

- ◆2023年7月12日発行ラインナップ◆
 - ・肥料業界の新しい潮流-SNS-
 - ・果汁満点!!北海道のスイカ!!

肥料業界の新しい潮流ーSNSー

肥料業界でSNSを活用した営業「井澤式儲かる農業」にいち早く取り組んで成果を上げている株式会社井 澤商店(兵庫県加古郡稲美町)に訪問し、お話をうかがった。明治27年に兵庫県稲美町にて米穀肥料商として 創業、井澤潤次朗社長は四代目。

SNSを始めた動機は、「2020年を井澤商店のYouTube元年にする」と決め動画の時代に乗り遅れないよう取組をスタート。2020年10月に農業経験ゼロの宮田部長が井澤商店に入社された。希望する農家さんにZoom面談を始めたところ、面談の内容が毎回同じである事に気づき、Zoom面談の動画を使ったYouTube勉強会をスタート。基本的には商品ありきではなく「農家さんの困りごとを解決する」をモットーにしているところがメーカーや他の肥料商のSNSとは違うところ。Zoom勉強会というクローズの中ではその解決方法としての商品名や使い方を説明し、困りごとを解決することで農家さんの信頼を得ている。

農家さんに情報を拡散して、YouTube勉強会へ誘導。20~30名が参加するZoom勉強会を開催。勉強会にはSNSを利用しているが、最近では地方での現地勉強会も始めている。商品を購入いただいた農家さんとはLINEを使ってコミュニケーションをはかり、現在135名の新規顧客を獲得し肥料拡売に大きく貢献している。今の一般的な肥料商においては顧客が自然減することがあっても、新規顧客を獲得することは厳しく、135名を約3年間で獲得されたことは賞賛に値する。

宮田部長によると「農家さんは情報を欲している。またJAや肥料商に困り事を尋ねても納得いく説明がないため今の肥料購入先に満足していない。顧客からのリクエストもあり『農家の困りごと』にネタが尽きることはない」と毎日YouTube動画を配信し、獲得した新規顧客の購買ボリュームも増えてきているようだ。





30代~50代の農業経営者、特に就農4~5年の若い方が興味をもってリピーターになっており(彼らこそが将来の基幹的農業者)、作物別には「成りもの」特にトマトや白ネギ、サトイモ等の栽培生産者が興味を持ちリピーターとして増えてきている。生産物のブランディング、マーケティングにも言及し囲い込みも模索、5年先を見据えてリピーターを増やしボリュームアップを狙っている。

井澤商店の今後の課題であり目標は、理解しあえる肥料商同士のコミュニティーの形成とB to B取引を構築することである。

夢多き井澤社長と宮田部長のご活躍をお祈

りします。ご多忙のところ、取材のご協力ありがとうございました。

井澤商店YouTubeチャンネルはこちら↓ https://www.youtube.com/@user-rg3nf2no1w/videos



~果汁満点!!北海道のスイカ!!~

夏本番!!夏の風物詩と言えば花火や海水浴を連想する人も多いと思うが、食べ物でいえばやはりスイカが一番ではなかろうか?今年も平年より気温が高い傾向であり、シャキシャキとした食感の果肉は夏の涼味を感じさせる。スイカ果汁の90%以上が水分で、9%程が糖分、残り1%はカリウムなどのミネラルやシトルリン、アルギニン、β-カロテンなどを含む。カリウムは利尿作用があり摂り過ぎた水分を排出してくれる。スイカに塩をかけて食べる方もいると思うが塩分補給にもなる為、水分補給と熱中症対策に最適だ。

本号では北海道を代表する「でんすけすいか」を紹介させて頂く。上川郡当麻町で栽培されている「でんすけすいか」だが、先月15日に初競りが行われ、最も高いもので1玉70万円の値がつき、2019年落札価格の75万円に次ぐ高値となった。1984年から生産を開始し1989年に特許庁に商標登録された当麻町を代表する作物だ。名称「でんすけ」の由来は1960年代から70年代にかけ舞台名「デン助」で人気を博した喜劇俳優、故・大宮敏光が目の回りや鼻の頭を黒く塗り演じたキャラクター「大宮デン助」の顔に似ていた事にあやかり、誰にでも親しまれるようにと考え、また当時は水田からの転作が始まる時代でもあり「田を助ける」



という願いを込めて名付けられた。一般的なスイカの特徴は縞模様がはっきりしていて果肉は赤や黄色のものが多い。でんすけスイカは6~8kg程の大玉のスイカで果肉は赤く歯ごたえがあり、果皮は全体的に暗緑色で普通のスイカとは違い縞模様が分かり難い外観のスイカだ。容易に肥大化する品種だが中身が空洞化しやすい為、栽培には高い管理技術が必要である。

又、出荷される際にも1玉ずつ目視によるキズや形の確認から始まる。機械を使用し空洞の有無、糖度(11度以上)の確認等の検査が行われ等級が決まり、等級と生産者の名前を印字したシールを貼り出荷となる。この検査をクリアできないと出荷されないルールになっていて、ふるさと納税の返礼品や贈答品として使用されるなど重宝されている。

スイカの作付面積と収穫量を調べてみると、令和3年産の場合、全国で作付面積9,200ha、収穫量319,600t。北海道は作付面積318ha、収穫量13,000tと全国の中では第9位である。第1位は熊本で作付面積1,280ha、収穫量49,300tと非常に多く、次いで千葉(974ha、37,500t)、山形(785ha、32,200t)、新潟(505ha、17,800t)、愛知(397ha、16,700t)となっている。北海道内においては富良野市と共和町が作付面積、収穫量ともに多い地域となる。

全国的に猛暑日が多くなっているが、小まめな水分補給や 日陰で休息を取るなど体調にはくれぐれもご留意頂きたい。 手軽に食べられるように一口サイズにカットされた物がスー

No.	市町村名	作付面積(ha)	収獲量(t)
1	富良野市	119	3,525
2	共和町	86	3,317
3	当麻町	11	384
4	中富良野町	5	208
5	南幌町	4	176
その他		11	315

令和3年 市町村別作付面積・収穫量(トップ5)

資料:計の値については、農林水産省「野菜生産出荷統計」。 市町村の値は、北海道農政部農産振興課「主要野菜 作付実態調査」。

パー等で目に付くが、夏ならではの果物なのでまるまる1玉購入してみるのも良いのではないだろうか。糖度は少しずつ落ちていくので購入後はなるべく早めに食べることをお薦めする。甘みは中心部が強いため真ん中が均等に行き渡るようにカットするのがお薦めだ。美味しいスイカを選ぶ時のポイントは、縞模様がはっきりしているもの、ツルの付け根が周囲より盛り上がってるもの、オヘソの部分が大きいものが良いとされている

ので、甘いスイカを選ぶ時の参考にして頂きたい。(札幌支店)

大雨により被災されました方々に心よりお見舞い申し上げます。

編集事務局:田口、山内 URL http://www.mcagri.jp

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