

菌床椎茸＋アスパラガスでの認定新規就農者達成モデル

【栽培作目】

○菌床椎茸

おがくずを固めた 20 センチ四方ほどのブロック（菌床）に種（たね菌）を打ち込み、ハウス内で育てます。3から6カ月程度で次々に収穫でき、1年中出荷が可能です。



○アスパラガス

普段私たちが食べているアスパラガスは、土から顔を出した若い茎の部分です。



【必要規模】

菌床椎茸（5,000菌床）

アスパラガス20a（2,000m²）



【必要設備】

ビニールハウス（菌床用、アスパラガス用）、菌床棚、温風暖房機、自動ラップ機、冷蔵庫、管理機、動力噴霧機



【労働力】

本人ひとりでの就農が可能です。

【初期投資】

農業用施設 1,460万円

農業用機械 400万円

その他 35万円

合計 1,895万円

【収益性】 就農5年目時点

粗収益 (A) 890万円

経営費 (B) 590万円

所得 (A-B) 300万円



【作業体系】

菌床しいたけ

作業	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ハウス整備（清掃、消毒）												
菌床検品、棚上配置												
徒手洗浄												
散水												
初期管理												
中期管理												
後期管理												
採取・調製・出荷												
廃床除去・処理												

一年中出荷が可能です。

アスパラガス

作業	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
施肥												
除草												
かん水												
整枝・誘引												
温度管理												
病害虫防除												
収穫・出荷												
茎葉刈取り												
ほ場焼却												

春先のアスパラは特に美味しい！

秋まで長期間の出荷が可能です。

【先輩から一言】

- ・ 菌床椎茸は、安定して出荷が可能です。
- ・ 経営規模を拡大すれば、必要経費がかかる。労働力とのバランスを考えることが重要。
- ・ アスパラが土から出てくるのを見ると春を実感できます。
- ・ 一緒に金城で野菜作りに取り組みませんか！