

団体名 (株) 杉インターフェイス

所在地 〒501-4222 岐阜県郡上市八幡町島谷72-21



設立 2018年1月 Email info@sugiinterface.jp HP <https://sugi-interface.studio.site/>

## 団体概要

Mission: 森から世界を創発する

Vision: 森 × (食・教育・環境・地域文化) によって  
自然と共生する循環濃度を高める

団体イメージ

## 主な取り組み・課題

### ガジヤマダ大学とともに取り組む

- ・ 持続可能な森林資源活用に資する循環型農業としての菌床キノコ産業の普及
- ・ 菌床培地の品質を向上させる実証と普及  
ヒラタケ・キクラゲ等キノコの栄養価と料理方法の教育

### 課題

共通のミッション、ビジョンを持つパートナーとガジヤマダ大学+当社を繋ぎ事業化すること。

## 主な活動地域

### インドネシア

- ・ ガジヤマダ大学が位置するジョグジャカルタ特別州スレマン県を中心とした地域。隣接する中部ジャワ州エリアも。
- ・ ガジヤマダ大学の持つネットワーク
  - Perum Perhutani (林業公社)
  - インドネシアの首都移転先IKNに隣接するワナガマ・ヌサンタラ621ha

## これまでの連携実績

### 1. 共創関係型(インテグレーション型)

連携先: JICA、ガジヤマダ大学、名古屋大学、岐阜県森林研究所、スレマン県庁等  
分野: JICA草の根技術協力(森林・農業)  
対象者: UGM職員、キノコ農家、スレマン県職員  
強み: 事業企画運営実務  
成果: 同大に「菌床キノコ生産支援センター」を設置し指導員を育成した。

#### JICA草の根技術協力事業

「製材廃棄物(おが粉)を活用する持続可能な菌床キノコ生産振興事業」の企画と事業運営を担った。専門家に名古屋大学大学院生命農学研究所+岐阜県森林研究所の支援体制を配置しガジヤマダ大学森林学部をカウンターパートにした事業スキームで、上記「対象者」を受益者とした3年間の事業を実施した。

### 2. 共創関係型(インテグレーション型)

連携先: スレマン県、ガジヤマダ大学  
分野: 食の教育  
対象者: スレマン県在住の女性グループ  
強み: 目的達成に必要な組織・人材との連携構築  
成果: キノコの栄養価と料理方法。食と健康の啓蒙

スレマン県副知事夫人主宰の女性の会のメンバーに、インドネシアの家庭では未だ新しい品目であるヒラタケ等のキノコの栄養価について解説し、家庭での料理方法を3種類紹介した講座。参加者はキノコ食材の栄養価を知り、日常の食材として取り入れることへの関心を高めた。“「食と健康」の繋がりについてもっと学びたい”と意識を高めてもらえた。

# Shared Vision

## 🍄 連携によって実現したいビジョン

### 森×食：

オガクズを菌床培地の主原料とする「菌床キノコ」は持続可能な森林資源の活用に資する循環型農業の一つ。森を守りながら健康的でおいしい食材ができる森の恵み。もっとキノコの栄養価教育、食と健康の啓蒙を進めたい。

### 森×教育：

キノコの栄養価、菌床キノコの栽培方法、森とキノコのつながり……菌床キノコ栽培から引き出される教育テーマは多様だ！ 対象年齢に応じたスタディツアーも！ 自分の暮らしと自然の循環を引き寄せて学ぶ機会を提供したい。

### 森×環境：

インドネシアの菌床の培地の主原料は製材廃棄物のオガクズ。でもバガスや籾殻等の活用も実証したい。地域住民と共創する植林活動、再造林活動事業に菌床キノコ栽培メニューを加え地域住民の生活向上に役立てたい。

### 森×地域文化：

森の傍には里があり地域の祭りや暮らし文化、多様な生態系がある。森を守る知恵を地域住民から聞き取り自然循環と共生する暮らしの豊かさを求めたい。

➡ 森 × (食 + 教育 + 環境 + 地域文化) により自然と共生する循環濃度も速度も加速する！

## 🍌 私たちができること

○ガジャマダ大学と当社のパートナーシップでインドネシア現地コミュニティ・大学・行政・企業等をつなぎ「協働の現場」を創出すること。

○ガジャマダ大学が有するワナガマ、ワナガマ・ヌサンタラ等の森のフィールドとの連携

○インドネシア林業公社「Perum Perhutani」等との連携

## 🍌 サポートして欲しいこと

○連携パートナーの紹介

○スポンサー、助成

○上記のミッション・ビジョンに適合する商品、技術等を有する企業からの業務委託

○上記のミッション・ビジョンを共有する企業等からの共同企画

## 🍌 ビジョン実現のためにチャレンジしたいこと

○インドネシアでの食育活動：特にヒラタケ、キクラゲ等の栄養価啓蒙とキノコ料理の普及

○インドネシアの子どもたちへの「菌床キノコ」収穫体験イベント

○ガジャマダ大学と同大学演習林・ワナガマをフィールドとした「森と菌床キノコ」のスタディツアー。樹木の葉を用いる草木染、エコプリント体験も。

○キノコ農家や地域住民と共に取組む「ヒラタケの加工食品」の開発

○ガジャマダ大学「菌床キノコ生産支援センター」で取組むヒラタケの種菌生産能力の確立と販売網の開発

○上記センターで取組むバガスや籾殻など農業廃棄物の培地適性実証→社会実装