

(株)じょうえつ東京農大

の社員（橋元さん）が担当しています。時には経理、時には総務、時には営業時には直売に出かけて行くこともある超多忙な人です。以下は、橋元さんのお話を中心に紹介します。



例じょうえつ東京農大本社入り口。のぼりや新聞記事や広告等
でひときわ目立つ研究室です。

・オープンカレッジ

東京農大では、平常の学生向け講義や実験などの他に、社会人向けのオープンカレッジを開催しています。六月のある日、オープンカレッジ「農とアロマ」を担当する先生が研究室（本社）へお見え

になり、次の土曜に講義するので「生徒さん向けに商品の販売を」と誘われました。参加者には親子連れもいて、オーガニック、アロマ、癒しのようなもののへの関心の高さが伺われました。

商品が売れなくても弊社を認知してもらうことを目的として出店したら、予想外に商品を手にとって見てもらい、質問もあり、ご購入も頂けたそうです。とくに「雪下踊り（切干大根）」は、「こんなにきれいな切干大根は見たことがない」という感想が多く、売行きも良かったそうです。例じょうえつ東京農大の切干大根は、農場スタッフや学生が、有機栽培大根を雪下から掘り出し、わざわざ一本一本皮をむいて千切りし乾燥させて製造します。手のかけ方が違うのです。だから甘く美しく柔らかで、おいしいのです。一度食された方は必ずまた食べたいくなる代物のようです。他に、有機栽培大根を使った加工品「大根おろし入りポン酢」も好評だったようです。ほんどの方が例じょうえつ東京農大の存在をご存じなかったようですが、環境に優しいもの、健康に優しいものを生活の中に取り入れたいという高い意識をお持ちの生徒さんたちで、こんな会社があったのかと感激されている応援購入だったようです。橋元さんは手ごたえを感じていました。

また、東京農大大学にはグリーンアカデミーという成人学校もあります。これは食農環境に関心の高い方々（多くはリタイアされた社会人）が一年間しっかりと学ぶ学校です。

じょうえつ東京農大は、東京農大と地元関係者が平成二十年四月一日に設立した株式会社です。上越市谷浜桑取地区で耕作放棄地を再開発して、有機農場を経営しています。東京農業大学は文科省の補助金で平成十二年から学術フロンティア研究を実施していましたが、平成十七年にその有機栽培実験サイトを桑取に置いたことが当地との関係の始まりでした。この地域は平成大合併前の上越市では唯一の中山間地で、後継者不足や高齢化が深刻でした。耕作放棄地が30%にも達していたのです。

例じょうえつ東京農大は、耕作放棄地を借入れ再開発して、コシヒカリや野菜を完全に無農薬無化学肥料で有機栽培しています。すでに10ヘクタールを再開発して全圃場で有機JAS認証を取得しています。この業績が認められて、第三

回（平成二十二年）耕作放棄地発生防止・解消活動表彰事業において『全国農業会議所会長賞』を受賞しました。平成二十一年度に正式に農業参入を果たしてから、それまでの実験成果を踏まえて現在は、コメ、カボチャ、ズッキーニ、ソバ、ダイコンの五品目を基幹作物に定めて生産活動を行っています。上越農場の活動は上越タイムス、新潟日報、JCVなどで頻繁に報道されているので、ご存知も方々も多いと思います。そこで、今回は東京にある本社の営業活動とお客様の反応などを取上げます。

例じょうえつ東京農大の本社は、東京農業大学世田谷区キャンパス18号館6階の国際バイオビジネス学科バイオビジネス環境学研究室の中にあります。これは代表取締役社長である藤本彰三教授の研究室です。本社では様々な業務をひとり

（株）じょうえつ東京農大の社長は年一回、教授として「環境保全型農業論」を講義されています。もちろん、その講義に合わせて会社の商品を販売に行きますが、さすがにこの時は全て飛ぶように売れますと、ニコニコ顔でした。



オープンカレッジ会場の入り口。商品の並べ方も段々と慣れてきました。

・マクロビオティックと玄米

マクロビオティックや玄米について、興味関心をもつ人が増加しているのを実感したのは、橋元さんが六本木のオーガ

ニックフェスタに出店された時だそうでした。マクロビオティック（通称マクロビ）とは、独自の思想や哲学を含む食事法の一つで、玄米を主食とし、有機農産物を摂り、肉類や卵、白砂糖は摂らないなど、厳格な食事法を特徴としています。あの有名なマドンナさんの子供のアドバイザーがマクロビで治ったことで火が付き、近年の健康食ブームに乗って実践者が増加したそうです。ヨガ愛好者の中にはマクロビ実践者も多く、とくに若い女性が多いそうです。オーガニックフェスタで、こんなにヨガ人口が多いのかと驚くと同時に、もっと多くの有機玄米を並べて置くべきだったと感じたそうです。



オーガニックフェスタ（六本木ミッドタウン）。六本木のお洒落スポット。外国人の来場者も多く見られました。

・食楽園（新潟館）と米ぬか

表参道にある食楽園（新潟館）では、（株）じょうえつ東京農大の有機栽培こしひかり2キロ袋が常時販売されています。魚沼産こしひかりより値段が高く、あれで売れるのだからとある人がブログで書いていたことがありました。しかし、毎月必ず買って下さるリピーターのお客様がいっぱいいるので、着実に売れているようです。



先日、あのホテルペンシユラ東京からお電話がありました。「海外のお客様が日本でおいしい有機米をお土産に買いたがっている。ネット調査で御社を見つけたので紹介して良いか？」との問合せがあり、食楽園で入手可能とご案内したそうです。（株）じょうえつ東京農大の有機米はいよいよ海外進出するのでしょうか。最近、この新潟物産館へ出荷する商品の種類も増えてきました。有機米九百グラム袋、切干大根、乾燥カボチャ、そして何と「米ぬか」。何故「米ぬか」でしょうか。それは一人のお客様の問合せがあったから。

「有機米を作っているのに米ぬかは売らないの？有機の米ぬかはなかなか売っていないのよ。」米ぬかなんで欲しい人が本当にいるのかと半信半疑でしたが、お店から受注し、出荷開始。それが結構に売れ始めているようです。米ぬかをお求めのお客様は、ぬかの部分に農薬が溜まりやすいことをよくご存知で、絶対に有機米の米ぬかでなければダメだと探し回っているようです。最近ではぬか漬けの他に、美容に使う人が増えてきて、石鹸・洗顔料に利用されています。

たったお一人の消費者でも販売リクエストされる商品は、同じものを欲しがっている人が他にも必ずいるということを感じ、橋元さんは苦笑していました。



表参道にある食楽園（新潟館）。他の新潟県物産品とともに（株）じょうえつ東京農大の商品も常時販売されています。

・農大生協と博物館カフェ

(株)じょうえつ東京農大の商品は、東京農業大学世田谷キャンパス内の農大生協、そして馬事公苑前にある大学博物館内のカフェでも購入できます。博物館は入館無料で、催事もあるので遠方から訪れる方も多くいます。平日は近所の方の憩いの場になっているようです。ペビーカーを押して博物館のマダガスカルを見て、カフェでランチ。そしてショップでちよつとお買い物。

毎日食べるお米は銘柄を決めてあるご家庭が多い。宅配便サービスがあるので、東京のお客様も魚沼とか山形とか決まったお米を購入されており、お米の生産者としては新しい顧客の発掘は容易なことではありません。(株)じょうえつ東京農大の主力商品『JAS 認証有機栽培こしひかり』も、東京で店頭販売すると圧倒的に九百グラム(六合分)の需要が高い。おそらくお米の消費量が減っていることとお試し購入が多いでしょう。そんな状況だから、橋元さんは何度も何度もパンフレットを配布し、イベントのたぐいにお土産、お試しサイズの九百グラムに販売努力を傾注しているようです。それをきっかけに、(株)じょうえつ東京農大の『有機栽培コシヒカリ』は、環境に優しい栽培方法で制され安全性が高いだけでなく、食味も素晴らしいということを知って頂きたいと熱っぽく話していました。

農大生協と大学博物館で常に高い人気を誇り、売れ続けているのが『酢漬け踊り(大根の酢漬け)』です。小さいお子さんからご年配の方まで幅広い年代で大変人気が高い。昨今、スーパーではキツイ味の漬物ばかりですが、この『酢漬け踊り』は塩分が控えめで昔ながらのやさしい味がするとの評価。まさに三温糖のなせる業でしょう。本社への直接問合せ・注文でも、生協からの問合せ・注文でも、ご年配の方や塩分コントロールされている方が、「これを食べたら他のものは食べられない。まとめ買いたい。」という希望も多い人気商品です。本日は皆こんな商品を持っていたのでは?からだにやさしい、人工的な味がしない、添加物が少ない・・・やっぱり良いものは売れるのです。と微笑む橋元さんに、会社の生産方針・商品販売戦略の自信が伺えます。

なお、『雪下踊り』も『酢漬け踊り』も農大名物「だいこん踊り」をもじっています。(株)じょうえつ東京農大が有機栽培した大根の加工品につけた名称で、「だいこん踊りシリーズ」として次々に商品開発を進めています。次は何が出てくるか楽しみです。(編集部)



農大博物館&カフェは、世田谷区の人気スポットです。



博物館催事イベントの展示販売。