

## 株式会社 きのこハウス



〒698-2144 島根県益田市虫追町口 320-100  
**TEL:0856-28-8484 Fax:0856-28-8490**  
 E-mail [eryngii@kinokohouse.co.jp](mailto:eryngii@kinokohouse.co.jp)  
 URL <http://www.kinokohouse.co.jp>

代表者

山口 育美

サービス管理責任者

吉山 千加子

## 施設運営方針

利用者が自立した日常生活又は社会生活を営むことが出来るよう、通所による雇用契約等に基づく就労の機会を提供するとともに、就労に必要な知識及び能力の向上のために必要な訓練その他の便宜を適正かつ効果的に行います。また一般就労に向けた知識、能力が高まった場合、一般就労への移行に向けて支援します。関係法令を遵守し、他の社会資源との連携を図った適正且つきめの細かな就労継続支援（A型）のサービスを提供します。

## 利用者状況

定員：30名  
 登録者数：31名  
 男性：25名  
 女性：6名

## 工賃

時給 792円×5:15  
 +交通費

\*時給：島根県最低賃金保障  
 \*労働時間：8:30～15:00  
 （休憩 1 時間 15 分）  
 \*交通費：上限 4,000 円

## 利用日

開所日時  
 月～金（土日休み）  
 8：00～17：30  
 （盆休・年末年始は除く）

## 提供作業

- ・ エリンギ等の栽培・出荷の作業全般
- ①仕込 栽培用のビンに培地を詰め殺菌釜に入れる。
- ②接種・培養 殺菌した培地に種菌を接種し培養室で培養する。
- ③菌掻 菌掻機に掛け発芽を促す。
- ④芽出・生育 発芽から生育までの環境を整え、収穫するきのこを選別し包装室へ出す。
- ⑤包装・出荷 収穫し製品にして出荷する。
- ⑥掻出 収穫後のビンの中身を掻出機に掛け、引き取り先に搬送する。
- ・ 施設外就労 各種

## 主なサービス

- \*送迎：なし
- \*食事提供：あり
- \*施設行事：
  - ・ 月次全体朝礼
  - ・ 消防訓練（年 2 回）
  - ・ 健康診断（年 1 回）
  - ・ エリンギ試食会（不定期）
  - ・ クリスマス会 他

仕込作業：ミキサーで混ぜ合わせた培地の原料を、ビンに詰込み殺菌釜へ入れます。



前処理作業：種菌を前処理機に掛けます。火を使うので注意が必要です。



接種作業：接種機のローラーに、培地の入ったビンのコンテナを乗せます。



菌掻き作業：表面がきれいかチェックして、悪いものは差替えます。



生育選り分け作業：収穫に適したきのこを選び分け、製品別に棚台車に乗せます。



掻き出し作業：収穫後のビンから、中に残った培地を機械で掻き出します。



もぎ取り作業：製品別にきのこをもぎ取り、コンテナに並べます。



包装作業：状態を見極めランク分けし、計量して袋やトレーに入れて包装します。



箱詰め作業：袋やトレーに入った製品を、決まった数・入れ方で箱に入れます。



## 事業所の特徴・PR等

エリンギの生産・販売を通し、一般就労に近い環境の中で、「働く」を意識した指導・支援を行います。訓練により、各々の可能性を広げ、作業技術と社会性を身に付けていきましょう。地域の中で、自分らしい自立した生活をするという「夢」に近づくために、一緒に取り組んでいきます。

