



# マルト便

MARUTO INFORMATION

ホームページにバックナンバー掲載中

マルト商事

検索

お客様の笑顔のために…

チャレンジ

8月号 AUG 2021

<http://www.maruto-shoji.co.jp>

## 北海道産玉葱の生育がすごくきになります

新型コロナウイルス感染症で罹患された皆様、関係者の皆様に心よりお見舞い申し上げます。  
また、医療従事者の皆様、病院関係の皆様、新型コロナウイルスの感染拡大防止にご尽力されている皆様に心より感謝を申し上げます。

2021年7月23日より2020東京オリンピックが開幕しています。日本は過去ないペースでメダルを獲得していますね。大変うれしい話題であると思います。このような情勢の中でも開催できたということは参加者であるアスリートの皆さんには喜ばしいことであると思います。

しかし、一方では先の見えないコロナの感染爆発が起っています。8月2日から東京・沖縄に加えて埼玉・神奈川・千葉の3件でも緊急事態宣言が発出されました。先んじて緊急事態宣言中となっている東京ですが、1日の感染者数が4,000人を超える事態となっています。ここで歯止めをかける必要があるように思いますが、緊急事態宣言の重みがもはやなくなってしまっているように感じます。もはやどこで移ってもおかしくない状況であると思いますので、今一度基本に戻り、手洗いうがいの徹底。人混みを避ける。ステイホーム等を徹底するしかないように思います。

そのような中ではありますが、2021年北海道産の玉葱収穫が近づいてきました。ほぼ1年を通じて出荷される方針が出され、益々北海道産玉葱の存在感が増してきています。今期生育状況は、最近天気予報でも北海道の異常気温の報道がされていますが、非常に高温で推移しています。また、降雨がありません。よって各産地干ばつの状況にあり、小玉の傾向が強くなるように思います。灌水設備の導入されている地区とない地区で今期は差が出る年になりそうです。すでに北海道内市場では今年度産の玉葱出荷が始まりました。スタートの極早生品種はまずまずのサイズです。長期出荷が予定される中晩成種の生育が非常に気になります。昨年・一昨年とは異なる年回りとなりそうな雰囲気もありますので、早めに情報をお伝えてできるように努めて参ります。雨ごいをしつつ、北海道産玉葱の生育を見守りたく思います。

## 「関わる人をHAPPYに♪」

マルト商事は「関わる人をHAPPYに」という行動理念のもと各自業務に取り組んでいます。隣の人を幸せに、小さいHAPPYを分かち合う、そんな想いを各自がもって、つながっていけばやがて大きなHAPPYになるのではないのでしょうか。

当社事務担当の長尾は、社の入口にコメント付きで花を活けてくれています。すごく幸せな取り組みですので、この場をお借りして、ごく一部ではありますがご紹介をさせて頂ければ幸いです。皆さんにHAPPYを♪



# “食”の分野で役立つマーケティング情報

子供のころからバームクーヘンが大好きでした。木の年輪をかたどったような、層が何層も重なり合ったあの独特な形。「いったいどうやって作っているのだろうか」といつも不思議に思いながら、その層をゆっくりはがしながら食べるという今思えば不思議な食べ方ですが、それが自分にとってのバームクーヘン一番美味しく正しい食べ方でした。

地元の神戸ではバームクーヘンといえばもちろんユーハイムです。バームクーヘンは千本焼いてようやく一人前の職人になるといわれていますが、ユーハイムが職人の技を画像解析してAIに機械学習させたところ、わずか15分で技を習得したそうです。1センチほど生地をつけて表面を火で閉じ込めようとぐるりと回す作業の繰り返しは、実はAIが得意とする作業だそうです。このAI知能を搭載したオープンを開発しました。こう聞くと、私などは仕事を奪われるかもしれないバームクーヘン職人は反発するのではないかと心配するのですが、実際はそうではないそうです。ユーハイムの職人はこのオープンが作ったバームクーヘンを食べながら、知らず知らずのうちに身につけてしまっていた自分たちの癖に気づきました。すぐさまバームクーヘンの作り方を改良し、それかもう3回にもなります。つまり機械に学習させてバームクーヘンの生産性を上げるということではなく、技術の伝承をして職人の系譜を途絶えさせないために、AIをまるで一番弟子のように学習させることの可能性にユーハイムは気づいたそうです。今年の5月にはユーハイムのバームクーヘンの作り方の技術を継承したこのオープンが栃木県のと菓子屋に納められました。ユーハイムの菓子職人の一番弟子として。さらには、ユーハイム以外のバームクーヘン職人の技も学習して、その技を引継いで全国の菓子店に送り込む計画を進めています。

菓子からはじまったこの動きは、和食の世界でもあり、日本料理のある著名な料理人は、先入観なしに技を学んで継承できるAIに期待をしているそうです。料理人の技を身につけたロボットの開発も進んでいるようで、近い将来これまで見たことのない飲食店が生まれるかもしれませんね。AIに料理の技を継承させて次の時代の職人を途切れさせないというのは、AIの利用の仕方としてはとても興味深い話だと思います。私などの年齢のものにとっては、ともすればAIと聞くと非人間的なイメージが先行して、そこには人が脈々と作り上げてきた人智を廃するような、遠ざけていないとたいへんなことになってしまうといった先入観を持ちがちです。しかし、料理だけでなく、医療、生産などのビジネスの現場など、これまで人にしかできないと思われてきた技をAIが学習して、それが技術の継承になるのであれば、人とAIの関係はあんがい明るいかもしれません。



木下康司 きのしたこうじ

1966年生まれ。キノ・アンド・カンパニー株式会社 代表取締役。

デザインとコミュニケーションの力を使い商品やサービスの価値を高めてブランド力を作り出すことに取り組み続けている。

<http://www.kino-company.com>

## 8月 玉葱商品産地情報

産地		状況
国産黄玉葱	富山 宮城 北海道	府県産数量が不安定です 北海道産も一部予定
輸入黄玉葱	NZ	品質は安定しています
中国剥き玉葱	山東省	品質は安定しています
国産赤玉葱	淡路 佐賀 他	品質若干弱いものが入荷しています
輸入赤玉葱	NZ	品質は安定しています

※本記事に関するご要望・改善等ございましたらお気軽にご連絡ください。

お問い合わせはコチラ⇒TEL049-258-5315