

北海道プラス

〒060-0004 札幌市中央区北四条西6丁目1 毎日会館【☎】011(251)1755
【FAX】011(251)7346 広告のお申し込み、お問い合わせは【☎】011(251)1746

顧客と絆"創る"日本初ネット販売導入

21世紀のフロンティア

連載17回目はハム、ベーコンを製造するエーデルワイスファームの野崎創社長(46)。日本で初めてネット販売を導入した一人だ。製法にもこだわりを持って事業を拡大。だが、そこまでの道のりは、詐欺に遭い人間不信に陥るなど、決して平たんなものではなかった。(今回は22日掲載予定)

こだわりのハム、ベーコンを製造&販売

エーデルワイスファーム野崎創社長



7年間は赤字…裏切りも

「直売店にはお客さんが次々とやってきます。何が評価されているのでしょうか。」
「やはり製法にこだわっているからでしょう。」
「一般的なハムは1、2日熟成で加水もしますが、ウチは薪と炭でいぶし、マイナス2度で4週間熟成します。10kgの肉から6kg程度しかできません。」

「困難の連続です。年間2000日、全国のデパートの物産展でアピールしました。」
「先見の明があった？」
「今では当たり前になっている、発送メールが自動的に送信されるシステムだけの頃です。」

「でも、生産、販売全てを開始してから最初の7年間は赤字でした。」
「2000日も！ほぼ北海道にいない生活ですね。」



エーデルワイスファーム直売店の前で笑顔の野崎社長と青山
▽エーデルワイスファーム 本社・北広島市輪厚531の7。野崎現社長の祖父が家族用に使っていたハム・ベーコンを製品化し、89年創業。本社のある輪厚には直売所があり、カフェも隣接。ハムをメインとしたランチが楽しめる。
△野崎 創(のざき・はじめ) 1969年(昭44)2月1日、北広島市生まれの46歳。88年青山学院大に入学し、89年エーデルワイスファームに学生のまま入社した。07年、社長就任。趣味は溪流釣りやバイクで遠出すること。

農業と食、観光の融合口へ

「生かすのにも時間がかかります。そもそも、会計もろくにできないし、付き合いも下手というところは人の育て方も分からない。ストレスで円形脱毛症にもなりました。そんな時に、先人の教えを生かすべくマネジメントを学んだりして、会社が変わっていきました。」

「どんなきっかけで立ち直ったのですか。」
「ある大手企業の顧問と出会い、さまざまな助言をもらい目を開かされました。ギブ・アンド・テイクばかり考えていましたが、与えることこそ幸せなのだと思付かせてくれた恩人です。」
「具体的にはどんな言葉が心に残っていますか。」
「一度とない人生だから、夢を夢のままに終わらせない」という言葉

「店の雰囲気が出るのもその表れ？」
「そう言ってもらえればうれしい。社のキーワードは笑顔ですから。」
「絆は顧客とだけ」

「農業と食と観光？」
「農場や農村でスローライフ、スローフードなどが楽しめる場をつくれればと考えています。かつて、祖父母たちが楽しんでいた世界観を再現したい。」
「北海道でできそうな気がします。」
「そうですね。食と農業、素晴らしい景色は北海道最大の強み。そして、北広島でも、いや北広島なら世界中の人たちが訪ねてくれるエリアにすることが十分可能です。北海道だけでなく、人口が減っていく日本のためにもなることだと思います。」

♡青山千景(あおやま・ちかげ)「スざっぼろ。TVh「旅コミ北海道」1986年(昭61)1月17日、札幌生やFMノースウェーブ「カモシダサナ」の29歳。北海学園大卒。07年度「イト」に出演中。