

ランナー vol.5

2018年3月



↑HPはこちらから

編集長 武藤の巻頭ご挨拶

3月に入ると、厳しかった寒さから解放され、春の暖かい日差しを感じる日が多くなります。

日本の山々では、暖かな日差しにつられて、木々が芽吹いたり、山菜が顔を出したりします。今まで厳しい寒さゆえに物寂しい雰囲気を感じていた山々は、艶やかに彩られます。そんな様子のことを、「山笑う」と表現します。

山に限らず、この季節は春キャベツなどの春野菜が回り始めます。春野菜は、特有の香りや舌みを持つものが多く、苦手という方もいらっしゃるかと思います。しかし、春野菜は土の中で冬を超えているので、栄養価がとても高く、私たちの体に冬の間に蓄積した脂肪や老廃物を体外に排出してくれます。

このことは動物たちも自然と知っているのか、冬眠明けの熊は一番最初にぶきのとうを食べ、冬眠中に蓄積した毒素を排出するそうです。

少し前からスムージーやデトックスウォーターなどが流行っておりますが、日本ならではの旬の食べ物でデトックスを行うのも良いですね。

暖かくなったとはいえ、まだまだ朝晩は寒く感じる日が多いです。気温の変化が激しいこの時期は、体調を崩しやすいかと思えます。徐々に回り始めた山菜や春野菜を食べ、春本番に備えたいですね。



かわむーの西三河研究農場イチゴ便り

今月より山田さんから引き継ぎました、河村です。気温の変化で少し風邪気味ですが、弱音を吐いている暇もないので頑張ります！皆様体調にはお気を付けください。

西三河農場のイチゴは私とは違い、生育旺盛です。今は三番果の収穫が始まり、四番花が咲いています。若々しい大きな新葉も出てきており、春が近づいていることを感じさせてくれます。

西三河に今年初めて雪が降った日のことです。いつものように収穫をしていると、ひと際目立つ白いイチゴがありました。色づく前のイチゴも白ですが、それよりも白く、種の部分が赤いのです。これを見つけた時は思わず笑顔がこぼれました。通常のイチゴは果皮にアントシアニンという色素が含まれており、紫外線に当たると赤く色づきます。しかし極まれに、アントシアニンが含まれない白イチゴができる場合があります。これは突然変異としか言えません。もちろんパックに詰めて販売するわけにもいかないので、パートさんに味見をしてもらいました。他のイチゴと同様に甘かったそうです。

今回は農場に訪れたちょっとした奇跡をお送りしました。



TOMOYAの英語で学ぶ今月の名言

I'm happy when competition is strong. It gives us more opportunity to improve our operations and products. 競争相手が強いのは幸運なことだ。我々に、事業運営や商品を改善する、より多くのチャンスを与えてくれる。

Carlos Ghosn (カルロス・ゴーン、ルノーCEO)



気になるあの人にインタビュー



プロフィール

取締役関西支社長 津川 修一(44)

主な経歴

- 1996年4月 入社
- 2002年5月 広島支店 営業主任
- 2009年6月 広島支店支店長 兼 関西支社営業部長
- 2012年6月 関西支社取締役営業部長
- 2014年6月 取締役関西支社長

今回は津川 取締役にお話を伺いました。当たり前のことが当たり前にできることの大切さを知りました。思いやりの精神と「報・連・相」は忘れたくありません。

—まず初めに、大仙に入社してよかったと思うことは何でしょうか。

新人の頃から大きな仕事を任せられたことです。温室の営業となると何百~何千万円のお金を動かすことになり、何年も使い続けていただくものを販売するわけですよね。社長も大切にしている「お客様の立場に立って考える」という考え方を若いうちから実感して、自信を得られるということは他の企業ではあまりないことではないでしょうか。

—仕事をする上で大切にしていることは何でしょうか。

やはり「お客様の立場に立って考える」ことです。見積もりを出す上でも、商談の上でも常にお客様のことを考えて仕事をしています。そうでなければより良いハウスを建てることはできませんから。

—最後にこれからの大仙に必要なことを教えてください。

私はチームワークだと考えます。大仙は個々の技術力は強いけれども、組織としての繋がりはまだまだ未熟です。より良い仕事をするにはチームワークを強くしていく必要があります。今の若い人たちは皆真面目で一生懸命ですが、向上心が足りません。連携を強くするためにも、もっと自分の意見を出して、前に出ていって欲しいですね。

—本日はお忙しい中、ありがとうございました。



大地の千葉研究農場トマト便り

皆さんこんにちは、千葉農場担当森内です。だんだんと暖かくなり、どこかへふらっと出かけたいものですね。かの松尾芭蕉も、3月に

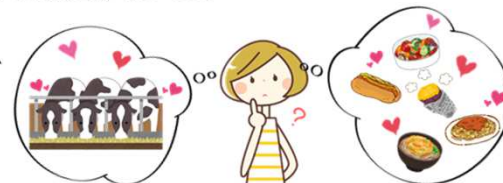
草の戸も 住み替る代ぞ ひなの家



と詠み、芭蕉庵を引き払い、旅に出たのも頷けますね。

さて、皆さん今何を食べていますか？私は、あつたか〜い蕎麦を食べたいです。この嗜好性は何に影響されているのでしょうか？

私は、腸内の微生物と酵素に由来すると考えております。牛などの反芻動物は、干し草などの繊維質のものを分解し、エネルギーの元となる糖に変換する微生物を胃に有し、シロアリは木などの繊維質を糖に変換する酵素を持っています。そう考えると、人間にも反芻動物のような微生物やシロアリのような酵素を持っていれば、干し草や木を見て食欲そそられるかもしれませんね。



何かこのことについて文献等知っている方がいらっしゃいましたら、ご一報ください。



ミッキーの「農」と「食」のお話

「農業特区と農家レストラン」

生産者の顔が見え、旬の新鮮な農産物を食材とした農家レストランの人気が高まっています。農家レストランは、田圃に隣接した場所に設けられ、その土地で採れた農産物をその場で調理してくれるレストランのことで、近年非常に注目されています。



従来、農地は「農地法」により、農業用施設しか作れないという決まりがありました。そのため、このような業態を行うのは難しかったのですが、農林水産業の活性化や担い手の育成、地方創生の観点から『国家戦略特区制度』による農地転用規制の緩和が決まったことで、特区制度を活かした農家レストランが実現したのです。

例えば、愛知県日進市にある農家レストランでは、自らの土地で取れた農産物および地元日進市内で栽培された農産物を材料として50%以上使うことが義務付けられています。農業従事者が農産物を使って商売をしていく「第6次産業」のモデルとして期待されています。

また、新潟県といえば米や日本酒が有名ですが、実はナスや枝豆、トマトなど、種類の多さや味わいで定評のある知る人ぞ知る産地でもあります。その地域資源を生かし、農家ならではの新鮮さ、農園ならではの景観や開放感、さらには農業特区という話題性も加わり、他のレストランにはない差別化で人気を呼んでいます。

農家レストランを開くには、レストランの建設コストやスタッフの確保などにも必要なことから、慎重な農家も多いですが、一方で、すでに開いている施設では、マルシェや観光農園の機能も持たせ、コト消費の時代にも対応し、農家であることのメリット、価値を最大限に生かそうとしています。

農家レストランは地産地消の取り組みに終わらず、農業への理解や日々の暮らしの中での知恵を表現したり、地域への理解、生産者と消費者の交流、都市と農村との交流などを通して食文化を楽しむことができます。農業に携わる者としては今後の発展が期待されます。

ゆうさんの水産豆知識

第3回目は、ラッコについてです。ぶかぶか浮いているだけでこれといった動きも見せないけれど、多くの人が足を止めるラッコ...今回はそんなラッコの豆知識です。唐突ですが、4人家族の年間の食費は平均で約92万円くらいだそうです。



さて、ラッコといえば、目類を叩いて、割って、食べる。そんなイメージが浮かぶ人も多いと思います。ラッコは皮下脂肪がほとんどないため、体温維持のためにたくさん食べなければいけません。ラッコは1日で、自分の体重の20~30%相当の量を食べます。

ラッコの好物は、アワビ・ハマグリ・ホタテガイ・イガイ・ムラサキガイ等の貝類に、ウニ・カニ・ヒトデ・タコ・イカ等の無脊椎動物だそうです...かなり贅沢な好物ですね

では、実際どのくらいの食費がかかっているのでしょうか？なんと、1匹あたり年間200~500万円くらいだそうです。人間の場合は、4人家族の年間の食費は平均で約92万円くらいですから、4人家族の2~5年分の食費くらいですね。

なぜ高いのか？



ラッコは好き嫌いが多く、自分の好物以外はあまり食べません。その上、かなりの量を食べます。水族館側は、比較的安価なイカをメインに与えることが多いらしいのですが、個体差で好き嫌いが分かれるため、全個体に同じ食事とはいかないそうです。そのため、年間の食費にもばらつきがあります。中には、アワビ、ウニ、ホタテしか食べないなんて究極の美食家もいるかもしれません。

見た目からは想像できないほどの浪費家ですね。そのためか、最近では飼育している所が減ってきています。可愛い姿にはご用心を...

余談

寝姿



ラッコは流されないように、海藻などにつかまって寝る習性があります。水族館では海藻がないため、他のラッコにつかまって寝るそうです。



福くんの栽培お役立ちコーナー

2月~4月の予報

栽培ワンポイント

向こう3か月の気温予報は、全国的に平年並みか高い傾向にあるため、例年より早い段階で越冬病害虫の活動が本格化すると思われます。病害虫防除は被害が大きくなってからでは遅いため、早期から薬剤防除や防除設備の点検等をおこない病害中予防をしていきましょう。



気象庁「3か月の平均気温・降水量」「月別の平均気温・降水量」を加工して作成

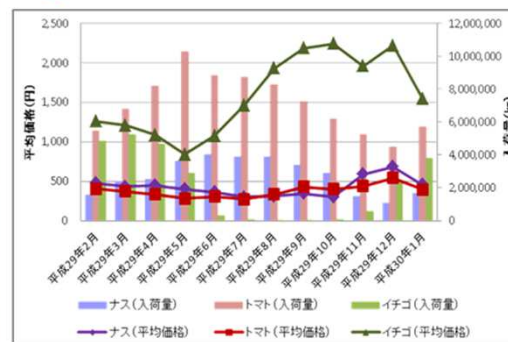
平均気温

地域	平均気温			
	3月~5月	3月	4月	5月
北日本	高い	高い	平年並か 高い	平年並か 高い
東日本	平年並か 高い	平年並か 高い	ほぼ平年並	平年並か 高い
西日本	平年並か 高い	平年並か 高い	ほぼ平年並	平年並か 高い
沖縄・奄美	ほぼ平年並	ほぼ平年並	ほぼ平年並	平年並か 高い

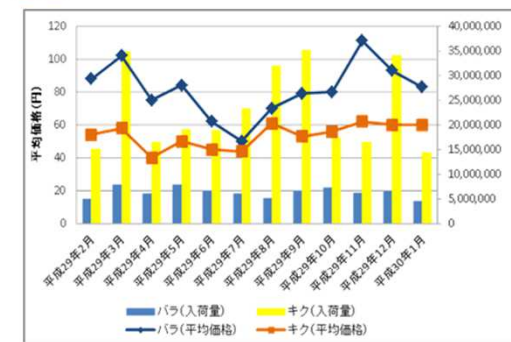
降水量

地域		降水量			
		3月~5月	3月	4月	5月
北日本	日本海側	ほぼ平年並	ほぼ平年並	ほぼ平年並	ほぼ平年並
	太平洋側	平年並か 多い	多い	ほぼ平年並	ほぼ平年並
東日本	日本海側	ほぼ平年並	ほぼ平年並	ほぼ平年並	ほぼ平年並
	太平洋側	ほぼ平年並	多い	ほぼ平年並	ほぼ平年並
西日本	日本海側	ほぼ平年並	平年並か 多い	平年並か 少ない	ほぼ平年並
	太平洋側	ほぼ平年並	多い	少ない	ほぼ平年並
沖縄・奄美		平年並か 少ない	平年並か 少ない	平年並か 少ない	ほぼ平年並

トマト・イチゴ・ナスの平均価格と入荷量



キク・バラの平均価格と入荷量



ランナー vol.5 2018年3月発行 掲載記事の無断掲載を禁じます。

発行所 株式会社 大仙 営業事業部
〒440-8521 愛知県豊橋市下地町字柳目8
[TEL] 0532-54-6521 [FAX] 0532-57-1751 [E-mail] mail.magazine@daisen.co.jp [HP]



※メールマガジン配信希望の方は、HPよりご登録いただくか、上記のE-mailアドレスより空メールの送信をお願いいたします。