



福島

自然の「いのち」を  
美味しく届けたい  
福島の「山のごちそう」を  
あなたの食卓に

山のごちそう本舗

山のごちそう本舗(福島  
県東白川郡矢祭町大字茗荷  
字歯染平、増子正代社長、  
0247・46・3872、

<http://mashiko-ya.com/>)

は、福島県と茨城県の境に  
位置する小さな町、矢祭町  
の山奥にある。40年ほど前  
からどんぐりの木の原木

しいたけをつくってきた。深い谷  
の渓流を吹きぬける涼風が育てた  
肉厚の美味しいしいたけを東京シ  
ティ青果にも出荷、ネットで取り  
寄せることも可能だ。

平成23年6月、東日本大震災に  
よる原発事故から3カ月後、原木  
しいたけの生産農家として危機的  
状況を乗り越えるため「6次化」に  
踏み切り、新たに、食品加工や流通  
販売も行うことにした。以来、道の  
駅や直売所・スーパー・施設など、  
人と人とのつながりを大切にしな  
がら、復興支援関係のイベントを  
はじめ全国各地でPRを行ってき  
た。

商品は、主にしいたけと地元の  
野菜(ごぼう、大根、青唐辛子、シヨ  
ウガなど)をコラボレーションさ  
せたもの。また、す  
りえごま・蒸し大  
豆・長いもしょう  
ゆ漬・ごぼう茶・  
しいたけピクルス  
など、素材の風味  
を活かした加工商  
品も豊富である。

中でも、『旨しよ  
うゆの素』は、登録



「自然の「いのち」を味わってほしい」と  
笑顔でPRする増子社長

商標も取得した同社オリジナルの  
逸品。スライスした干しいたけ  
やニンニクなどを詰めたびんに、  
購入者自身がしょうゆを注ぎ入れ  
れば美味しい旨しょうゆが完成す  
る。何度でも使えてお得感も高く、し  
いたけの旨味を手軽に繰り返し味  
わっていたいただきたいと考案した一  
番人気の商品である。

「しいたけはごちそう本舗さん  
のだけと決めていきます」と、東京の  
日本料理店のご主人から直接電話  
をいただいたこともある。「生産  
者として、これ以上嬉しい声はあ  
りません。これからも、里山の自然  
の中で息づく、生きものたちのい  
のちを、美味しいカタチにして：  
あなたに届け続けたい」と増子社  
長は語る。



『旨しょうゆの素』など山の幸を活かした商品