

らでいっしゅ会員の生態を探れ

# サービスセンター最前線!

らでいっしゅぼーや(株)会員サービスセンター業務グループ 小堀多恵子

「現代のらでいっしゅ会員の姿を浮き彫りにし、我々作り手はどう受け止め声を届けるか」今回は、それをかたちにしたあるエピソードを「ぜひ生産者さんにもお礼を申し上げたい」と倉本氏と同じ業務グループに籍を置く小堀氏が紹介していただきました。

(事務局・島田)

## Message

### File No.3 責任をもってご説明 します

会員サービスセンター（以下SC）の小堀と申します。以前は現在の農産部で生産者の皆さんにお世話になっておりましたが、現在はSCでらでいっしゅの会員の皆さんに直接お話ししております。「SC」というとクレームの話ばかりになってしましますが、今回は生産者の方にご協力していただき大変ありがたかったお話をご紹介しますと思います。

#### ●池田さんの「とろ箱なめこ」

「くらぶち草の会」という群馬県の生産者グループの池田信一さんは、いわゆる昔ながらの「とろ箱」を使った栽培方法でなめこを出荷してくださっています。林間に「とろ箱」の菌床を並べ、きのこを発生させ、収穫しています。

昨年、このなめこについて会員様からのお問い合わせを数件いただきました。「おが粉がついていて使いにくい」「木の葉っぱが入っていた」。…栽培の実際の光景をご存知の方は「菌床のおが粉が混ざったんだ」「林間だから葉っぱも多少は入るだろうなあ」と想像していただけるのですが、「きのこの栽培」を想像したこともない消費者（会員様）には残念ながら単に「面倒くさい」と映ってしまいました。

#### ●お問合せにはご説明できるけれど…

昨年は何とか電話口で栽培の方法をご説明し、それぞれの会員様にはご理解をいただきましたが、お問い合わせの時間もない会員様や、「らでいっしゅぼーやのなめこって汚いのね」とお考えになってそのままになっている会員様への対応ができませんでした。

そこで、なんとかご案内する方法はないか、なめこのパッケージ自体に栽培方法によるものであること、決して「異物」ではないことをご案内できないものか、とSCから農産部を通じて池田さんに提案いたしました。

#### ●お声を頂戴していない方々へ もご説明したい

そして今年のお秋の出荷、池田さんからのなめこは写真のようなご案内文を印刷した専用の袋に入れて会員様へのお届けとなりました。

また、会員様向けの情報誌「お話しサラダ」10月3週号において池田さんのなめこの栽培方法を表紙で紹介。SCではテレコミュニケーターから裏方のスタッフ全員（63名！）が自宅で調理し、会員様からのお問い合わせにスタンバイしています。

今回のなめこのような、商品の特性であるもの、こだわり栽培なのでやむを得ない内容などは、SCでは責任を持って会員様にご説明いたしま

池田さんのなめこ



裏面に説明書きを加えていただきました。

す（そうでないらでいっしゅぼーやの存在意義がないと考えています）。生産者の皆様には、そのための「ネタ」と情報をどんどんお寄せいただけると大変助かります。今後とも、ぜひよろしく願いいたします。最後になりましたが、「くらぶち草の会」の池田さんを始めとする生産者の皆さん、ありがとうございました。この場を借りてお礼申し上げます。



表紙でご紹介

### 今回は裏方スタッフの 試食感想を

●市販のなめこより大きくて食感がありおいしい。きのこ汁や野菜炒めに少し入れてもおいしい。

●すぐ火が通り下処理も簡単、野性味あってらでいっしゅで野菜をとってよかったと思えるものだと思う。  
●シンプルになめこ汁でいただきましたが、香りも菌ごたえもとてもよくおいしかった。大根おろしとの相性もとてもよいような気がするので会員様にもシジミなど間かかれたときは自家製なめ茸はぜひお勧めしたいなあと思いました。



プロフィール

小堀多恵子  
らでいっしゅぼーや(株)  
会員サービスセンター  
業務グループ

入社8年目。今年は三十路に突入しました。夫と3歳の娘とともに「ばれっと」と「元氣くん」で生活を組み立てる毎日。最近ハマっているのは「元氣くん」のマグロスペアリブと、この時期しかない品種のりんご。