

- ◆ 2023年2月8日発行ラインナップ
- ・コロナ禍で肥料業界でのWEBやSNS活用はどうなっている？
- ・白だけじゃない！カリフラワーの世界

## コロナ禍で肥料業界でのWEBやSNS活用はどうなっている？

現在、新型コロナウイルス感染症は第8波の真っ只中である。この中で岸田総理は5月8日より新型コロナウイルス感染症をインフルエンザと同じ5類相当に見直すを発表した。新たなWithコロナ政策の幕開けである。新型コロナウイルスがどんなものかも分からなかった3年前の発生当時はまるでSF映画を実体験しているような状況であった。第8波の一日の新規感染者数は減少傾向にあるが、それでも一日当たりの新規感染者数は4万人を超えている（1月末現在）。しかし報道が緩やかになったせいかわれてしまった感がありなんとも恐ろしいものである。罹患した方々の体験談を聞くと軽症でも辛いようでなめてかかるといけないと聞く。ヒトと新型コロナウイルスとはまだにらみ合いが続いていくのだろう。

さて、コロナ禍で仕事のあり方が大きく変わった事として、企業は社員の感染防止を第一と考え、在宅勤務で対応できるシステム作りを急ピッチで進め、新たなワークスタイルを構築した事がある。また、教育現場では保護者への連絡方法を従来主流であった手紙での通知を徐々に廃止しメールによる一斉通知や登校前に毎日の検温をアプリから報告させる学校が増えている。日々状況が変わるので書面での連絡通知よりもWEBを活用した連絡方法が新たに定着したといえるであろう。筆者が高校生であった30年以上も前の話であるが、東進ハイスクール（予備校）がサテライト授業を開始したときは驚いたものであった。感染状況が落ち着いた昨今は教室での授業が再開されているが、このコロナ禍で大学や高校の授業はWEB授業が定着し、パソコンやスマホの急激な普及と共に日常化されたようである。一方、肥料メーカーや商社間でのWEB会議は、双方に設備を整えている会社同士ではWEB会議が定着したが、特約店との打ち合わせではようやくWEBを活用し始めた状況だ。やはり現場では対面での打合せがまだまだ求められていて職員ひとりひとりにWEB面談ができるカメラ機能の付いたパソコンを与えているところはまだ少ない。しかしながら、経営規模の大きい生産法人クラスはSNSをうまく活用して自社の取組をPRしているところが多くなってきたと感じている。WEB面談も可能でPCを持ち合わせている方々も多い印象も受けている。肥料商でもスタッフの方が通信機器やSNSの活用方法に知見を持っている店ではFacebook等を活用して不特定の方に企画を通知し今までになかった独自の活動を始めたところもある。Facebookを通じて参加される方々はその企画に興味や好意を持って参加している場合が殆どであるため、WEB上でのやりとりも積極的な意見交換やチャットがなされている。ただし、うまく接続が出来ないことや面談途中でフリーズすることはまだよくある話だが、今までになかった新しいスタイルであると感じている。ただ、WEBを活用した打ち合わせはどうしても面談そのものが充実感に欠けると感じる場合が多い印象がある。初顔合わせでのWEB面談ともなると「信頼」というものがない中でのスタートとなるため、互いに探り合いとなり、なかなか自身をさらけ出すことが難しいためか満足感が得られないような気がしてしまうのは筆者だけが感じていることだろうか。YouTubeやインスタグラムなど敷居が高くない故、作成の手軽さが受けて一方的な配信は急激に増加し利用者も世界中の人達相手に発信が出来るようになった。ただ、農業資材分野においては発信によってどれだけ購買に結びつくものなのか？広告としての投資効果の面から閲覧数や登録者数を見るとこれからの創意工夫が重要になってくるだろう。農業就業者の平均年齢は67.9歳（令和3年統計）。農家も肥料商も含め世代交代が一気に起きてもおかしくない状況であるが故に新しい購買スタイルがこの農業界に定着するのを見守りたい。これからはWEBやSNSを活用した社会活動が常態化されるであろう。肥料業界においてもその流れがすぐ近くに来ていることに我々は目を向けなければいけない。



## 白だけじゃない！カリフラワーの世界

「洋菜の三白」をご存じでしょうか？戦後、洋食文化とともに浸透したカリフラワー・セロリ・白アスパラガスの3つの白い西洋野菜です。今回はその中でもみなさまに親しみが深いと思われるカリフラワーまわりのいろいろを紹介します。カリフラワーといえば当紙624号（2022年11月23日発行）で取り上げたブロッコリーと見た目がそっくりですが、それもそのはず。カリフラワーのはじまりはブロッコリーが突然変異で白くなったもの（アルビノ）であるとされています。カリフラワーのほうは花蕾の表面がスムーズな質感をしています。これは食している花蕾の生育ステージが異なります。ブロッコリーは蕾の状態を食しているのに対して、カリフラワーは花芽原基という蕾の一手手前の状態を我々は食しているのです。この違いにより生じるカリフラワーならではの生理障害として「ファジー」と「ライシー」があります。暑いと生育が栄養生長に傾いて花芽原基が葉に分化してしまう「ファジー」が、寒いと花芽原基で止まらず花芽へと発育が進んでしまう「ライシー」が発生します。どちらも花蕾の表面が毛羽立ちスムーズさが失われてしまう障害で遠目には見分けが付きにくいのですが、よく見るとファジーはとげとげとした形、ライシーはまるっとした形をしています。是非スーパーで観察して、そのカリフラワーの育った環境に思いを馳せてみてください。

カリフラワーはイメージの通り純白であることが求められます。日光が当たると黄ばんでしまうため、花蕾のまわりの葉を紐で縛って収穫まで日を除ける「縛葉（ばくよう）」と呼ばれる作業を行うこともあります。この作業は大変なので、まわりの葉が自然と内側に巻いて花蕾を包みこんでくれる「包葉性」に優れた品種もでています。近年は白色に限らずカラフルなカリフラワーがスーパーに並ぶことも多くなりました。オレンジや黄緑、紫、黄色などなど…直売所でも人気があるようです。こちらは日に当たることで着色が促進されるので、縛葉の必要もありません。筆者は都内のスーパーにてなかなかの値段にてそれぞれの色を1パックにちょっとずつ詰めたものが販売されているのを目撃してしまいました。（写真参照）



パック詰め販売されるカラフルカリフラワー

分解しても分解しても同じ形になるフラクタル構造で有名なロマネスコもカリフラワーの仲間にあたります。樹のようなルックスはクリスマスの食卓にぴったり！と考えるところですが、クリスマスの時期に収穫できる早生性をもったロマネスコはまだ多くはないというから残念です。最近茎が長く花束のような形の「スティックカリフラワー」も知名度をあげつつあります。中国では「ソフアーサイ」と呼ばれるタイプのカリフラワーで、台湾や中国ではこちらのほうが実はメジャー。炒めものにしたときに味が染み込みやすく、確かに中華料理と相性がよさそうです。



スーパーで販売される紫カリフラワー

紫カリフラワーでも品種により色味が異なる

ちなみに世界をみると、カリフラワーをたくさん栽培・消費している国といえばインド。インドではカリフラワーに求める純白さのレベルが高いそうです。しかし現地ではカレー味のスパイスで炒めて食べることが大半。どうせ黄色く調理してしまうなら純白じゃなくてもよいのではと思ってしまうのですが、見た目のよい野菜を購入したいという気持ちはインドでも日本でも同じなのでしょうね。

（東京支店）

今年も花粉症の季節が始まりました。スギ花粉の飛散量は過去10年で最大とされています。そのせいか、2月になった途端に花粉症の症状を訴える方が急に増えました。コロナ対策の緩和で外ではマスクを外す機会が増えたと思いますが、花粉対策の為にマスクはもうしばらく手放せないですね。

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>