

農	見	を	幸
業	る		せ
ビ	る		
ジ	化		
ネ			
ス			
	V	O	L
			9

知るごとと 追いつけるごと

✓事業を成り立たせる2つの要素

農業のイロハを知らない社員が増えている。これまでは地元の年配社員が多数を占めていたが、ここ最近、農業ブームにのって、経験のない都市採用の大卒社員が急増しているのだ。

なかには自発的に勉強をはじめめるスタッフもいて嬉しいが、農業について一から学んでいては時間がかかりすぎる。かといって、現場で一人ひとりに基礎知識を教えながら作業を行なっている仕事にならない。思案していたところ、新人スタッフから勉強のための時間を設けて欲しいとの要望を受けた。

経営者の仕事は、スタッフを学ばうという気持ちにさせること、そしてそのスタッフの前にレールを敷いてやることだ。

そうして社内「さかうえ大学」が誕生し、私は自ら教鞭を取ること

となった。外部の先生を呼んで、講義をお願いすることもできるが、それでは実践的に使える知識にはなりにくい。学びを根付かせるには、教育機関が身近にあった方がいい。

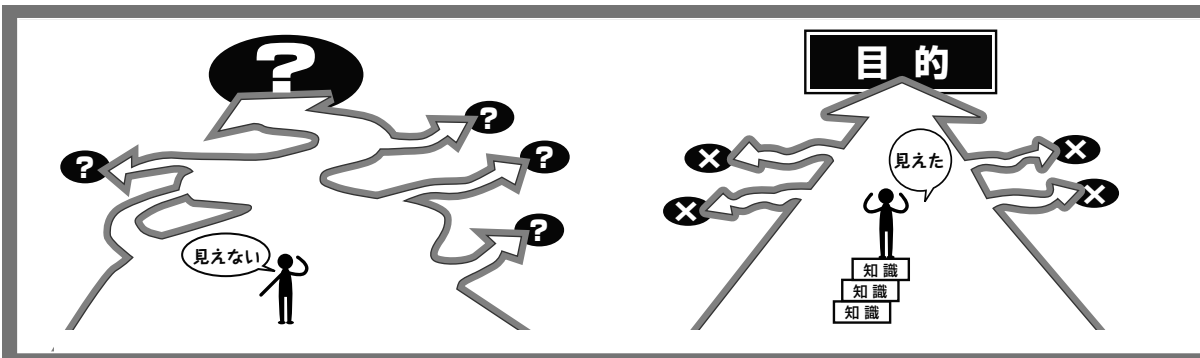
授業は概ね週に一回。土には化学性や生物性、物理性があることを説き、農機の構造や作物の生育について教えていく。新人スタッフには習得した知識を文書化してもらう。素人の目線で学んだスタッフは、次の世代へわかりやすく「知」を継承してくれるからだ。知識に加えて、「何のためにこの会社を作ったのか」「この会社はどのような社会的意義を持つのか」といった授業もする。使命の継承のためだ。本誌主催の「A-1グランプリ」を当社の事業モデルがなぜ受賞できたのか、自分なりの解釈を加えて解説する講義もした。

人間が肉体と精神によって存在するように、事業もまた、進むべき正

✓知の大切さ

しい道を探るための「知」と使命としての「魂」によって成り立っている。

私が「知」の大切さに気づいたのは就農して2年目のことだった。農業の素人だった私は、チッソ、リン酸、カリのそれぞれの役割もろくに知らないまま、当時栽培していた芝に肥料を撒いていた。芝は30cm角のシート状にして、納品する。収穫の季節になり、芝をはいでパレットに乗せようとしたが、根張りが悪くちぎれてしまい、シート状にならない。原因は肥料のやりすぎにあった。おかげで収穫手間が増えた。1000箇所近くに散らばった圃場に移動するたびに、「窒素の撒きすぎだ」と父母や従業員の皆から指摘を受けた。100度も同じことをいわれ続けた私は身に染みて、「知」の必要性を学んだ。1日の作業が終わると、



目的を理解しないまま進めば、果てしなく道に迷うはめになる。知識という名の階段をのぼり、ゴールを見通すことができれば、迷うことなく正しい道を歩むことができる。



(有)さかうえ社長。1968年鹿児島県生まれ。24歳で就農。コンビニおでんダイコンの契約栽培拡大を通して、98年から生産工程・投資・予算管理の「見える化」に着手。これを進化させたIT活用による工程管理システム開発に数千万円単位で投資し続けている。現在、150haの作付面積で、青汁用ケール、ポテトチップ用ジャガイモ、焼酎用サツマイモなどを生産、提携メーカーへ全量出荷する。「契約数量・品質・納期は完全100%遵守」がポリシー。03年、500馬力のコーンハーベスタ購入に自己資金3000万円を投下し、トウモロコシ事業に参入。コーンサイレージ製造販売とデントコーン受託生産管理を組み合わせた畜産ソリューションを日本で初めて事業化。売上高2億7000万円。08年から食品加工事業に進出。剣道7段。

坂上 隆

Takashi Sakane

肥料関係の本を読むのが日課になった。解決の為に必死に学んだ。
 だが、いくら本を読んでも、実践的にどうすればいいのか、なかなか飲み込めない。そのとき、助けになったのが「チッソ」という会社だ。「チッソを社名に用いるぐらいだから窒素について精通しているだろう」と考え、連絡を取ってみた。すると博識な社員が自宅まで足を運んでくれ、彼から窒素の役割、栽培のイロハなど、現場で使える知識をあれこれ教わることができた。

の中堅、熟練スタッフは自分が理解できていることを前提に説明するため、新人スタッフは理解不足のまま作業を行なうことになる。彼らに悪気はないが、未経験である。基礎知識もなく、なぜその作業が必要なのか、目的も分からない。下手に触らせては数千万円もする機械を壊されかねないのだ。基礎や目的の部分にしっかりと時間をかければ、実践での迷いはなくなり、結果的に成長も早い。

事業に磨きをかけるのを怠るからだ。「知」を学び続ける姿勢を堅持し、

「魂」としての組織の存在意義を追求し続ける。そうすることで事業は進化し、継続していくことができる。



8月初め、デントコーンの収穫を終え、コーンサイレージを作るためのサイロ（貯蔵庫）への詰め込み作業を行なった。
 ※コーンサイレージ……デントコーンの実や莖葉すべてを丸ごと細断し発酵させた漬物のようなもの。家畜の餌となる。発酵後、圧縮梱包し流通可能な形態にして畜産家に販売している。