

# 退任のご挨拶

## 当社 取締役社長 上杉 登



拝啓 初夏の候、貴社益々ご盛栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

東日本大震災にて被災されました方々には、改めて衷心よりお見舞いを申し上げます。一刻も早い復旧と復興を心よりお祈り申し上げます。

さて、ご案内の通り、今月22日に開催されます弊社株主総会におきまして、小職は取締役社長を退任し、三宅誠二が社長に就任する予定です。7年に亘り皆様から賜りましたご厚情に改めて深く御礼を申し上げます。また、三宅新社長に相変わらぬご愛顧を賜りますよう切にお願い申し上げます。

この7年を振り返ってみますと、身近なところにおきましても、自民党政権から民主党政権への交代に伴う農業政策の転換、肥料原料の資源化に伴う国内価格の乱高下、エムシー・ファーティコム株、ジェイカムアグリ株の誕生に象徴される肥料メーカーの大型事業統合、冷夏・猛暑など常態化した天候不順による農業被害、東日本大震災による大災害など、大きな変化と年初想定しない状況が生じ、都度都度、皆様と共に対応策を一緒に考え、行動させて頂いた7年間でした。

「過去」「現在」「未来」は止まることなく線で繋がっておりますが、私どもがおります農業、肥料業において、まさに「継続は力なり」と思うところです。国内取引の経験の乏しい小職にとりましては、菱肥会、トモエ肥連、全肥商連などの活動を通して皆様から事業の歴史、経験談、肥料業の本質等に加えて今後の事業展開について貴重な示唆を多く頂きました。また、菱肥会総会並びに海外視察旅行等を通して皆様との「絆」を深めることが出来ました。皆様のご厚意に改めて感謝申し上げます。

一方、肥料業は国内農業の衰退もあり厳しい局面を迎えており、事業環境の変革への対応は喫緊の課題であります。国家的な課題は世界がグローバル化している中で新たな道筋が見えてくると思っておりますが、私どもが生業をしている肥料販売に関しても、新たな視点での対応が求められていると思っております。この7年間、「農と食の架け橋」の機能をお互い切磋琢磨して磨き上げてまいりましょう！と訴えてまいりました。その一貫として、JGAPや農商工連携等の新たな手法をご紹介させて頂きました。既に、これ等の手法を積極的に取り入れ農業との接地面積を高められ、農業技術に裏打ちされた肥料の安定供給の量と質の充実を実現された方が着実に増えております。大変喜ばしいことかと思うところです。

最近、農業を儲かる事業にする強い意思を持って積極的に事業の拡大を図る為、日々汗をかいておられる30～50代の農業経営者の方々、農業に事業参入された企業の方々、通販を主体とした新たな食品流通に参入された方々、安全な新たな食材をメニューに加え集客力を増やそうとされる外食産業の方々とお会いする機会が増えております。まだまだ、気を許すことが出来ない苦勞の多い日々なのですが、共通しておりますことは「爽やかな輝く目」と「オーラを呼び込む行動力」です。私ども肥料業が対面しております農業界、食品流通業界は明らかに次世代に向けた変革を大胆に進めております。私どもも、自分で出来ることは精一杯実践すると共に意思を共にする方々と明日に向けた行動をおこすことが肝要かと思うところです。 (次ページへ続く)

(前ページより続く)

当社も三宅新社長のもと、次への一步を進むことは間違いないと信じております。引き続きのご指導ご鞭撻を賜りますよう重ねてお願い申し上げます。

最後になりますが、皆様の会社の益々のご発展と皆様のご健勝を心から祈念を申し上げ、御礼の言葉に代えさせていただきます。

敬具

追伸

小職が引き続きお世話になります一般社団法人全国肥料商連合会、並びに日本GAP協会の活動にもご支援ご協力を賜り度宜しくお願い申し上げます。

再拝

## 今月の野菜 “さやいんげん” 一年中食べられる、彩り副菜のチャンピオン

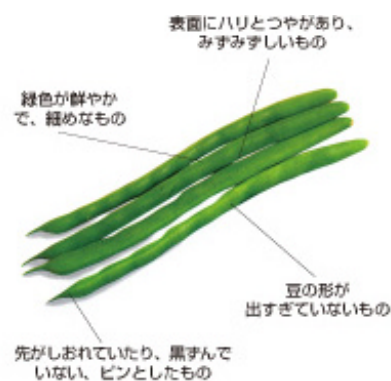
今月の野菜は、鮮やかなグリーンが料理をひきたたせる副菜のチャンピオン“さやいんげん”です。“いんげん”という名前は江戸時代に伝えたといわれる隠元禅師にちなんだものですが、みずみずしく柔らかいのにポリポリとする独特の食感が人気です。原産地は中南米メキシコ付近といわれ、コロンプスの新大陸発見によって、ヨーロッパにもたらされました。日本へは、隠元禅師によって中国から伝わり、当時は、さやの中の豆だけを食べていたようで、現在のような“若さや”を食べる“さやいんげん”は、幕末に伝わった品種が分化したものです。

主要産地は、冬は沖縄、春と秋は鹿児島、初夏から秋にかけては関東から東北・北海道へと産地が移っていきます。ほぼ一年中手に入りますが、一般的な旬は6～9月といわれています。

“さやいんげん”は、表面につやがあり、みずみずしくて色の鮮やかなものを選びましょう。特に、さやの先がピンとしているものが新鮮さの証拠です。先を目安に選ぶとよいでしょう。また、豆の形がはっきりと出すぎているものは、育ちすぎていて皮が固くなり、食感が悪くなります。凹凸の少ないものが良品です。新鮮なものは、曲げるとポキッと折れ、中は水分で湿っています。購入後に、試してみましょう。

“さやいんげん”は、ビタミンK、カロテンやビタミンB群を豊富に含む緑黄色野菜です。機能として、アスパラガスに多く含まれるアスパラギンを含むので疲労回復効果や、体の組織の修復を促し、肌や皮膚を整える働きを持っています。また、成分の中に、「トリプシンインヒビター」や「α-アミラーゼインヒビター」があり、前者は膵臓の作用を向上させインスリンの分泌を促進させる働き、後者は食後における血糖値の急上昇を抑える働きがあります。他の豆類にも含まれていますが、共に糖尿病の予防に効果があるとされています。その他に食物繊維も豊富に含まれており、コレステロールなどを吸収せずに排泄を促進させる働きがあることから、心臓病の予防になります。

そして、ビタミンKは、血液を凝固させたり、骨を丈夫にする効果があります。カロテンは、油と一緒に摂ると吸収がよくなるので、免疫力を活性化してがん予防や疲労回復に効果があるため、炒めものや揚げ物がオススメです。ビタミンB<sub>2</sub>は、脂肪の代謝を助けるため肥満防止やコレステロール値の低下などの効果が期待でき、メタボの方にお薦めです。(資料：農畜産業振興機構 野菜情報)



前号で我が家の節電率が32%だったと書きましたが、その翌月の電気使用量がやってきました。残念ながら12%でした。電力の需給バランスが逼迫していなかった事もあり、少し気が緩んでいましたね。という事は、無理しない節電の範囲でも10%は簡単に削減できるという事なので、夏場の目標一般家庭で15%削減は難しい事ではなさそうです。 編集局長：小田原次洋 アシスタント：助川尚子

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp