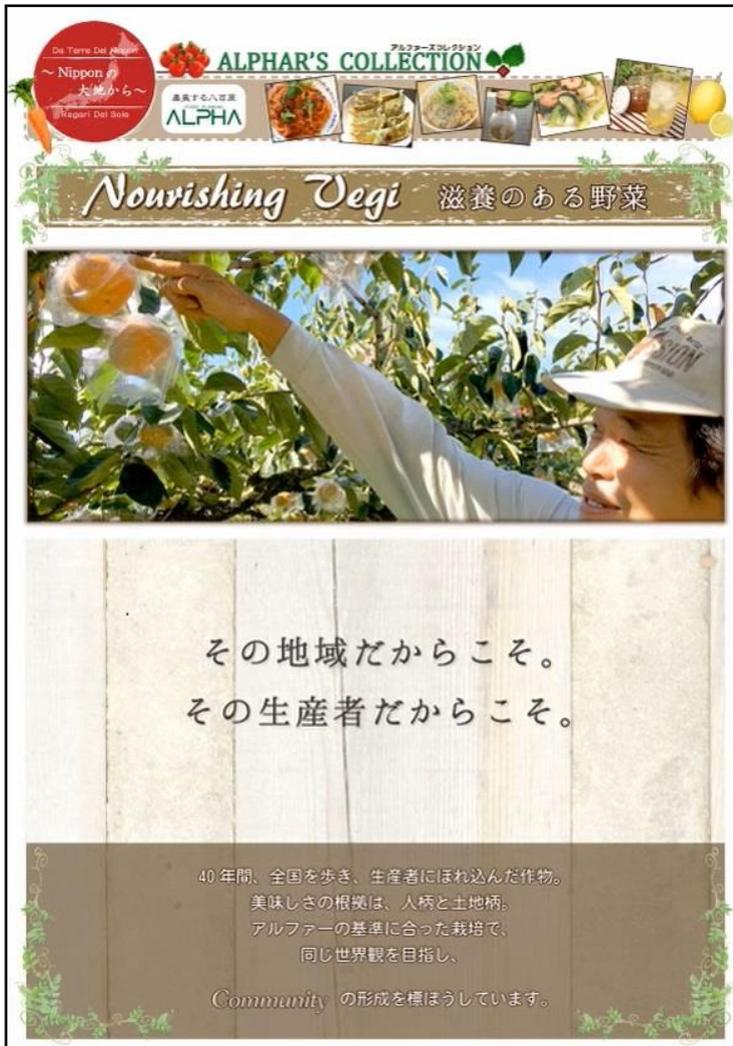


・北海道 苫前 特裁 無限樹の栗南瓜の美味しい訳



先々週、大川社長に会って以来、北海道無限樹の栗かぼちゃの美味しい訳を、
久しぶりに探ってみようと思い、考えを巡らせている。
情けないけど、知らぬ人には月並みな、知っている人には最も根本的な
『その地域だからこそ』『その生産者だからこそ』に行き着いた。
このパネルは、2016年現在の顧客になってくれている、色んな企業さんに向けて
作成したパネル。

弊社の商品政策担当の吉田麻衣が、大川社長との会談で価格交渉の題材に、札幌市場の南瓜高値の推移をグラフで示した。

その時、大川社長は鼻で笑い

『 **比べるなら、札幌市場ではなく、JA 苫前の取引額と比べてくれ** 』と言った。

要は、**北海道と言えども地域によってピンキリだから、そんなところと比べてくれても意味がねえ** という訳である。

それは、私のアドバイスによって調べてくれたのだが、吉田君には気の毒な事をした。

以来、それなら最高値で仕入れてやる、その代わり、もし横着して手を抜いたらすぐに指摘する、と思い現在に至っている。

以来、美味しいと思う食べ物は、野菜に関わらず彼に送り続けている。

言ってみれば、八百屋の親父の喰いもんに対する意地である。

残念ながら、**それらの品物より彼の南瓜は安すぎるほど、安い。**

どうでもいい野菜が、相場で高くなることは間々ある事だが、総じて野菜や果物の価格は安すぎると思っている。

マーケットを創造できていないと言えれば反省するしかないが、

自然の摂理、この惑星の成り立ちにまで連れて行ってくれる、

大川社長だけじゃないが、凡そ私どもが付き合っている農家は、**そういう理を極めている。**

その理に、利がついて来ても良いと思っているのがその理由。

これらは、『**その生産者だからこそ**』に該当する論理だが、

そういう自然の成り立ちだから、場によって違いがあっても当然のことで、

同じ栽培でも畑によって作物に差が出ることも亦頷ける。

この場の違いを『その地域だからこそ』と表現した。

今でも不思議な場との出会いは、熊野大社のある場所や、

青森県の弘前から十和田を経て、八戸辺りに繋がるあの地域をおいて他にない。

そのひとつ、日本の総本山と言われる熊野大社に、波動の仲間たちと行った時、
建物は立派だが中身がまったく無い事にガッカリして、
その和歌山の人に、『ここには何ひとつ感じるものがない』と言うと、
『ここは、洪水で流された後、移設したところ』
『元々、あったところは道の向こうの川沿いで、今は鳥居だけが残っている』
『あの駐車場の奥からその鳥居だけが見える』と説明してくれた。
「早く、言ってよ」と思い、急ぎ道を渡りその駐車場の端まで行くと、なるほど鳥居が見えた。
見えたのは鳥居だけではなく、その背景にある山からエネルギーが『 ヴィ〜ン ヴィ〜ン 』と
音を立てて放たれていた。
憑りつかれたように、その駐車場の奥の鉄の階段を降り、畑と田んぼの畔を抜けて、
その鳥居を目指した。

そのエネルギーの源に導かれるように歩いて、その鳥居に辿り着いたが、
未だそのエネルギーの波動はその先から来る。
先に進むと、途中で車で追い抜いて行った和歌山市の鬢付け油屋の御曹司が、
何やら砂利の中の探し物をしているようすでウロウロしていた。
そのうろついているエリアを遠慮がちに遠巻きにして、
更に先に進むと不意に夢から覚めたように、この先には何も無い抜け殻のような気になった。

仕方がないので、10mほど戻り、その彼に『突き抜けてしまって、この先には何も無い』と
拍子抜けして告げると、
『さすがですね』『これです!!』と周囲の砂利を払い除けて、地面から顔を覗かせている
コーヒーカップ程度の石を指さした。

その石が、この熊野大社のすべての根源だという訳である。

その昔、役行者の祖先のような人間が、その石を発見して其処に、熊野大社を祀ったのだろう。

人間や、天候程度ではどうしようもない、『場のエネルギー』のようなものがある。亡くなってしまったが、マルヨシセンターさんを興した佐竹文彰さんは、このエネルギーに気づいてその惣菜企業は、今も、そのエネルギーを基に材料を、出来る限り選定されていると、説明されていた。

その通り、試食した筑前煮の鶏肉はブラジル産だという事だったが、不思議な魅力で私の箸を惹きつけた。

弊社は、鶏肉の卸業で事業をスタートさせていて、その為私自身は他の鶏肉はまったく食べる気がなく、そうして来たにも係わらず、箸が勝手にその鶏肉を摘まみに行った。その理由を聞くと、

『波動値を測定するとブラジル産だが、それが国内産よりいい数値だった』とフレッシュデポの担当の方は教えてくれた。

その測定器が、ふたつあると言うので、『ひとつくれよ』と言ったが、笑って取り合ってくれなかった。

話が長く成り過ぎたが、北海道の苫前という地域は、そこまでなくても、それに近い高いエネルギーに包まれているだろうと思う。

それで、大川社長は『JA 苫前の価格』は市場評価が、同じ北海道産でも別格の評価を得ていると言いたかったのだと思う。

市場評価といえば、私たちが取り扱う志賀高原の山ノ内町という地域の市川さんのリンゴとブドウも、まったく他を寄せ付けない価格が通っている。

私たちには手が出ないほどの高値で取引されるピオーネを、もう一度食べたいと思い取り寄せたことがある。

一緒にいた有安海と食べたが、この世のものとは思えない、頭を天高く引っ張ってくれるような味に、顔を見合わせ顔き合ったことがある。

無限樹の栗南瓜もどうやら結論は、数年前に辿り着いた結論と同じ、他人の為せる技以上の要素が、この栗南瓜にはあることになった。

尚、この南瓜は8月の20日頃からの取り扱いで、『恋するマロン』に始まり、『こぶき』を間に挟み『ほろほろ』まで12月の初旬頃までの取り扱い計画です。

・兵庫県産 ナカバヤシのんにく 金網純白とホワイト六片



このにんにくの話も、成功事例として随分書いた記憶があります。

ポイントは、『ニンニクといえばホワイト六片の思い込みを打ち破る』というものです。

半ば神話化されていると言ってもいいほど、土の売り場もホワイト六片が席卷しているし、私自身もその事を疑ったことはありませんでした。

でも、この産地との出会いと言うのは、決して無駄ではなく、自分を変えてくれる典型でした。

それは、ふたつの思い込みを覆してくれましたので、もう一度トライしてみたいと思います。

「add+venture 70」

～2021年70周年、70のワクワクはじめます～

1923年に回書館製本・古文書の修復業で創業、1951年に設立した当社は、手帳やアルバム、ノートなど紙製品の加工から事務機器や発電事業など、時代の変化に対応することで、2021年に70周年を迎えました。

現在の事業セグメントは、「ビジネスプロセスソリューション（製本、回書館運営、各種BPO、紙器包装、試験運営など）」「コンシューマーコミュニケーション（ステーションナリー、リモートワーク関連用品、飛沫飛散低減対策用品など）」「オフィスアプライアンス（オフィスシュレッダ、オフィス家具、調光ガラスなど）」「エネルギー」「その他」と多岐にわたっており、市場環境変化や顧客ニーズの多様性に対応し、常に『新しいこと』に挑戦してまいりました。

雇用の創出と地域への貢献を目指し、積極的に取り組む木質バイオマス発電（島根県松江市）・にんにくの栽培や紙ストローの製造（兵庫県養父市）は、エネルギー問題や食糧問題、脱プラ廃プラ対策への貢献など当該地域の課題と当社事業の親和性を高め、企業ブランドの確立にもつながるものと考えております。

ナカバヤシは2021年5月に2021～2023年度 中期経営計画 「add+venture 70（アドベンチャー70）」を策定し公表しました。ニューノーマルやDXによって従来のビジネスモデルやプロセスが大きく変わることから、企業価値を高める70の新しい目標を設定し挑戦していきます。また、グループ全体としての経営資源の最適配分、事業セグメント間やグループ会社間のシナジー創出について加速度をもって取り組み、全社員が積極的にチャレンジできる企業風土の醸成、持続可能な企業統治も進めてまいります。

新しい価値が求められる時代に対応し、お客様の想いやニーズを敏感にとらえ続けることで、生活を豊かにする製品・価値あるサービスを提供し、次代へ文化を伝えるとともに、豊かな社会づくりに貢献していきます。そして、変革を恐れずに立ち向かう企業を目指しチャレンジし続けます。

今後とも変わらぬご愛顧とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

そのひとつは、『他業種から農業への参入は上手く行かない』でした。

東証一部上場企業の農業への参入です。

よくよく調べてみると、実にユニークな企業だという事が分かりました。

私には『新婚さん いらっしゃ〜い』です。

元々大阪の企業なので、『アップダウンクイズ』で鳩がビルの屋上から飛び、あのロート製薬もそうですが、どうも大阪ってのは面白いところなのかも知れません。

初めて産地を訪問した時の面白ばなしは、

全国に8ヶ所ある工場の工場長会議は、

毎回工場所在地持ち回りだそうです、

ニンニク事業部がある兵庫県養父工場は、

そのにんにくの収穫期に合わせ、

工場会議が泊りがけで開催され、

二日目は、全経営陣・全工場長が畑に出て

収穫作業をするそうです。

なかでも、「社長はトラクターに乗り違ってどうしようもない」と笑っていました。

この話しを聞いたとき、ビジネスのポイントは自分たちが如何に楽しむかだと思ったものです。

工場で働く方達も元々は兼業農家なので、どちらかと言えば、

こちらが本職みたいなものだそうです。

それだけではなく、みんな田畑が余っているので、

どんどん、畑を借りてほしいとの依頼が殺到するそうです。

これを聞いたときは、日本の農業はこの手で継承できると思いました。

全国の地域に工場を持っている企業が、同じように農業に参入すれば、

休耕地問題も同時に解決が図れると思います。

企業なので、そのことが有効と気がつけば、

増殖が資本の定めなので、参入は充分可能です。

それにつれて、私たちがへんかしていく必要があるだけです。

むしろ、ニンニクといえばホワイト六片などと、凝り固まった発想から自由に振舞える分、

アドバンテージがあると感じました。

スーパーマーケットの販売現場には、『**ホワイト六片の L サイズは生活者には大きすぎる可能性もある**』『**併売してみてください**』と提案しました。

ズバリ的中して、需要はうなぎのぼりです。

おまけに、**ホワイト六片 L サイズが 248 円に対して、同じ L サイズが 198 円で販売できる点も優位に働いているのかも知れません。**

問題は、昨年売れすぎて 1 年分の量の確保が出来なかった点にあります。

今年は昨年の 130%見込んでいますが、おそらくそれでも足りなくなるような気がします。

このように考えると、青果の売れ筋を作るということも、何気ないところにヒントがあるように思え、考えれば考えるほど、面白味が出て来ます。

価格訴求なんて、つまらないことに終始している場合じゃないと言いたいです。

このにんにくは、計画では来年の 6 月初旬まで続き、新物にリレーを考えています。

・奈良県 特別栽培 小林さんのとまと

今年から取り組みをスタートすることになった小林さんのとまとです。

正直、奈良県のとまとってどうなんだろうと、価値が分かっていませんでした。



機能性成分測定

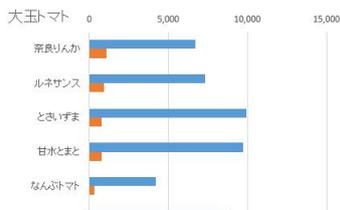
奈良県産 小林さん とまと

社内測定：2021/6/16 測定者：渡部

奈良県産 小林さんのとまと 143.8g



奈良県産 小林さんのとまと		
リコペン	β-カロテン	糖度
6,711	1,072	7.4



		リコペン	β-カロテン	糖度
		μg/100g	μg/100g	度
2021/6/16	奈良りんか	6,711	1,072	7.4
2021/2/10	ルネサンス	7,328	930	9.5
2020/10/19	とさいづま	9,919	758	6.1
2020/9/2	甘水とまと	9,710	801	7.8
2020/3/17	なんふとまと	4,209	300	6.3

画像は M サイズ、3 玉 p の商品になります。

自社での糖度測定では 7 度を超え、

とまととしては非常に高い数字を記録し

β-カロテンの値もアルファ取扱のとまとの

平均値を超える実績となりました。

実際に食べてみても測定結果がしっかり

味に表れ、ただ甘いだけではなく酸味程よく

とても美味しかったです。

市場に出回っている糖度は恐らく

4 度前後かと想像すると、

それだけで差別化のポイントになりそうです。

試食前までは、宮崎・高知のとまとが終わり、北海道がスタートするまでの繋ぎとして
取り扱って頂けたらお話ししておりましたが、その考えは一切なくなりました。

とまとの品揃えに力を入れているお店は、

産地が終了する7月下旬まで取り扱ってほしいと思います。

小林さんのとまとの終了後に北海道にリレーすることをおススメします。

7月下旬になれば岐阜県加藤さんのとまともスタートを控えており、

どちらも売り込めば確実に売れるとまとですので、是非、売込み商品のひとつに加えてください。

このとまとは、7月中旬から始まる北海道産特裁甘水とまと 土居さんの JAS 岐阜清見の
加藤さんのとまとと、併売しながら進み、9月中旬終了予定です。

・2021年の桃

岡山県窪津さんと山梨県古屋さんとお二方新登場となります。

ただ、新登場ですが今年も両産地ともだいたい昨年と比べて

6割～7割くらいになりそうです。

原因としては花が咲いた後の霜によるものだそうです。

昨年は長雨の影響により少なかったのですが、今年はまだ別の要因で収穫量が
落ちてしまいます。

また、収穫直前に雨がまた降り始めているので生産者としては味の心配もあるようです。

雨が降らないと実は大きくならず収穫量も落ち、降りすぎると味が薄くなるというので生産者
さんも大変です。

収穫・出荷時期は

岡山県窪津さん

白鳳系・・・6月29日着～7月25日着ごろまで

白桃系・・・7月22日着ごろ～9月5日着ごろまで

黄桃系・・・9月1日着ごろ～9月15日着ごろまで

山梨県古屋さん

白鳳系・・・6月29日着～7月5日着ごろまで

白桃系・・・7月10日着ごろ～8月10日着ごろまで

黄桃系・・・8月10日着ごろ～8月20日着ごろまで

です。これらの出荷時期は天候・収穫量により左右されますので参考程度にとどめてください。

また、一時的に出荷ができない状態が発生しますので、どうしても欠品不可の場合は事前に確認の電話を入れて頂ければ生産者に確認してお返事させていただきます。

昨年は昨年で大変でしたが、今年も今年で大変になりそうです。

ちなみにですが、桃は枝にくっついていたほうをお尻とすると

頭からお尻に向かって糖度が高くなります。熟すのも頭からお尻に向かっていきます。

なので桃は横に切るより縦に切るほうが平等においしい部分を食べられるそうです。

・新登場

徳島県産特別栽培野本さんのキタアカリ

奈良県産益田さんの当帰葉

岡山県産窪津さんの桃

山梨県産古屋さんの桃

・商品変更案内

沖縄県産特別栽培ピーチパイ・・・終了

沖縄県産徳江別栽培スナックパイ・・・終了

福井県産特別栽培ほっこり金時・・・LM・S-2Sサイズ終了

長崎県産特別栽培なんぶとまと・・・終了

兵庫県産養父養生にんにくホワイト六片・・・休止

長崎県産特別栽培なんぶ新じゃが2L・・・終了

長崎県産特別栽培なんぶ新じゃが・・・値下げ

伊唐島産高橋さんの新じゃがいも・・・値下げ

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎