

酒とパソコンと少々のもろく

経営理念

自宅横の猫の額ほどの広さしかないビニールハウスで、「とれさ農園」と称して色々な野菜や果樹を栽培し、我が家の食料自給率を向上させ、余った農産物は直売所で販売しています。

野菜が出来過ぎて売り切れないときは、加工保存しますが、直売所に出した野菜は売れる日もあります。まったく売れない日もあります。

そんな時は翌日も、翌々日もそのまま直売所に置いておくのですが、日付の古い野菜を早く売り切ってしまうおうとして、手前や上に置き、日付の新しい野菜は、お客様の目に付きにくいところに陳列します。スーパーでも牛乳や豆腐の賞味期限が迫ったものを手前に置いていますよね。無意識の内にこの手法をまねしていたのです。

でも、これっておかしいですね。

直売所ですから、その日の朝、あるいは前日の夕方に収穫した、新鮮な野菜が売りなのです。

もともと、新鮮で美味しい野菜をお客様にお届けするのがとれさ農園の理念だったのです。それなのに、売らんがために、その反対の行為をしていました。そこで、直売所における陳列方法を変えることにしました。

- ①お客様にできるだけ新鮮で美味しい野菜をお買い求め頂くために、新しいものを手前または上に置き、お客様の目にとまりやすいようにする。
- ②野菜の種類にもよるが、鮮度の落ちたものは割引販売または持ち帰り加工原料とする。

陳列方法を変えて、まだ日が浅いのですが、明らかにその効果が出ています。野菜の売り上げが増えました。

売れ残り対策として、加工方法を色々考えましたが、シシトウの佃煮は思いの外美味しく好評でしたので作り方を紹介しておきます。

【材料】

シシトウ90g(1パック)、砂糖 15g、白だし 20ml、酒 10ml、鰹節 3g

【作り方】

- ①鍋にヘタを取ったシシトウを入れ、ひたひたに水を入れ、沸騰させる。
- ②沸騰したら、シシトウを取り出し、たっぷりの水に浸け、一夜晒す。
- ③シシトウの水気をしっかり搾る。
- ④鍋にシシトウ、砂糖、白だし、酒を入れ、水気が無くなるまで煮込む。
- ⑤水気が無くなって来たら、鰹節を加え、良く混ぜる。

かなり前のことですが、経営分析の研修会で、ある講師が、「経営改善に最も大切なことは、明確な経営の理念を持つことである。」と話されました。言葉ではわかってはいたつもりですが、本当には理解していなかったことに気づかされた今回の経験でした。

最後に、恥ずかしながら我がとれさ農園の経営理念をご紹介します。

とれさ農園の経営理念

- (1)安全・安心で、新鮮で美味しい農作物を直接消費者に提供する。
- (2)無理・無駄・ムラのない経営・生活
 - 1:無理な投資、経営、労働をしない。
 - 2:資源を無駄にしない生産・販売を行う。
 - 3:年間を通じた労働配分にムラを作らない。

3ヶ月経過後の減量状況

-4.8kg

(成光昭男)