

山陰産キノコで菓子製造

日野・おしどり
調剤薬局 販売スタート

健康食品事業を展開す
るおしどり調剤薬局(鳥

取県日野町野田)が、こ
れまでの芽出し野菜(ス

プラウト)の栽培、販売
に加え、山陰産のキノコ
を使った菓子の製造、販

売に乗り出した。食材の
機能性を引き出し、地場
野菜の付加価値を高める

加工事業を通して、農業
と健康産業の融合を図
る。

同社は、同町出身で、
大手製菓会社を退職して
Uターンした宇田敷社長

(64)が二〇〇〇年に設
立。ミネラルやビタミン、
食物繊維が豊富で、発芽

山陰産のキノコを使い、おしどり調剤薬局が商品
化した「うまいたけチップス」(左)と「エッ!
のきチップス」



子市内の工場で製造を始
めた。

いずれの商品ともキノ
コだけを原料に加工。

十号、二十号入りで、
それぞれマイタケを使
ったチップスが六百八

十円、千二百円、エノ
キダケを使ったのが四

百八十円、八百円とし、
同薬局や、米子、松江
両市の一部のスーパー、

同社のホームページで
昨年末から販売を始め
た。

今後は、エリンギやハ
タケシメジなどキノコ原
料の幅を広げながら商品

開発を進め、めん類など
の加工食品作りも計画し
ている。

宇田社長は「これから
は病氣予防に役立つ事業
が求められる。他の農産
物を使った加工も手掛け
ていきたい」と構想を練
る。