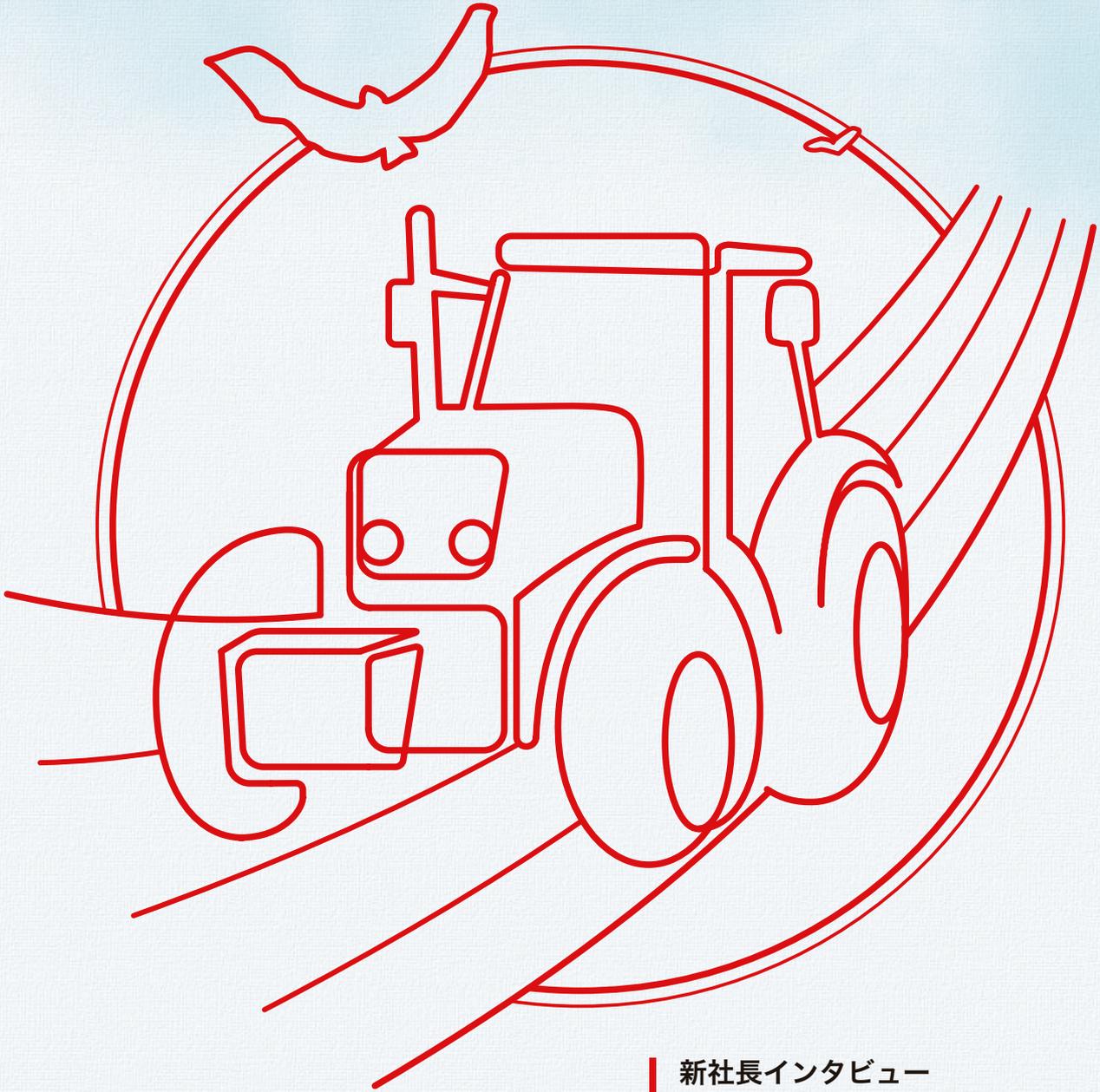




エム・エス・ケー農業機械株式会社

# る〜ぶい Light



特集

新社長インタビュー

進化するテクノロジーを  
農業の現場へ  
届け続けるために

#02



## CONTENTS



る〜ぶ<sup>o</sup>light #02

新社長インタビュー * 進化するテクノロジーを農業の現場へ届け続けるために .....	03~05
営業所紹介 * 西日本支社津山営業所 .....	06~07
新入社員紹介 * 2018年度新入社員11名が入社 .....	08~09
社内研修 * 社内で行われた研修の紹介 .....	10~11
<b>Products and Solutions 製品情報</b>	
MF1705シリーズトラクター新登場 .....	12
Nobili社との取引を開始して40年 * ノビリ社との取引が今年で40周年に .....	13
農業情勢 * 海外事情から知るニッポン農業~ニュー・ノルディック・キュージーヌ~ .....	14
ニッポンの食材 * ニンジン .....	15



エム・エス・ケー農業機械株式会社

# 進化するテクノロジーを 農業の現場へ届け続けるために

農業の担い手の減少、熟練農業者の技術継承…

現在の農業が抱えるさまざまな問題に対し、

農業機械が果たせる役割はますます大きくなっています。

その農業機械を生産の現場に届けるにあたり、私たち販売に関わる者もまた、

サービスを進化させ、機械だけではなくソリューションを届けなくてはなりません。

このたび、2018年6月29日に就任した石川善太代表取締役社長に、

今後のエム・エス・ケーが担っていく役割について、インタビューを行いました。

代表取締役社長  
石川 善太

## ユーザーと開発の仲立ちとして コミュニケーションの要に

私は学生時代に産業機械工学を学び、卒業して三菱商事株式会社に入社してからは、東南アジアや欧州の拠点・関連会社を巡りながら自動車の輸出・輸入・販売事業に携わってきました。

自動車販売ではユーザーの用途に合う機能・仕様の車をご提案し、売れたら終わりではなくメンテナンスなどのアフターフォロー、最終的に不要になった車を中古販売につなげるところまでユーザーの利便を図ります。こういったサイクルは自動車と農

業機械で共通するものだと思います。お客様のプロフィールからニーズを読み解き、適した商品をお届けすること。そしてそのお客様視点のニーズをメーカーに建設的な提案として伝えていくこと。それが販売に携わる者の役割です。

これまで仕事をしてきた上で痛感したのが、一人でできることは限られる、ということです。そこから人と人との信頼関係を大切に、相手のことを考えて行動することが、私の信条となりました。

信頼関係を築くためには、当然ですがコミュニケーションが大事です。こちらの意図を正確に伝え、相手の意図を正しく理解すること。言うのは簡単ですが、実際には難しく、多くのトラブルの原因はコミュニケーションの不足・不全にあります。

独りよがりなコミュニケーションをしないためには、相手の立場に立って考え、相手のことを考えた上で自分の意見を伝え、すり合わせていくことが重要です。特に私たちはお客様と、メーカーの間に立つ立場ですから、関わる全員が利益を分け合えるような仲立ちを務めたいと思います。

## 農業人口減少で求められる効率化 最新の情報を得て農業の支援を

現在、高齢化とともに農業人口が減少し、人手不足や後継者が見つからないなど、生産地では皆さんがさまざまな問題に立ち向かわれています。消費地からは、足りないなら輸入をすればいいという声も聞かれますが、世界の情勢や気候変動などを考えると、食料安全保障の面からも日本の農業をしっかり守っていかなければいけないことは明白です。

人手が足りない中で、高品質で安全な農産物を消費者に供給し続けるには効率化が不可欠です。農地の集約が始まっている地域もありますが、同時に集約が難しい地域も多数あります。

効率化の手段として、真っ先に挙がるのが農業機械です。大型で力の強い農機だけでなく、生産者の方々が求める機能を備えた農業機械が必要となります。進化を求められるスピードもどんどん速くなっていきます。IoTなど新しい技術を取り入れた機械を、私たちが理解し、咀嚼し、提供しなければいけません。

私たちが扱う輸入農機の強みは、必要とされる機能を持つ既に商品化された機器を探し、仕入れが可能であることです。そのためには、海外の先進的な事例など、新しい情報に常にアンテナを張る必要があります。時に利用されるお客様の方が新たな情報をキャッチされていることもあり、不勉強に反省しきりですが、いただいた情報をさらに他者へとつなげて発展させていくことも私たちの役割だと思っています。

また、海外メーカーに日本の現場でのニーズを伝え、日本向けの製品改良や開発を進めてもらう交渉も大切です。ドイツのホルマー社と組んだビートハーベスターの

導入は、改良までに苦労を重ねましたが、2017年から導入試験が始まりました。7月に帯広で開催された国際農業機械展にはじゃがいもの収穫機を出展しましたが、お客様の関心は高く、人員が必要な作業を効率化する機器へのニーズは従来にも増して高まって来ていることを実感しました。それらの声を受け止め、必要なものをタイムリーにご用意できるように努力を重ねていきたいと思います。

# 高品質で安全な農産物を 消費者に供給し続けるには 効率化が不可欠



## 新たなサービスの研究・開発に注力へ

また、農業の担い手の姿も変化をしています。これまでの家族経営的な形態から、農業生産法人などの形態が増え、さらには外部からの参入も今後増えていくと予想されます。農業は今後、ビジネスとしての側面を強めていくでしょう。その中で、これまでのように農業機械を「売る」「整備する」だけではなく、お客様の多様化する

ニーズにいかに対応していくかが重要になってくると思います。

自動車にリースやカーシェアリングという形態ができたように、これからは農業機械も「所有」から「利用」へ移行するかもしれません。お客様が最も効率の良い形で農業機械を使用できるようにこれからも新たなサービスの研究・開発には注力していき



たいと思っています。

その様な努力を継続するもの私たちのビジネスの基本は「お客様のニーズに合った商品の販売とアフターサービスの提供」にあります。

農業人口が減るということは農村から人が減るということであり、かつては各地にあった農業機械のメンテナンスをする町工場もまた減っています。私たちの会社には多くの技術員がおり、部品の取り寄せから整備・修理まで、ご購入いただいた機械を長く使い続けられるようにメンテナンスするサービスまでを一貫して提供してきました。今後もお客様に一切不安なく、ご購入いただいたものを長く使い続けていただけるよう、アフターサービス体制を強化していきたいと思っています。

しっかりとお客様の声に耳を傾け、小さなことでも拾い上げて形にしていくこと、それがさまざまな連携を生み、新しいチャレンジを生み出すきっかけになると思います。お客様のこと、そして農業の未来を考えたサービスを提供できる会社を目指し、今後も邁進してまいります。





左から：附田 恵太 高畑 敏幸 山岸 貞洋 小田 辰雄 竹本 拓矢 瀧口 裕子 松元 成男 山中 良二 舩元 岳志

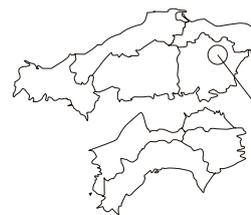


岩見 貴司

## 西日本支社

営業所だより

# 津山営業所



岡山県津山市

とても歴史がある町の  
営業所です！



津山営業所のある津山市は岡山県北部に位置し、桜の名所「津山城址(鶴山公園)」をはじめ、城東町並み保存地区や大名庭園の衆楽園など、歴史に触れることのできる城下町です。

また、稲葉浩志さん(B'z)、オダギリジョーさんの出身地としても知られています。

スタッフは営業3名、技術6名、事務1名の体制で、岡山、鳥取、兵庫、京都、大阪、徳島、高知、愛媛、香川、の2府7県、総面積約44,000km<sup>2</sup>をカバーしています。

牧草、デントコーン、飼料稲の作付けが多く4月～10月に繁忙期を迎えますが、1年を通して人参、ブロッコリ、ネギ、レタス、キャベツ、鳴門金時等の収穫が逐次行われています。

広域テリトリーであり、多種多様なニーズにお応えする為、所員一同、奮闘しております。



みんなの

## ご当地紹介

津山編



### おすすめ店紹介 秀吉

JR津山駅から徒歩10分ほどにある居酒屋さんです。肉料理、ラーメンが人気で、連夜、賑わっています。酒類も豊富で営業所の飲み会で良く伺います。おすすめは肉ぬたです。一般的にぬたといえば酢味噌ですが、ここでは白和えです。お好みで醤油と唐辛子をかけていただきます。絶品です。また、津山ならではの郷土料理が味わえます。お店の方も元気で活気にあふれたアットホームなお店です。

住所／岡山県津山市二階町8-1 (JR津山駅から徒歩10分)

電話／0868-25-0334

### おすすめ観光スポット 道の駅 久米の里

「久米の里」は地元、久米地域の新鮮な農産物を販売していることで有名です。特にジャンボピーマン「ジャンビー」は、台湾原種のピーマンであり、ピーマン独特の苦味もありません。また、構内の西側にはモビルスーツガンダムの模型が展示されています。全長：7m(縮尺は約1/3)構成：FRP製(骨格は鋼鉄製)胸部にコックピットが設けられており、搭乗体験の出来るイベントが年に1度、開催されています。

住所／岡山県津山市宮尾563-1 電話／0868-57-7234 (FAX兼用)

営業時間／9:30～18:00(※ただし食遊館は11:00～15:00となります。)



### 営業所のホープ社員 山岸 貞洋さん

入社4年目の山岸です。出身は佐野ラーメンでお馴染みの栃木県佐野市です。国際テクニカルデザイン☆自動車専門学校を卒業し、入社後は本社での研修を経て西日本支社の工場で1年間修理のことを学び現在の津山営業所に配属されました。

現在は岡山県を担当しています。とにかく今はお客様のこと、お客様の機械、仕事を覚えて1日でも早くお客様に認められるように頑張っています。

プライベートではバイクを弄るのが好きで休みの日はよくサーキットへ行ってバイク仲間とタイムを競い合っています。また、昨年スキーを買ったので冬はスキー場などに良く出かけました。シーズン問わず休日はアクティブに趣味を楽しんでいます。

こんな私ですが、皆様どうぞよろしくをお願いします。





2018年度

# 11人の新入社員が入社しました!



ヒラ タ ユウ ヤ  
**平田 裕也**  
北海道出身



**趣味・特技**

読書、映画鑑賞、メモ、散歩

**アピールなど**

日々未知との遭遇を味わう中、それに圧倒されずにファーストベンギンよろしく、前に前にの姿勢でいきます。



キク チ トモ キ  
**菊池 朋樹**  
北海道出身



**趣味・特技**

テニス、野球、スポーツ観戦

**アピールなど**

入社してまだまだ知らないことばかりですが、いち早く先輩方の力になれるように日々努力してまいります。

タカ ハシ リョウ スケ  
**高橋 涼介**  
北海道出身



**趣味・特技**

スポーツ、車、トレーニング

**アピールなど**

会社の戦力になれるよう、日々努力していききたいと思います!

オ ブチ ツバサ  
**小渕 翼**  
群馬県出身



**趣味・特技**

ラジオを聴くこと

**アピールなど**

自身の知識不足を痛感する日々ですが、先輩社員の皆さんに追いつけるよう努力していききたいと思います。

## 入社式の様子



# 技術職

クワ タ マコト  
**桑田 信**

長野県  
出身

### 趣味・特技

ドライブ

### アピールなど

まだまだ勉強不足ですが、これから沢山知識を吸収して信頼されるメカニックを目指します。よろしくお願ひします。

ソノ ダ タカ キ  
**園田 孝樹**

鹿児島県  
出身

### 趣味・特技

ドライブ、ツーリング、バレーボール、釣り

### アピールなど

まだまだ未熟で先輩方に迷惑をかけますが、一つずつを積み重ねて一人前の技術者になれるように努力します。

ニシ ノ サトシ  
**西野 聖**

北海道  
出身

### 趣味・特技

ボウリング

### アピールなど

普通自動車と違う点が多く、初めてのことが沢山ありますが、しっかりと覚えて頑張っていきたいと思ひます。

キク チ ケン シ  
**菊地 剣史**

北海道  
出身

### 趣味・特技

スノーボード、ビリヤード、LIVE観戦

### アピールなど

僕は将来可愛いお嫁さんを手に入れて幸せな家庭を築きたいので、努力を惜みず出世出来るよう頑張ります。

ムラ カミ シュン キ  
**村上 峻樹**

北海道  
出身

### 趣味・特技

野球、和太鼓、野菜作り

### アピールなど

高校の時に学んだ農業の知識を活かして、操作の仕方、修理の仕方をしっかりと身に付けたい。

ウエ ノ ユウ タ  
**上野 裕太**

岩手県  
出身

### 趣味・特技

音楽鑑賞、ドライブ

### アピールなど

まだまだ未熟者ですが先輩方の技術力を身につけて、MSKに貢献できるよう日々精進していきます。

サワ キ シンイチロウ  
**澤木 進一郎**

北海道  
出身

### 趣味・特技

ソフトテニス、音楽鑑賞

### アピールなど

先輩方々から教えていただくことをしっかりと身につけて、何事にも精一杯取り組み戦いになれるように頑張ります。



# 社内研修 2018

## 新人研修



### 新人研修 苫小牧

大型農業機械を運ぶ船はやはり大きい!今回は超大型自動車専用船を見学しました。その大きさは長さ約200m、幅32m、高さ45mとなっています。内部は何層にも分かれており、沢山の機械や車を収納できるようになっています。初めて見るスケールの大きさに思わず感嘆の声を上げ続ける新人一同でした。



### 新人研修 富良野

上富良野市にある「土の館」にて研修を行いました。トラクター博物館や歴史コーナー、土づくりコーナーなど、農耕のルーツを学び、圃場では実際にトラクターを使って土を耕起する体験を行いました。初めての走行に悪戦苦闘する者もいれば、慣れた手つきで運転する者も。知識と実践を通して機械をより深く理解します。

新入社員からベテラン社員まで、社内で行われる様々な研修を一部ご紹介致します。普段の仕事では得られない知識・経験・技術…研修を通じて更なるスキルアップを図ります。



## 階層別教育



年に5～6回程度技術講習を行っております。

昨今の技術革新に対応するため、社内講習も力が入ります。

今回行ったのはGPSステアリング講習。これはその講習の中でドローンを操作している場面です。座学研修と実技研修を通じて知識向上に努めています。



## CLAAS講習



ドイツからメーカー講師を呼んで講習を行いました。今回は本社、道央支社、道東支社と北海道内を回った講習です。実際の機械を見ながら機械の内部構造を学び、作物に適した効果的な装備品の使い方を教わりました。

メーカーの思いもお客様に届けて行きたいと思えます。



## シンプルな構成で 高いコストパフォーマンス!

### MF1705シリーズトラクター新登場!!

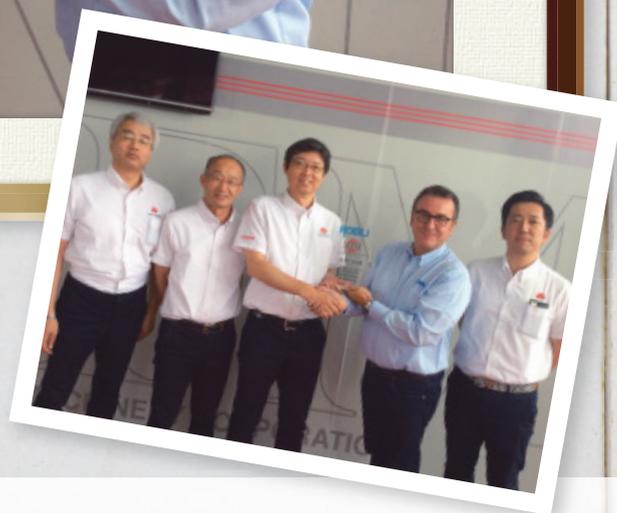
水田、畑作から牧草作業まで幅広いシーンで、  
あなたはトラクターに何を求めますか?  
MF1705シリーズはシンプルな構成で  
コストパフォーマンスが高く、それでいて高い基本性能に、  
様々な作業を的確にこなせる作業適応性を兼ね備えています。  
キャビン仕様・フレーム仕様があり、定格馬力54PSから97PSの5型式27種類から  
お客様の圃場、作業環境に合わせた機種を選択が可能です。  
MF1705シリーズが、あなたと共に、明日の農業へチャレンジします。

MF1705シリーズトラクターの詳細につきましてはお近くの弊社営業所までお問い合わせ下さい。



40  
YEARS

MFM × NOBILI



## Nobili社との 取引を開始して40年

1978年に開始されたノビリ社との取引が今年で40周年を迎えました。これを記念し、7月に開催された第34回国際農機展でノビリ社マネージング・ディレクターのGuido Rossi氏から記念の盾が贈られました。

当時はBMGというシュレッダー1機種から取引がスタートし、現在ではシュレッダー・スプレヤー・フォークリフト等約40機種にまで取り扱いレンジが増加しました。

ノビリ社は製品の信頼性の高さだけでなく、様々な顧客のニーズに対応する柔軟且つきめ細やかな対応で確固たる地位を確立し、今や世界50か国以上に製品を輸出しています。前出のRossi氏からは40年間の長きに亘りご使用頂いている日本のお客様への感謝の言葉と、今後より一層のご愛顧をお願いしますとのメッセージを頂きました。

そこで、現在エム・エス・ケー農業機械では取引開始40周年を記念したキャンペーンを企画しています。特別な年の特別なキャンペーンに是非ご期待下さい！



▲取引スタート時の  
残茎粉碎機トリチュレーター



GLOBAL TOPICS

## 海外事情から知る ニッポン農業

### コペンハーゲンの観光客を増加させた食文化の革命 新北欧料理「ニュー・ノルディック・キュイジーヌ」

デンマークの首都・コペンハーゲンは、現在では美食を求めて多くの人々が訪れる街となっています。「ワクワクする食事体験ができる」「面白くて美味しいものが食べられる」。コペンハーゲンをそんな街に変えたのが「ニュー・ノルディック・キュイジーヌ」です。

地域の食材と生産者を再発見し、洗練された調理方法で驚きの料理を生み出す新北欧料理は、2003年に誕生したレストラン『ノーマ(NOMA)』から始まりました。

デンマークの国土は九州と同じくらいの広さですが、その約6割が農地。1経営体あたりの平均経営面積は67.5ha(2013年)と、大規模な農業が行われています。協同組合形式で高度に組織化・効率化された農業生産を実現させており、農業生産量は国内消費に必要な食糧の約3倍。特に養豚や酪農、小麦や大麦の栽培が盛んです。高品質な農産物は世界市場に出荷され、安定的に評価されています。

このように農業大国でありながら、実は2000年代のはじめまで、デンマークの食はあまり注目されていませんでした。デンマークの国教はキリスト教プロテスタント。食に対して快楽を求めない傾向があり、伝統的な食文化は素朴なものだったのです。

『ノーマ(NOMA)』は、食の実業家と世界最高レベルのレストランで修業を重ねた若手シェフがコンビを組み、デンマークの食文化を変えようとの狙いで誕生させたレストラン。北欧のさまざまな動植物をチェックして食材を発掘、素晴らしい技術で全く新しく独走的な料理を作り上げ、提供したのです。

それだけではありません。ノーマの二人は料理人、農業生産者や漁業者、小売業者、研究者、教師、政治家など食に関わるあらゆる人々を巻き込み、「北欧料理はどうあるべきか」の話し合いを行いました。そして2004年に「北欧の純粋さ、新鮮さ、シンプルさ、倫理観を表現すること」や、地産地消、持続可能な生産の支持などを定めた「新しい北欧料理のためのマニフェスト(ニュー・ノルディック・フードマニフェスト)」10カ条を発表。これが北欧諸国閣僚評議会で採択され、「ニュー・ノルディック・キュイジーヌ」は北欧全体に波及しました。北欧諸国では在来の農産物の復活を後押しするプロジェクトが立ち上がり、小売店には地元産品が増え、消費者も馴染みの食材の価値を改めて見直すようになりました。

ノーマは2010年以降、「世界ベストレストラン50」で4回も1位を獲得。ノーマに触発された店やノーマで修業したシェフのレストランでも続々と新北欧料理を提供しはじめ、コペンハーゲンは世界的美食家が注目する街に。今では多くの環境客が、世界的なグルメを楽しむために街を訪れています。





# ニッポンの食材

## ニンジン

知ってた!? 身近な食材のこんなコト

子供の嫌いな野菜として代表的な存在のニンジン。カレーやシチュー、煮物などさまざまな料理に使い、ジャガイモやタマネギと同じく馴染みのある野菜のひとつですが、生まれは遠い中央アジア、シルクロードを伝い東西にわかれて旅する間にそれぞれの地域で独自のニンジンに改良され、日本に伝わってきた野菜の旅人です。

### ニンジンのルーツと名前の由来

ニンジンの原産地は、中央アジアのアフガニスタンからヒマラヤ西北部にかけての地域といわれています。12世紀頃アフガニスタンからオランダ、イギリスへとヨーロッパに伝わったのが西洋系。ヒマラヤ西北部のものは、中国をへて17世紀ころに日本に伝わった東洋系の2種類に分類できます。日本に「胡蘿蔔」（こらぶく）の名前で伝わりましたが、6～7世紀に朝鮮から伝わっていた薬用のニンジンに（朝鮮人参）根のかたちが似ていることから「芹ニンジン」「葉ニンジン」などと呼ばれていたのが名前の由来です。



### 若返り成分豊富なアンチエイジング食材

抗発ガン作用や免疫賦活作用で知られているβ-カロテン。ニンジンには、緑黄色野菜の中でも非常に豊富なことで知られています。

西洋系ニンジンのオレンジ色はβ-カロテンの色素によるもので「カロテン」もニンジンの英語名「carrot」が語源です。

β-カロテンは、体内でビタミンAに変換され、髪や皮膚の健康維持、そして、喉や肺など呼吸器系統を守る働きがあります。

また、東洋系の金時人参などの赤い色はリコピンといわれる色素です。カロテンの一種ですがβ-カロテンとは違い、ビタミンAには変化しませんが活性酸素を減らす働きがβ-カロテンの何倍もあるといわれ、西洋系ニンジンに劣らぬ健康野菜です。

### 西洋と東洋。二手に分かれ独自に進化

シルクロードを伝い東西に分かれ広まったニンジン。東に渡り17世紀の江戸時代初期に日本に伝えられた東洋系ニンジンには、中国で改良された細く長い香りや甘みが強い品種でした。育てやすく保存がきくニンジンは全国各地で栽培されるようになり、江戸では成長すると長さが1mにもなる「滝野川大長ニンジン」、大阪では赤い色の「金時ニンジン」、沖縄では黄色色の「島にんじん」など各地で赤・紫・黄色など色も形もさまざまなニンジンが作られました。

西に渡り西洋系となったニンジンには、トルコから地中海のルートをたどり13世紀頃スペイン、イタリアへ伝えられ、その後オランダ、イギリスへと栽培が広がりました。現在、世界各地で広く栽培されているニンジンは、オランダで黄色い品種のニンジンをもとに作り出されました。元々の赤や紫のニンジンは、煮ると色素が溶け出し料理の色が変わる欠点がありましたが、火をとおしても色が変わらないオレンジ色のニンジンが生まれ、広く栽培されるようになりました。日本には、19世紀の江戸時代末期に伝来しました。

### 団らんレシピ

#### ニンジンとツナ缶の Pasta 風 サラダ

コレステロールの酸化防止に役立つβ-カロテンの豊富なニンジンと、血液をサラサラにする働きがある不飽和脂肪酸が含まれるツナをまぜて簡単に生活習慣病を予防しよう!

#### 材料 (2人分)

- ・ツナ缶詰 1/2缶
- ・ニンジン 1本
- ・パセリ 適量

#### (ドレッシング)

- ・オリーブ油 大さじ2
- ・酢 大さじ1
- ・砂糖 少々
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々

- ① 洗ったニンジンを手回し器などで細長くスライスし、レンジで加熱します。



- ② ボウルにドレッシングの酢、砂糖、塩、コショウを入れ、よく混ぜます。オリーブ油を少しずつ加えてかき混ぜ、ドレッシングを作ります。

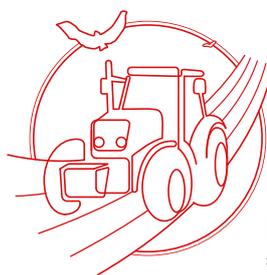
- ③ ①のニンジンとツナを混ぜ合わせ、②のドレッシングを加えて、ニンジンと和えます。



- ④ 器に盛り付け、パセリをまぶしたら出来上がり。



おいしく食べて  
血をさらさら



る〜ぶ<sup>Light</sup>  
#02

<http://www.mskfm.co.jp>  
多目的広場 ▶ 広報誌「る〜ぶ」



**MSK FARM MACHINERY CORPORATION**

エム・エス・ケー農業機械株式会社