

当社ホームページ リニューアルオープン

ポータルサイトの検索エンジンで【三菱商事アグリサービス】を検索すると、三菱商事アグリサービス株式会社がヒットし、当社社名とともに「肥料原料の安定供給ならびに農業資材の販売を行うと共に、多様な機能製品の販売や農業ICT等にも取り組み、日本の農業の活性化・近代化に貢献します」というスローガンが皆さまをお出迎えする。

当社ホームページは平成17年の開設以降既に10余年が経過していたが、その間は廃止銘柄の更新、マックジャーナルの新規掲載や役員の異動を除きほとんどページで更新が無く、また掲載するコンテンツも目新しさに欠け、他社ホームページと比較して見劣りしていた。そこで、閲覧する皆さんに商品の魅力や当社事業内容をよりわかりやすく伝えることを目的に、創立30周年の節目もあってホームページを大々的にリニューアルすることになった。

リニューアルにあたっては、日ごろからWEBサイトやSNSを多用する“感性豊かなスマート世代の若手精鋭社員”を編集委員に抜擢。10月に幕張メッセで開催された農業WEEKにあわせた公開を目標に、約半年前から準備を進めてきたものである。新ホームページは、時流に即したデザインや最先端の技術を各ページに取り入れることにより「見やすさ」を高めており、さらには企業理念の明確化とあわせ新たに沿革ページを新設、拠点案内に「Google Map」を導入することにより、当社に初めて来訪される方にも迷わずお越しいただけるよう案内図も改訂している。

商品紹介ページにはこれまで要望の多かった「商品検索欄」を新設し、取扱いメーカー別・商品別でそれぞれ探したい商品が簡単に検索できるよう工夫をこらしている(※商品は、取扱いをさせていただいているメーカー各社様と協議のうえ、順次アップしていく)。また、商品の購入先や詳細についての問い合わせは、これまで東京本店をすべての窓口として対応していたが、ホームページ上に地域ごとの問い合わせ窓口を掲載することでこれを解消、目的にあわせ、お近くの拠点に問い合わせいただけるよう案内を改めた。今回のリニューアルでは、新たにメールでの問い合わせフォームも構築しており、問い合わせ窓口を複数用意することで、これまで以上に皆さまから問い合わせを受けやすい環境作りを目指した。

ご好評いただいているマックジャーナルについては、旧ホームページに引き続き専用ページを用意。主な掲載内容を大きく表示することで、読者の皆さんに一見してその内容が伝わるようなページ作りを行い、また商品紹介ページの検索機能と同様に要望の多かったバックナンバー記事の掲載についても、現状の直近6号から順次公開を進めている(現時点で242号から公開中)。

(次ページへ続く)



(次ページへ続く)

今回のリニューアルではスマートフォン対応や全ページ暗号化など、利便性の向上と安全性の確保を図った。また、「より見やすく」「より使いやすく」を念頭に全体の動線を見直し、操作性の良いレイアウト作りを考慮。各ページには写真を多く取り入れることにより、商品や企業イメージがより魅力的に伝わるよう心掛けたのは是非一度アクセスしてみて頂きたい。ホームページには当社社員が撮影した写真も続々とアップ行く予定なのでご期待ください。 <http://www.mcagri.jp>

国産アボカド『ひなたプリンセス』in宮崎県

近年、アボカドを食す機会がかなり増えてきている。家庭の食卓ではアボカドが頻繁に出てくるという事はまだまだ少ないかと思うが、外食をする際、目に留まる事が多くなってきた。アボガドではないの？と思った方も多いはず。私もそう思っていた1人である。正式名称は、『アボカド：avocado』。英名で記載してみると一目瞭然。発音のしやすさからアボガドという呼称が広まったのではないかと思われる。このアボカド、栄養価が高い果物としてギネスブックに登録されているのをご存知だろうか。『森のバター』と呼ばれる程で、良質な脂肪分が多く（リノール酸やオレイン酸といった不飽和脂肪酸）、ビタミンEやミネラル（カリウム等）、食物繊維を豊富に含む栄養価の高い果物だ。近年の健康志向も背景にあると思われ、日本への輸入量は年々増加傾向にある。2018年における財務省貿易統計によれば、輸入量は7万4千トン。バナナ、パイナップル、キウイ、オレンジに次いで第5位。国内で流通しているほとんどが輸入品（メキシコ産）で、輸入額では、240億8千8百万円とバナナ、キウイに次いで第3位で、パイナップルとオレンジを上回っている。国内産地としては、和歌山県と愛媛県の2ヶ所があり、近年では鹿児島県、長崎県、熊本県、新潟県、静岡県でも栽培が行われている。世界中には1,000品種以上あると言われ、日本で販売されているアボカドは、皮が厚く、ゴツゴツし、食べ頃になると黒くなる。これは長距離輸送に向いている品種で、普通は緑色のままである。中でも食味の良い品種としては、果皮が緑色で薄く滑らかな形をしている。

さて、ここ九州は宮崎県でも栽培が始まっている。今回、当社特約店の合資会社菊池商店のご協力を頂き、アボカドを栽培されている現場を取材させて頂く事が出来たのでご紹介する。宮崎市のマンゴー生産者横山果樹園では、現在60品種程を栽培されており、綺麗な緑色のアボカドがハウス内のあちこちで実っている。その内20品種程のアボカドを『ひなたプリンセス』というブランドネームで販売されている。県認証のひなたGAPも取得。横山果樹園の園主である横山洋一氏（右写真）は、ご本人が大好物だった事もあり10年前からアボカド栽培を開始。手塩にかけ大切に育てたアボカドを1つ1つ丁寧に箱詰めし出荷。特徴としては、樹上でしっかりと熟成させる事、市販で売られているものよりも約2倍と言ってもいい程の大きなサイズである。アボカドの栽培は非常に難しく、花は咲くが実が付かない事も多々あり、10年経過しても実が付かない事もあるようだ。8年後の50歳を迎える頃迄には、技術を確立させたいとの思いを語られた。食べ頃は、実全体が十分に柔らかくなつてから。追熟は収穫してから始まり、20℃程の常温で行う事が重要で、冷蔵庫で保管してしまうと低温障害を起こしてしまう。横山様お薦めの食べ方は、シンプルに岩塩をかけて食べると赤ワインとの相性が非常に良いとの事。とろける程柔らかくなったものは、厚切りにカットすると美味しく食べられるそうだ。現在、宮崎ブーゲンビリア空港並びに県内デパートで販売されており、県外へも販売を推進中である。9月頃から出荷・販売が始まり11月以降はずっと収穫に追われる。現在ではインターネット上でも横山氏のアボカドを購入する事が出来る。是非一度、宮崎県で丹精込めて育てられたアボカドをご賞味頂きたい。（福岡支店）



当紙の発行号数が555号というゾロ目を迎えました。次に数字が並ぶ666号までは5年弱。遠い先の様であつという間なのかもしれません。

編集事務局：南部、助川

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