

こんな時代だから自分で売る

— お客様に選ばれる販売の工夫と心意気 —

お米は低価格の時代を迎えつつある。スーパーに行けばいつでも安くおいしいお米が売っている時代である。そんな中、いかにしてお客様に自分のお米を買っていただくか。このページでは、直接販売に取り組む農業経営者たちが、どう販売に工夫を凝らし、その心意気をお客さんに伝えているのか、3つの事例を挙げ紹介する。

(協力 三好かやの)

あぐりぱあく 小林農園

〒339-0023
埼玉県岩槻市野孫226
TEL: 048-798-1289



小林優子さんと夫の勝一さん、次男の央承くん



勝一さんの御両親、桂之助さんとせつさん

私たちは、都市近郊の岩槻市で、作業受託を中心にお米の栽培と販売を手がけています。わが家の売り方は、昔から「庭先対面直接販売」。つまりお客さんが直接玄関先に足を運んで下さり、その場でお米を手渡すのです。

日中は、家族全員外で作業をしているのでお客さんが直接田んぼやハウスまで私たちを呼びに来ることも少なくありません。

販売価格はコシヒカリの玄米が30kgで1万円。もち米も30kg1万円。それ以外の品種のお米は30kg9000円です。5kg、10kg単位でも販売しますが、30kgで買う方がほとんど。精米は無料でサービス。丸七製作所の「㊤エコスター吸引籾精米機」を使っています。他県産のコシヒカリに比べれば、価格的にもダンゼンお得。ワラや籾殻をはじめ、有機質の肥料をたっぷり使っているの、決して味も産地の米に

負けないと自負しております。

特別高く売るための工夫などはしていませんが、売り手である私たちが、買い手のお客様の顔を見て、話をしながらできる販売。そしてお米について何か聞かれても、



10kg用袋。私たちが優しい気持ちで作ったお米。私の㊤のお米です

答えられるよう努力しています。販路拡大についても、特別なことはしていません。私共の場合、買っていただいた方の口コミが何よりのPRです。お客様が直接車で買いに来て、その場で代金を支払ってくださるので、直売のネックとなる運送費や、代金回収の手間やコストもゼロ。その分を価格に反映できるのも、消費者の近くで米作りする者の強みでしょう。

これからも「すりたてでおいしい、価格的にもダンゼンお得」

なあぐりぱあくのお米を地元の方にたくさん食べていただきたいと思っています。

(小林優子)



コシヒカリの収穫



フレコン袋での籾搬送



ホイストクレーン



ラクラクハンド



㊤エコスター吸引籾精米機



森川光男、美保さんとこの春生まれの野ちゃん

森川光男 美保さん

〒470-2404

愛知県知多郡美浜町
河和字岡ノ脇67

TEL: 0569-82-1931

玄米ご飯が健康によいことは広く知られていますが、お年寄りや子どもには硬くて食べにくい。それならお餅に加工してはどうだろうと始めたものの、最初は失敗の連続。試行錯誤の末、やっと玄米ならではの水分加減を把握して、玄米餅の販売にこぎ着けました。

大がかりな機械は使わず、夫婦二人で昔ながらの杵と石臼で搗いています。石臼は昔私の父が自分で作ったもの。一臼で2.5升、一度に5臼分ほど搗くので、半日仕事になります。販売価格は1kgで1500円。玄米ご飯より柔らかくて食べやすく、香ばしい風味があるので、お客さんにも好評です。

さらに自家製大豆が原料の味噌も販売しています。1月下

旬に講習会を開き、その場で仕込んだ味噌を、お客さんに各自持ち帰っていただくのです。1人あたり水に浸けた大豆が4kg必要で、多い時には15人、60kgも磨り潰さねばなりません。そこで導入したのが「国光」のみそすり機「やまびこ号L型-SBT」。ミキサーでは内側にくっついてしまったり、刃の周りにこびりつく分ももったいない。だからといってすり鉢でまんべんなく磨り潰すのは至難の業でした。その点やまびこ号は、スピードも早いわ、ムダも出ません。

出来上がった味噌は、講習代も含めて白味噌約10kgで6200円、ミックス、赤味噌を各6000円で販売しています。これまでは、自然食品店や個人に販売するほか、イベントでチラシを配り、注文をとっていました。さらに今秋オープンするJAの直売所でも販売の予定。ブランド名は、この春生まれた長女の名前にあやかって「季の野の台所」と名付けました。

皆さんどうぞよろしく！

(森川美保)



美保さんのお父さんが作った石臼



庄司祐子さんと夫の渡さん

(有)Jファーム

〒997-0161

山形県東田川郡羽黒
町押口37

TEL: 0235-23-0303

FAX: 0235-23-0321

私たちは、山形県の庄内地方で、お米の栽培と直売、そしてイタリアンレストラン「穂波街道」を運営しています。

「風のコシ」と名付けたコシヒカリは5kg2750円、ひとめぼれ、はえぬきは5kg2200円で販売しています。店頭でお米を買って下さった方には、5kgにつき200円の割引券を進呈中です。

精米機は、価格と性能のバランスの良いマルシチの「M5」、初すり機は、専門メーカーであるサタケの「AIS40」、袋詰めには農機具店に薦められた岡山の「TS350」をそれぞれ使用しており、お米の貯蔵はJAに委託しております。さらに、請求書発行にはソリマチのパソコンソフト「天神」を導入して、顧客管理を省力化しています。

さらに新米のシーズンには、収穫感謝の意味を込めて「お米

のフルコース」を楽しむ会を開催。ホテルのレストランでのキャリアを持つ洋食のプロ3人が腕を振ります。イタリア料理店専門店でお馴染みのリゾートはもとより、「お米のおこげ料理」「お米のティラミス」「お米のパナコッタ」といったメニューも登場。いずれも「穂波街道」でなければ味わえないものばかりです。

さらに今年から、グリーンツーリズムのネットワーク立ち上げにも参加して、庄内地方の農家や見どころを紹介する活動も始めています。希望者には、宿泊先を紹介したり、旅のルートをコーディネート（もちろんお食事は穂波街道で）したりしたいと思います。

直売、レストラン、旅……あらゆる方法でお米をはじめ、庄内地方の農産物の良さを広めていきたいと思っています。こちらへお越しの節はぜひお声をかけて下さい。

(庄司祐子) オリジナルブランド米「風のコシ」

