

【東日印刷グループ 毎日新聞首都圏センター】
埼玉県川口市の新聞印刷工場が
きくらげ栽培に新規参入、本格栽培始まる
～工場内に最大 5600 個の菌床を収納可能な最新設備を構える～

世界最大級の新聞印刷会社、東日印刷株式会社のグループ企業 株式会社毎日新聞首都圏センター（本社：埼玉県川口市、社長：渡邊 雅春 以下、MSC）は、きくらげ栽培事業に新規参入します。川口の工場内に最大 5600 個の菌床を収納できる最新鋭のきくらげ栽培庫を建設し、本日栽培を開始しました。デジタル化に伴って新聞の部数が減る中、新聞の印刷拠点、ひいては新聞文化を守るための新たな多角化の挑戦です。



毎日新聞首都圏センター川口工場



きくらげ栽培 始めます

新聞印刷工場の挑戦

安心安全な無農薬のきくらげを提供したい



きくらげは国内生産者が少なく、生産率は 10%程度で、消費量の 90%を中国からの乾燥きくらげに頼っているのが現状です（生産量は農林水産省『令和 4 年特用林産生産統計調査』、輸入量は財務省『貿易統計』調べ）。そのため、国内産の生きくらげは大変希少性が高く、また栄養豊富で、特にビタミン D の含有量は食品の中でもトップクラス。その他、貧血予防の鉄分、腸内環境を整える食物繊維、むくみの予防や解消に有効なカリウム、免疫力を高めるβグルカンなどが多く含まれることから「食べる漢方」とも呼ばれ、健康や美容に良いと近年注目を集めている食材です。

今回のきくらげ栽培は、印刷現場で働く社員の発案で実現しました。きくらげ栽培には一定の温度と湿度、そして適度な酸素と 1 日数回の散水が必要です。その点、工場内は印刷品質を守るために温湿度が均一に保たれており、工場勤務者は全員、各種機械の取り扱いに精通していること、深夜も宿泊勤務者が待機していることで 24 時間体制で管理ができることなど、優れた栽培環境が整っていました。昨年 4 月から工場内でテスト栽培をしたところ、肉厚でぷりぷりとした触感の立派なきくらげが生産でき、本格参入を決定するに至りました。

今後は、オンラインでの販売やきくらげをメインとした加工食品を開発し、徐々に販路を拡大していく予定です。またいつの日か、地元で採れた安心安全なきくらげを学校給食に提供したり、教育の一環できくらげ採取の体験を提供したりするなど、地域に貢献できる事業に育てていきたいと考えています。新聞印刷工場のきくらげ栽培にどうぞご期待ください。

〈本件に関するお問合せ〉

東日印刷株式会社 プロモーション本部

<https://tonichi-printing.co.jp/inquiry.html>

*東日印刷 お問い合わせ で検索ください

きくらげ栽培の発案者にインタビュー

川口きくらげ新聞

号外

2025年(令和7年)
2月13日発案者 多久幸男が語る
きくらげ栽培への熱い思い

氏名: 多久 幸男 (たく・ゆきお)

年齢: 48歳

所属: 毎日新聞首都圏センター
川口工場 印刷副部長

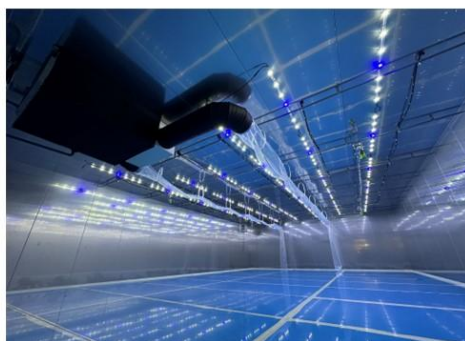
趣味: バスケットボール、お酒

初めてのきくらげができた日、予想よりも大きく肉厚で、社員みんな喜んで、ことを今でも昨日のことのように覚えています。私たちがたくさんの愛情を込めて作った安心安全なきくらげを、より多くの方に食べていただきたい…。そんな思いで、この事業をスタートします。川口工場を、日本を代表するようなきくらげ産地にしたい。夢は大きく！皆さま、どうぞよろしくお願いします。

新聞印刷工場内に宇宙空間が出現!?

～最新鋭のシステムを導入し高品質なきくらげ栽培を実現します～

菌床の栽培は、通常屋外のビニールハウスやコンテナを利用して行うことが多いなか、川口工場では気密性、断熱性の高い宇宙ステーションのような栽培庫を建設。環境統合制御システムを導入し、スマホやタブレットでいつでも栽培庫の環境をリアルタイムで見ることができ、遠隔監視・制御が可能です。24時間365日体制で温度・湿度・CO2管理を行っているため1年を通して安定的に収穫することができます。こうした環境のなか、無農薬の安心安全な“川口産”きくらげが出来上がります。



【左】本日栽培を開始したきくらげの菌床
【右上】工場内に建設されたきくらげ庫
【右下】栽培棚を入れる前のきくらげ庫内。24時間
温湿度CO2を管理できる最新設備を導入

ご取材のお願い

この度の毎日新聞首都圏センター川口工場での取り組みについて、ぜひともご取材いただけますようお願い申し上げます。栽培の現場や発案者へのインタビュー、また工場の日常など全面的にご協力させていただきます。何卒、ご検討賜りますようお願い申し上げます。