

肥後銀行GAPセミナー in 熊本 2008

肥後銀行は、食品の生産から流通、小売、食品関連資材等までの一連の業種をアグリ・食品関連業種と位置づけ、ビジネスマッチング及び情報の提供に積極的に取り組んでいる。その一環として三菱商事(株)九州支社と共催で、8月7日熊本市国際交流会館にて『アグリビジネスセミナー』を開催した。定員180名の会場に生産者を中心に200名の参加者を得て、大盛況のビジネスセミナーであった。

セミナーの内容は、「農場管理手法(GAP)」に焦点を当て、「選ばれる(売れる)農産物づくり」にアプローチするもので、当社上杉社長と日本GAP協会の専務理事武田事務局長が講演した。

肥後銀行は、熊本県特産の馬肉を生産している菅乃屋(国産馬刺しの4割のシェア)に対し、馬を動産担保とし融資をしている銀行としても知名度が高いが、従来の不動産担保・保証に過度に依存しない融資を促進している。地域密着型金融に取組み、企業の将来性や技術力を的確に評価する目利き能力の向上とともに、動産・債権譲渡担保融資等の活用により、キャッシュフローを重視している。また、地域密着の取り組みとして、地方公共団体や民間団体等が取り組んでいる「街づくり」や「地域活性化」に関する各種プロジェクトへの支援や、セミナー開催などコーディネーターとしての役割を果たし、持続可能な地域経済への貢献を目指している。



講演する日本GAP協会の専務理事武田事務局長と当社上杉社長(左下)



最近、地方銀行はアグリビジネスへの関心が高い。地方の活性化は、一次産業である農業の活性化が必須である。農業について、生産だけでなく加工・流通・販売等も統合的に取り扱うことで、事業の付加価値を高める経営形態を指向し推進している。新たな農工商連携を基盤においた農業の新しい経営形態とも言える、第一次産業(生産)、第二次産業(加工)、第三次産業(流通・販売等)を掛けた農業の六次産業化がマスコミでも取り上げられているが、「農業生産者から農業経営者への発展」がその底辺にある。JGAPの導入により「生産工程管理から原価計算まで」を実践することは、農業生産規模拡大、

生産設備の高度化といった新たな資金需要に対し地方銀行の融資を呼び込む効果がある。「JGAPと地銀融資の組み合わせ」の発展を期待したい。

EMシー・ファートコム(株)8月より創業

新しい企業文化、伝統を創成したい~ 田中本部長に聴く

EMシー・ファートコム(MCFC)が8月1日創業した。新肥料年度が始まって1ヶ月、かつて無い程の肥料価格の大幅値上げでのスタート。そこで、MCFC営業本部長田中専務に新しい会社について伺った。田中専務は、肥料販売一筋の心意気と優しい人柄がにじんだ方である。以下の通り答えて頂いた。

肥料業界に入って2度のオイルショックを経験しましたが、その時は農家も小売屋さんも現金を持って肥料を買いに来るほど大騒ぎをしました。今回はそんなことありませんでしたが、これだけ肥

(次ページへ続く)

(前ページより続く)

料価格が高騰すれば、‘農業をもう止めた’という人が出てきてもおかしくない状況です。このような大変厳しい環境の中で新社が発足しました。個社では出来なかったことを実現し、お客様から愛され、期待され、社員が誇りを持てる会社になりたいものです。

新会社は5社6工場を持つ訳ですから、出来るだけ合理的な生産体制を作り上げて行きたいと思っています。又、各社の商品文化、商権は統合新社の事業基盤であり一層磨きをかけ拡充していく考えであります。その上で新技術・新商品を生み出し、総合事業効果が表れて行く様尽力するつもりです。また5社それぞれの企業文化は、それなりの歴史の中で出来上がったもので、精神的な拠り所でもあるわけで、基本的には今までの文化を尊重するということが大事です。その上で、5社は他人も羨むような新しい企業文化ができればと思っています。

機能性商品はかなり品揃えしていますが、開発に更にと費用をかけるつもりです。機能性商品については開発・上市してもそれを農家の方に使っていただいて、作物の生産に如何に貢献するかが重要です。普及については現在技術普及員が19名、将来は旧社の枠を超えた横断的な普及活動によって、機動力と集中力を高めて行きたいと思っています。さらに専任普及員とは別に、営業マン全員が技術普及できるよう営業マンのスキルアップに力を入れます。

ところで、『不易流行』という言葉があります。時代が変わっても永久不変なもの(不易)と、時代とともに変わっていく(流行)ものがあります。特約制度でいえば特約制度を守るということは不易であって、特約制度を見直すことは流行です。商権はお客様の命です。特約制度の見直しは権利義務を明確にし、建設的な意見交換の上で実施することが肝要で、拙速はよくありません。少し時間がかかるとお思います。お客様に最大限のサービスをし『買っていただく』という『前垂れ精神』を大切にしたいものです。

それから、原料が高騰している中で安売り競争はナンセンスです。メーカーとしてはその余裕はありません。適正な競争は必要ですが業界全体が疲弊するような過当競争は全くするつもりはありません。われわれの最終ユーザーが消費者という観点に立って、農産物の安心・安全を第一に考え、技術普及面でGAPの導入や品質向上に寄与し、農家のGAP的発想の推進のためにも役立ちたい。新会社は『商品開発の展開力増強』と『機能商品の一層の強化』を重点営業方針として打ち出しています。その商品について自ら考え、農家の意見を代弁し『この肥料はこうした方がもっと良くなる』『こういう肥料を作ったらどうか』というものを流通の立場で発意し、われわれに伝えて頂きたいと思っています。

農業新時代に、社員心を一つにしてエムシー・ファートコム(MCFC)の新たな伝統を創造していきます。皆様のご支援宜しくお願い致します。

エムシー・ファートコム株式会社

〒102-0083 東京都千代田区麹町一丁目10番地 麹町広洋ビル4階

電話：03-3263-8530 FAX：03-3263-8539 <http://www.mcferticom.jp/>

主な事業所：本社、札幌出張所、東京支店、名古屋支店、大阪支社、宇部支店、福岡支店



(MCFCホームページより抜粋)

組織変更のお知らせ

8/1 より農産部から米穀部及び青果部に変更致しました。今後共宜しくお願い致します。

米穀部 電話：03-5802-2072 FAX：03-5802-2018

部長 成定 卯

ディベロッパー 岡野 安雅 / ディベロッパー 増田 茂 / 村上 緑

青果部 電話：03-5802-2027 FAX：03-5802-2018

部長 かつまた あつまさ 勝間田 敦将 (新任)

部長代理 (兼 大阪支店) 加藤 誠治 / 部長代理 福島 竹生

シニアアドバイザー 福島 一男 / 草野 真由美



ゴーヤ

近年、夏野菜として頻繁に見られるようになったゴーヤは、100gあたりビタミンCを76mg(きゅうりの約10倍、レモンの約2.5倍)含んでいます。ゴーヤ独特の苦味は、油やうま味と上手く合わせることで、味が和らぎます。ゴーヤチャンプルが有名ですが、今回はカレー

粉を使い、和風出汁を効かせてあんかけにしてみました。食欲のないときでもスパイスの香りと適度な辛味で食欲をそそります。カレー粉の黄色はターメリック、漢方ではウコンと呼ばれ、夏に弱りがちな胃腸・肝臓によいスパイスです。

【ゴーヤの肉詰あんかけ～和風カレー風味】 (2人分)

ゴーヤ(太めのもの) 1/2本、片栗粉 小2(A) だし汁 大1、しょうゆ 小1、砂糖 ひとつまみ、カレー粉 大1、和風だし汁 200ml、しょうゆ 小2、おろししょうが 小1、片栗粉 小2

<肉生地> 豚ひき肉 150g、醤油小1と1/2、砂糖 小1、おろし玉ねぎ 大1強、溶き卵 大1、片栗粉 大1

【付け合わせの野菜】 ミディトマトやパプリカ、オクラなど *パプリカとオクラは素揚げにするとよいでしょう

作り方

1. ひき肉にしょうゆ、砂糖を混ぜ、おろした玉ねぎ、溶き卵、片栗粉を加えよく練る。
2. ゴーヤはヘタを切り落とし、縦に2か所、深さ1/3ぐらいまでの切り込みを入れ、1cm程度の厚さで輪切りにする。綿はスプーンなどでくり抜く。
3. ゴーヤに片栗粉をまぶし、肉生地を少し盛り上がる程度に詰める。
4. 170度程度に熱した油で表面がきつね色になるくらい軽く揚げる。
5. 揚げたものを(A)の中に入れて軽く和え、下味をつける。
6. フライパンでカレー粉を弱火で軽く炒り、香りが出たら、和風だし汁、しょうゆ、みりん、おろししょうがを加え、小さじ2程度の水で溶いた片栗粉を加えて1~2分加熱しとろみをつける。
7. 5を器に盛り、6のカレーあんをかける。



いよいよ北京オリンピックが開会しました。見事金メダルを取った北島選手は、脳トレーニングを積んだそうです。マイナスの事を考えると、それだけで運動能力は落ちるそうです。日頃の練習の成果を130%発揮するには、最後はイメージトレーニングが効果的。“気の持ちよう”が運命のカギかも。次号は当紙も夏休みを頂きます。次回発行は9月10日、300号です。

編集局長：小田原次洋 アシスタント：助川尚子

電話：03-5802-2011/E-mail：journal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>