上昇したので、代替になるものがないか探しているところ。オガ粉や米ぬかは年間を通して安定的に入手できている。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> 生産履歴管理を行うことによって、生産状況などの管理、把握が容易になった。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 生産した製品に対して、生産者としてどこまで責任を持たなければならないかが明確になっていない。出荷した後、流通段階で品質等に何かあった場合は生産者では分からないし責任も持てない。流通段階での履歴管理のようなものも必要なのではないかと思う。 	

事業体(生産者)名	フレップ勝岳(鈴木 俊逸)	所在地	置戸町
実地指導年月	平成19年11月13日	主な生産品目	菌床しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成17年度に受けた指導内容に基づき、生産履歴管理を行っている。 指導当時は、将来的に菌床製造からの一貫生産を考えていたが、労力的な問題等もあって、現在も購入菌床を使って発生から収穫・出荷までの作業を行っており、その部分に係る管理を行っている。 害虫対策として、マリーゴールドを燻煙し、効果を上げている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> 生産環境の継続について気を遣っており、メーカー主催の研修会などにも積極的に参加して、知識の習得等にも努めている。 製品は北見市場に出荷しており、従来から生産者名や連絡先を記載し、自己の生産であることをアピールしている。 異物混入(髪の毛)のクレームが寄せられたことがあり、帽子をかぶって作業するなど、改善を図っている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 現状を考えると、今後も購入菌床を用いた生産を継続していく。 原油価格の高騰により、現在は薪ストーブへの切り替えを進めており、ボイラーとの併用による温度管理を行うことにしている。 資材費の価格も上がっており、今後、菌床の価格上昇も予想される。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> 生産履歴管理に対する意識を持つことによって、良い製品を作ろうという考えが強くなった。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 有機JASやリーファースによる認証制度などもあるが、行うとなると多額の費用がかかり、価格に反映されなければ取り組むことは難しい。 	

事業体(生産者)名	農事組合法人ヒット	所在地	愛別町
実地指導年月	平成19年11月14日	主な生産品目	えのきたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・培養センター稼働時から履歴管理に取り組んでおり、管理項目を増やすなど、常に管理方法の見直し、検討を行っている。生産時の記録は農協の様式により各生産者が記帳している。 ・消費者側の意識の変化もあり、金属探知器を用いた異物混入対策や残留農薬検査を行うなど、自己で対応できるものはすべて行っている。 ・HPを活用して生産工程等を公表するなど、情報公開も積極的に行っている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者等への説明に履歴管理は役立っている。問い合わせ等があった場合には、わかりやすく対応するように努めている。 ・直販へはPB（プライベート・ブランド）による出荷が中心。履歴管理の実施により信頼度も高まっている。ただ、バイヤー側が生産履歴管理を正しく理解していないケースが多い。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・生産は増加傾向にある。道外品に対抗するため、生産規模の拡大も考えている。 ・現在は生産のみを各生産者が行っているが、将来は培養から生産までを同一施設内で完結させ、一体となった管理体制ができればと思っている。 ・スーパーなどからは出荷年月日を記載するよう要望があるが、流通サイドの問題もあり現状では難しい。いずれはそうなると思う。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・自己の履歴管理の取り組みを検証するという点で、役に立った。 ・悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・トレサビも重要だが、CO₂の排出抑制など環境面に配慮した施設整備（重油使用が少ない釜の導入など）にも力を入れて、環境の変化に応じた施策の実施を国や道は考えてほしい。 ・生産者が行っている履歴管理等の取り組みは、当たり前のことであって特別なことではないが、きのこ全体としてこうした取り組みを行っているということを消費者が理解してもらえればとも思う。 	

事業体(生産者)名	広尾町しいたけ生産協同組合	所在地	広尾町
実地指導年月	平成19年11月27日	主な生産品目	しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・一昨年度、林産試験場の指導により生産履歴の記帳を行ったが、忙しいため1年ほどで、やめてしまった。 ・組合員も減少し、現在は組合長と自分だけである。さらに組合長も高齢で、しいたけ栽培は実質、自分と妻の二人で行っている状況である。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・生産履歴管理については市場からも言われており、その必要性は、感じている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・今は忙しくて取り組めないが、将来的には再度、生産履歴管理を行っていきたい。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・2年前の現地指導で、林産試験場から、ハウス（ハウスは5棟）ごとに記帳するように言われたが、そのことがまた煩雑であり続かない原因の一つと考えている。 <p>ハウスごとに記帳し、それを事務所に持ち帰ってまとめるのは確かに大変である。ハウスの入口にそれぞれ用紙とペンを設置しておくなどの工夫が必要である。続けるために、記帳作業をいかに軽減するかが重要である。（林産試験場より）</p>	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・特になし。 ・将来の取組に向けて、作業日誌の様式を自分なりに工夫したい。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・8年ほど前から農薬は一切使用していない（それまでは多少使用していた）。このことで安心してしまい記帳をやめてしまった原因の一つと考える。 ・原木そのものが農薬等に汚染されていないか調べる必要があると考え、食品分析センター（千歳市）に相談に行ったことがある。特定した農薬の検査は1～2万円ですむが、どんな農薬に汚染されているかわからないものを検査する場合、検査料は百万単位でかかるこのことで断念したことがある。 	

事業体(生産者)名	農事組合法人塩狩きのこ生産組合	所在地	和寒町
実地指導年月	平成20年 1月16日	主な生産品目	たもぎたけ、ひらたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・実地指導後も、接種から生産、製品出来高・出荷、詰込に係る記帳を継続して実施しており、水の塩素濃度の測定記録も新たに行っている。 ・各工程ごとに作業に関わっている従業員が記帳を行っており、それぞれが作業に責任を持って取り組んでいる。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・問題発生時の原因遡及が容易になり、機械類のメンテナンスや経営管理（無駄な部分がないかのチェック）等にも役立っている。 ・従業員自らが記帳を行うことにより、履歴管理に対する意識も高まっている。その一方で、作業がマンネリ化しないように注意しなければならない。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・現状では、生食用では市場から履歴管理の確認を求められてはいないが、加工用では求められているので、引き続き履歴管理を行っていく。 ・市場に9割ほど出荷しているが、直販を増やすことも考えなければならない。 ・灯油のほか、資材費の高騰が問題（パック価格が2割上昇）である。 ・オガ粉（カバ、イタヤ）の入手が難しい。近郊の木工所から入手しているが、他の生産者との競合もあり、必要な量の確保が厳しい。 針葉樹の利用も考えてみてはどうか。依頼試験によって効果を調べることもできる。（林産試験場より） 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・実地指導以前から履歴管理を行っていたが、改めて道や試験場から手引に基づく指導を受けることにより、手法の検証や従業員の意識向上が図られている。 ・悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・量販店などで、相当期間が経過した鮮度が低下した製品が普通に売られているのを見ると残念に思う。個人的には出荷日を付して出荷したいが、市場が受け入れる状況にない。 ・町の水源地から水の供給を受けているが、水を濾過する役割が低下しており、このままの状態が続くと生産にも影響が出る可能性がある。町には改善を要求しているが、財政難ということもあり、改善策は示されていない。 	

事業体(生産者)名	柳 澤 正 弘	所 在 地	芽室町
実地指導年月	平成20年 8月21日	主な生産品目	菌床しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年度に受けた指導内容に基づき、生産履歴管理を継続しており、これまで特に問題なく取り組んでいる。 記帳内容を複雑にすると継続が難しいので、培養から発生、収穫までのスケジュールなどを中心に、要点を簡潔に記録することにより、継続した記帳を行っている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> 過去の経験を踏まえた上で、履歴管理を実施したことにより問題発生時の原因遡及が容易になり、生産管理に役立っている。 農協を通して出荷する場合は、簡単な履歴（ハウス収納から終了までのスケジュールなど）を提出している。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 燃料や資材の価格高騰が続いている中、しいたけ自体の価格には反映されていないため、取り巻く環境は厳しいが、現状維持の生産を続けていきたい。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> 生産履歴管理を行うことによって、生産状況などの管理、把握が容易になった。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 過去に出荷先を通じて消費者から虫の混入について連絡があったことがあるが、定期的に洗浄を徹底することで、虫の発生を抑えることができ、併せてきれいな清掃も可能となった。 	

事業体(生産者)名	農事組合法人下伏古菌茸生産組合	所在地	愛別町
実地指導年月	平成20年 9月 1日	主な生産品目	なめこ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年度に指導を受けた以降も、引き続き従来通り培養に関する記帳をパソコン管理にて継続しており、今年新たに製品に対する残留農薬検査を実施した(検査結果は問題なし)。 発生に関しては、3名により4棟のハウスで行っており、発生管理に関する簡易な記録を付けている。 出荷時は生産者ごとに段ボール詰めをして生産者番号を付しているため、商品を陳列する直前までは番号から遡ることが可能になっている。(コストがかかることもあり、個々の製品にまでは番号は付していない。) 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> これまで品質等に係る大きな問題は発生していないが、培養時に通常と違う変化があった場合などに履歴を遡及することにより、原因把握が容易にできる。問題発生を未然に防止するという点で役立っている。 スーパー等からの問い合わせが数件あったが、品質トラブルなどの苦情は寄せられていない。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 現在は100gパック詰めがほとんどだが、一部トレー詰めや株採りも行っている。生産量は安定しているが単価は伸び悩んでおり、夏場の減産も視野に入れている。 将来的にはホームページを開設して、積極的な情報発信を行いたいという構想を持っているが、現状では進んでいない。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> 自己の履歴管理の取り組みを検証するという点で、役に立っている。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 原油価格高騰を受け、今年、新たに高圧殺菌釜を導入した。これにより燃料使用量が大幅に抑えられ、コスト低減に役立っている。 消費者の「食の安全・安心」に対する意識が高まる中、価格には反映されないが独自で金属探知器の導入や農薬検査の実施を通じて、万一の際の対応を行っている。 	

事業体(生産者)名	有限会社きのこ工房宮本	所在地	愛別町
実地指導年月	平成20年 9月 1日	主な生産品目	まいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 昨年秋に培養センター（タッグ）が完成し、現在は、自己施設で発生のみを行い、培養及び包装はすべてセンターにて行っている。培養に係る記録はすべてセンターでパソコン管理等により行っており、そのデータを活用して生産を行っている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・ 培養については、個人施設で実施していたときよりもデータが豊富に記録されるため、問題発生時の遡及がこれまで以上に容易になった。 ・ 原料のおが粉の管理がセンターで一元化されたので、個人管理よりも品質が安定した。 ・ 培養部門の移行に伴い、発生時の記帳をどのように行ったらよいか、また、記録はどの程度保管すればよいか苦慮している。 <p>* 以下のとおり指導</p> <p>手引の様式（P16）を活用して、温度（施設内外）や湿度の記録のほか、定期的に炭酸ガス濃度の測定を行い、記録しておけばよい。記録の保管は1年程度で充分。問題発生時の記録は長期保管しておけば後で参考になるのでは。</p>	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・ 培養センター方式へ移行してから間もないため、培養から発生に至る過程での試行錯誤が続いているが、今後、経験を積むことによって収量も安定してくると考える。 ・ 資材価格等が高騰している中で、製品価格が伸び悩んでいるのが課題。培養センター整備時の計画に比べ諸資材のコストが倍になっている。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産履歴管理の必要性等を再認識し、より安全・安心な道産きのこの生産に対する意識が高まった。 ・ 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・ スーパー等への納品時に数量が少ないというケースがあれば、納品を断られてしまうので、安全・安心な製品を安定供給していかなければならない。 ・ 金属探知器を導入したことにより、溶接破片などを排除することができている。虫や髪の毛など検知されないものは、細心の注意を払って目視によりチェックを行っており、これまで消費者等から苦情が寄せられたことはない。 	

事業体(生産者)名	若 生 正 則	所 在 地	新ひだか町
実 地 指 導 年 月	平成20年 9月17日	主な生産品目	原木しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・実地指導の時と変わらず実施している。項目など履歴の内容についても変えていない。 ・農林水産省から、酪農及びしいたけ生産についての労働時間や収支関係など調査があり、毎月報告することになっているので、しいたけだけでなく作業日誌的なものを毎日付けている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・しいたけの生産に係るメリットは感じないが、人から聞かれたときに、いつ何をしたか説明することができる。 ・デメリットは感じていない。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・継続することが重要であり、習慣付けると苦にならない。 ・後継者はいない。子供にも継がせる気はない。原木しいたけは作業が大変な割に儲からない。 ・こちらでは、価格は同じか菌床のほうが高いくらいで、原木しいたけのメリットが出ない。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・特になし。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・産業祭りなどイベントに提供するくらいで、ほとんどが地元の市場に卸しているため、直接、消費者の意見を聞く機会がない。 ・生産履歴の必要性は感じるが、消費者が本当に何を求めているのかわからない。 ・原木はえりも町の山から森林組合を通じて購入しているが、原木の確保は容易で、困ったことはない。 ・原木しいたけで同じ菌を通年で使用している生産者が多いが、夏（高温用）と冬（中低温用）と菌を時期によって使い分けている。 ・これまで使っていた菌が製造中止となったため、他の菌を2年前から使っている。現在、本伏中で結果が出るのはこれから。来年は他のメーカーの菌も使おうと考えている。 ・ボイラーは使用していない。冬用の菌を使用しているので必要ない。廃ほだのストーブを使用しているが、暖房用というよりも廃ほだの処理のために使用している。 	

事業体(生産者)名	知的障害者更正施設稚内はまなす学園	所在地	稚内市
実地指導年月	平成20年 9月25日	主な生産品目	原木しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・指導後もメモ等による履歴管理を実施しており、作業日誌を改善し、毎日の作業内容や発生状況・収穫などもわかりやすく記録している。 ・療法の一環として原木しいたけ栽培に取り組んでおり、年間800本のホダ木に植菌し、300~400kgほどの生産量があるが、利用者も減少し、生産も減ってきている。 ・現在は、10名ほどの利用者が原木の運搬など単純作業をメインとして行い、収穫や包装などの作業は職員が実施している。 ・採取したいたけは、A・B・Cに区分して、ネット及びトレーで地元の会社や事業所などに直販している(市場出荷はしていない)。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・植菌後の状況など、生産環境にも気を配るようになった。また、種菌メーカーからの知識の習得にも努めている。 ・自己製品であることを意識してアピールするとともに、虫などの異物が混入しないように気を配っている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・今後も生産を継続したいと考えているが、燃料高騰や利用者の減少などの問題もあり、以前のような規模の生産ができなくなっている。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・食の安全・安心の意識が高まるとともに、以前より製品の管理や発生・生産の環境に気を配るようになった。 ・悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、改善を望む点などはない。生産量は少なくなっているが、今後も安全・安心なきのこ生産に努めたい。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の偽装問題が頻繁に取りざたされている中、燃料高騰や原木確保などの問題もあり生産環境は厳しいが、自分たちが作っているきのこは安全で安心して食べられるということをアピールし、今後も生産していきたい。 ・担当職員が替わった際の引き継ぎが難しい。技術的な点など、今後も試験場等の助言をお願いしたい。 	

事業体(生産者)名	北国茸子園生産組合(斉藤久生)	所在地	七飯町
実地指導年月	平成20年10月8日	主な生産品目	菌床しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年度に指導を受けた以降も、引き続き同内容での履歴管理を継続して実施している。 出荷先は主に函館市場で、履歴管理について市場からは特に求められることはないが、安全・安心なきのこ生産を行うために履歴管理を続けている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> 長年作業を継続していると、マンネリ化の傾向が強くなってくるので、問題が発生するたびに、履歴管理も参考にして初心に戻ることにより、解決を図っている。 デメリットは特にない。一部を直売しているが、消費者からのクレームも特になく、評判は良い。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 現在は規格ごとに100gパックで市場に出荷しているが、消費者の需要を満たすために少量パックなどのアイテムを市場にサンプル提出したことがある。しかし、市場側の反応は今一つで、今では市場よりも直販(バイヤー)の意向が強くなっているような気がする。 現在の栽培方法での生産ができなくなれば、生産を止めることも考えなければならない。製品単価が下がる一方で燃料(灯油)代や資材費が高騰しており、厳しい。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> これまで実施してきた履歴管理方法を見直し、作業管理や確認、生産量の把握や管理等を行う上で役に立っている。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 灯油価格の上昇が続き、個人生産者ができる対策も限られており、設備投資も高価格のためできない。 生産者が市場に出荷した後、流通の過程で期間が経過し、品質の悪い製品が販売されることもあるが、この点を生産者に言われても困る。流通がしっかりと製品管理をしてほしい。 道や試験場は、役に立つ情報等があれば積極的に提供してほしい。 	

事業体(生産者)名	NPO法人陽だまり 東米里しいたけ村	所在地	札幌市
実施年月日	平成21年12月 1日	主な生産品目	生しいたけ(原木)
I 生産履歴管理の現状について	現在の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎日の作業内容を作業日誌(日報)で記録するとともに、種菌メーカーから提供された生産管理のための基本様式をパソコン(エクセル)の表にして、各生産工程の実施日や特記事項を整理して管理している。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産履歴管理の実施により、頻度の少ないトラブルがあった場合でも、エクセルで管理している作業工程の記録や日報をもとに改善策を検討できるようになった。 ・ 一方で、毎日の作業日誌の記載は手間がかかることがデメリットとなっている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、障がい者の就労施設として40名を受け入れているが、就労を希望する障がい者が増えて人手が余っている状況なので、増産に向けて新たなビニールハウス(1棟)を建設中。 ・ きのこ生産者から施設を引き継いで生産を開始してから7年を迎えたが、就労希望者を多く引き受け、賃金を上げるためにも、収量を増やすノウハウの蓄積が課題となっている。 	
II 生産履歴管理の現状や課題を踏まえた指導状況	生産履歴管理の現状や課題を踏まえた指導内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1年目のホダ木からの発生が悪いとの相談があったので、湿度管理や発生期間を少し長めにとるなどの対応策を提案した。また、ホダ木が太いもの(直径12~15センチ)が多く菌のまん延が遅いことも原因と考えられることを伝えた。なお、湿度については、暖房設備の薪ストーブの上に蒸発皿をおいて蒸気を上げて60%であったため、70%程度が理想的であるとの情報を提供した。 	
III 手引の内容に関する意見や改善を望む点などについて	手引の内容に関する意見や改善を望む点などについて	<ul style="list-style-type: none"> ・ 種菌メーカーの履歴管理様式に比べ、道の手引に記載されている様式のほうが簡素で手間がかからず良いと思う。 	
IV その他	その他意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現施設では、ハウス5棟で生産を行っており、生産物は全量を札幌市内で直販している。 ・ 暖房用燃料には、廃ほだ木と建設廃材(夏場に建設業者から無料でもらい、釘を抜き、ストーブの長さに切断して空き地に積んで保管)を使用し、燃料コストの低減を図っている。 	

事業体(生産者)名	坂下初雄	所在地	島牧村
実施年月日	平成21年10月28日	主な生産品目	生しいたけ(菌床)
I 生産履歴 管理の 現状に ついて	現在の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 菌床を購入して培養から出荷までを行っており、自己の栽培に係る記録をメモ書きにより整理している。 自分なりに記帳しているが、今後、記帳を続けていく上で、どのような項目について記帳をすればよいか、参考となる様式等があれば教えてほしい。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> 記帳を行うことにより、温度や湿度など自己の生産環境を把握する上で役に立つものと考えている。 水は湧水を使用しているが、保健所の水質検査も受けているので、問題ない。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 家族経営によりハウス1棟で生産を行っており、当面は現状維持での生産を行っていくこととしている。品種についても、他のものを試してみたが上手くいかなかったため、品種の変更も考えていない。 現在は、生産物のほぼ全量を札幌市場に出荷しており、市場関係者が毎年現地を見に来ているが、市場価格の低迷が問題。今後はイベント等を活用した販路の拡大も考えてみたい。 	
II 指導 状況	生産履歴管理の現状や課題を踏まえた指導内容	<ul style="list-style-type: none"> 購入菌床を用いた生産を行っていることから、手引の「基本モデル」を活用し、培養から発生、収穫に至るまでの日数や設定温度・湿度などの情報を簡易な様式を作成して現状に合わせて整理し、必要に応じて独自の項目を追加するなど、記帳しやすいものにしていくよう指導を行った。 	
III 手引 の 内容 に 関 する 意 見 や 改 善 を 望 む 点 な ど に つ い て		<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、意見や改善を望む点などはない。 	
IV そ の 他	その他意見等	<ul style="list-style-type: none"> 販売される環境が大切であり、いくら良い生産物を出荷しても販売先の環境が悪ければ売り物にはならない。 トレーやラップなどの資材も団体を通して購入しているが、値段が高止まりしており、生産物の価格が低迷している中で厳しい。 	

事業体(生産者)名	株式会社テルベ	所在地	北見市
実施年月日	平成21年10月22日	主な生産品目	生しいたけ(菌床)
I 生産履歴管理の現状について	現在の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・現在は3棟のハウスで55日培養の菌床を仕入れ、4ヶ月で浸水を3回行い、1菌床あたり500~600gの収穫を行っている。 ・履歴管理は、操業当初からイトーヨーカドーの指導により「椎茸衛生マニュアル」に基づき衛生管理を徹底するほか、生産履歴管理表を作成し、生産量、条件、出荷時の等級などを日々記入している。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・生産履歴管理表を記入することにより、従業員の「食の安全・安心」に関する意識が向上している。 ・日々の記録が蓄積されているため、前年同期の出荷数などの比較が可能であり、収量増のための技術向上に役立っている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・他の生産者からモデルとされるような生産体制の確立を目指す。 ・現在は規格外の生しいたけを1週間分くらいまとめて乾燥・スライスさせてパック詰めして出荷しているが、乾燥しいたけの栽培を効率良く行えるよう、工夫していきたい。 ・各棚列増やすことにより、年間16万菌床から18万菌床まで増やし、生産量も増やしたいと考えている。 	
II 指導状況	生産履歴管理の現状や課題を踏まえた指導内容	<ul style="list-style-type: none"> ・生産履歴管理表を使いながら、日々栽培方法を工夫しているが、除袋発生後の温度管理方法について指導し、菌床を増やした場合には、棚の上と下で温度差が大きくなるようハウス内での通風管理について注意を促した。 	
III 手引について	手引の内容に関する意見や改善を望む点などについて	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、意見や改善を望む点などはない。 	
IV その他	その他意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・現在は旭川と北見の2箇所に出荷しているが、以下の点について独自で工夫している ①生産ラインを見直して人件費のかかるパック詰めは外注して生産量増に対応している ②コスト管理の徹底 ③従業員の健康管理の徹底 ④イトーヨーカドー各店から寄せられる、消費者の声を生産に反映させている。 	

事業体(生産者)名	工藤設備工業株式会社	所在地	日高町
実施年月日	平成21年10月19日	主な生産品目	なめこ(原木)
I 生産履歴 管理の現状について	現在の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・現在は露地栽培のみにより生産している(6,500本)が、収量が安定していないこともあって、11月からはハウス栽培を始める予定としており、新たに生産履歴管理の記帳を行うこととしている。 ・現在も、取引先である料理店などから栽培現場の視察を受け入れ、信頼関係を構築している。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・ハウス栽培を行うことにより、温度や湿度の管理などが重要になってくると考えており、記帳を行うことにより、問題発生時の遡及が容易になるなどのメリットがあると考えている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・現在は料理店など限られた取引先に対して出荷しているが、原木なめこの付加価値を維持していくため、他の食材も使った料理方法の検討や加工品の開発などを行いながら、規模拡大はなるべくせずに、露地栽培とハウス栽培を併用しながら安定生産を続けていきたい。 	
II 指導状況	生産履歴管理の現状や課題を踏まえた指導内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ハウス栽培で記帳を行うにあたって、手引の基本モデルを参考に作業基準や作業日誌を作成して記帳を行うよう指導を行った。 	
III 手引について	手引の内容に関する意見や改善を望む点などについて	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、意見や改善を望む点などはない。 	
IV その他	その他意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・原木栽培のなめこは手間もかかり、コスト削減も大変だが、市場では原木だからといって高く取引されることはないことから、販路をどのようにして確保するかが課題。コスト削減のため、太陽光や水力を活用した生産環境を自力で整備できないかも検討している。 ・現在も出荷の際は「日高の沢味(さわみ)」としてラベルを貼付するとともに、連絡先や保存方法等を表示しており、地域ブランドの確立を目指している。 ・原木栽培は重労働なので、若年層の労働力が必要。 	

事業体(生産者)名	内海きのご園	所在地	石狩市
実施年月日	平成21年11月26日	主な生産品目	なめこ、生しいたけ (菌床-夏期のみ)
I 生産履歴 管理の 現状に ついて	現在の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・記録項目は道が作成した生産履歴管理の手引きと同じ。 ・記録方法について、最初はノートに一日分の生産履歴を作業終了後にまとめて記録していたが、次第に記載することが面倒になったため、作業途中の合間に作業場のカレンダーに記録していくようになった。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・主になめこを栽培しているが、最近、菌の種類を替えたため、各栽培課程の時間や水分補給のタイミング、温度管理など毎回試行錯誤している。 ・その際、生産履歴管理を行っているので、データが比較でき、栽培技術の向上に大きく役立っている。 ・デメリットは特にない。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・履歴管理の方法が現在のもので特に支障がないため、このまま続ける予定。市場からの要望があれば、随時対応する。 ・市場からの要望があり、最終納入先にあわせてパッケージを変更したり、内容量を100gから80gに変更することを求められているので、いかに省力化しながら対応していくか、生産履歴を比較しながら、検討したいと考えている。 	
II 指導 状況	生産履歴管理の現状や課題を踏まえた指導内容	<ul style="list-style-type: none"> ・生産したナメコの大半は札幌市場に出しており、少量を直売所に出しているが、毎日市場と顧客の反応を見て栽培に活かしており、クレームも2~3年に一度「作業員の髪の毛が混入している」といったものであり、現状では指導すべき課題は特に無かった。 	
III 手引 について	手引の内容に関する意見や改善を望む点などについて	<ul style="list-style-type: none"> ・手引の履歴管理の例は作業基準と作業日誌が別様式となっているが、実際に記入する場合には、作業基準の原料以外の欄を縦にして横に日にちを入れると、いつどのような作業を行ったかが見やすくなり、記入も簡単になるのではないかと思う。 	
IV その他	その他意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・納入先からの要請により、培地となるブナのおが粉やフスマ等から残留農薬の検査の証明書を取り寄せているところ。そのほかは、手や作業場の消毒に薬剤を使っている程度で、きのこに直接散布しておらず、安全性の面では問題ないと考えている。 	