

年頭のご挨拶

代表取締役社長 菅生 健史

新年あけましておめでとうございます。

先ずは元旦に発生致しました能登半島地震により被災された方々には心よりお見舞い申し上げます。

一刻も早く救助・復旧が進みますことをお祈り申し上げます。

昨年を振り返りますと、5月に発表された「コロナ感染症の5類への移行」を受け、人流・物流が徐々に回復、経済活動も3年ぶりにほぼ平常へ戻る中、当社の販売会である「菱肥会」総会も11月に5年ぶりに開催、お蔭様を持ちまして成功裏に終える事が出来ました。（詳細は12月13日MAC Journalご参照）

改めまして参加者の皆様にはこの場をお借りし、厚く御礼申し上げます。

一方で、世界ではロシアによるウクライナ侵攻が未だ収まらない中、10月には中東にてイスラエルとパレスチナ（ハマス）の衝突も勃発し、地政学リスクが悪化した一年となりました。

肥料業界とは言えば、過去2年悩まされた肥料原料市況の高騰は漸く落ち着きを見せたものの、流通・メーカーが高い市況で前広に確保した原料や製品の出荷が十分進まぬ内に、全農春肥価格が大幅下落、秋肥価格も追加で下落した事で、製品出荷が大幅に停滞、メーカーや流通各社は高値在庫を抱えたまま年越しを迎える大変厳しい環境となりました。そのような中、一部メーカーや流通に於いては製造・生産の停止、支店・販売店の統合・閉鎖等、厳しい事業環境を象徴するような動きも出始めております。引続き厳しい事業環境が続くと思われませんが、当社としては肥料業界を取り巻く状況の推移・変化等を良く見極め、新たな事業機会を捉え、顧客の皆様と共に引き続き歩んで参り度いと思えます。

2024年の干支は辰年ですが、60年周期で訪れる「甲辰（きのえ・たつ）」にあたります。「甲辰」には、「成功という芽が成長し、姿を整えていく」といった縁起の良いイメージがあるようです。

農業・肥料を取り巻く環境は引き続き厳しい見通しではありますが、将来の成長に向けて新たな事業機会の芽を見つけ育てていくという前向きな気持ちを忘れず、皆様のお役に立てるよう所業に邁進してまいりますので、本年もどうぞ宜しくお願い致します。

最後になりますが、本年の皆様の事業の成長と皆様のご家族のご健勝・ご多幸を祈念し、新年の挨拶とさせていただきます。



～ご当地産物のご紹介～

新年を迎え寒さいっそう厳しくなるこの季節、親しい方々と温かいお鍋を囲み、これからの一年が希望に満ちた年であることを思いながら舌鼓を打つ方も多いのではないのでしょうか。私達も全国各地を巡る中、ご当地のお鍋を頂く機会があります。そのような中、秋田県大館市在住のK様に「きりたんぼ鍋」がご当地で実際にどのように賞味されているのかお話を伺うことができましたのでご紹介致します。

きりたんぼとは、ご飯をすり潰して太い串に巻き付けて焼いた秋田県の郷土料理です。焼いて味噌や醤油を塗って食べる事もありますが、囲炉裏に掛った鉄鍋にきりたんぼがドーンと陣取り、ご当地の美味しい山里の幸がぎゅしりと入った「きりたんぼ鍋」が有名です。

その発祥は諸説あります。伝承では秋田県北部といわれ、大館市では「本場大館きりたんぼまつり」が、鹿角市では「きりたんぼ発祥まつり」が開催されています。

「きりたんぼ鍋」はこの地で家庭料理として、ハレの日の御馳走として振舞われています。なお、大館市は秋田県北部内陸に位置し北東北3県を結ぶ交通の要であり、豊かな森林に囲まれ曲げわっぱに代表される伝統工芸が盛んな地でもあります。今回「きりたんぼ鍋」の取材をする中で、筆者の知らないおいしい秘密が盛りだくさんに詰まっていることが分かりました。まずはその食材のいくつかをご紹介します。

- ・「比内地鶏」日本3大地鶏のひとつで、ご当地に古来より伝わる比内鶏を元に作出された鶏種であり野鶏の面影を残すとも言われ、貴重なそして抜群のうまさを誇ります。

- ・「セリ」清澄な水で育ち、葉だけでなく根まで食するおいしさです。

- ・「ネギ」白神ネギに代表され、秋田県の冷涼な気候で栽培されます注目されています。

- ・「マイタケ」森林豊かなご当地では、チャンスに巡り合えたなら天然物がいただけます。

これらの魅力的な食材が詰まっている鍋、早速つつきたくところですが、ここで予想外の展開。鍋をつつく前に天ぷらをつまみにお酒をいただくとのこと。そのつまみがセリの根の天ぷらなのですが、なんでセリの根？とお聞きしましたら葉は「きりたんぼ鍋」に使い、根は酒の肴にするのだそうです。宴の始まりがほろ苦いセリ根の天ぷらで一杯とは魅力的です。そしてほろ酔いのところで「きりたんぼ鍋」が登場。まさに主役登場といったところですよ。

また、「映えの1日目、味の2日目」とも言われ、出来立ての鍋もちろん美味ですが、比内地鶏の出汁2日目はきりたんぼが程よく崩れて味がなじみ格別の味覚とのこと。

秋田県のおいしいお米と山里の食材が織りなす郷土料理「きりたんぼ鍋」の魅力を存分に教えていただきましたK様に本稿を持ちまして御礼申し上げます。（東京支店）



能登半島地震により被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。被災地の一日も早い復旧を、心よりお祈り致します。

編集事務局：田口、山内

電話：03-5275-5511 / E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>