

キノコ狩りにいってきました！



収穫の秋は短い、ということで翌週はキノコ狩りに行きました。こちらもちろん千葉。実はキノコ狩りは私も初めてで、しいたけとキクラゲが収穫できるということで楽しみです。シイタケはビニールハウスの暗いところで栽培されていて、立方体の菌床（きんしょう）から生えています。テレビで見たことがあるやつですね。収穫する時は根元から取らないと、切り口からカビが生えるそう。同じ菌でも戦っているんですね。大きめの形の良いしいたけをたくさん収穫しました。次の収穫はキクラゲ。キクラゲって、海の家藻だと思っていた人は私だけではないはず。それがシイタケと同じようなハウスで、高湿度の中で栽培されていました。素手で取るのですが、こちらはなんだかともプニャプニャした感触。面白いですね。

シイタケとキクラゲを収穫したら、次はそのまま BBQ へ。野菜やお肉も好きなものを購入して食べられるような仕組みになっています。

ただ、やはりお目当ては、取ったばかりのシイタケと生キクラゲ。シイタケは、新鮮なだけあってみずみずしさ、弾力、風味が市販のものと全然違います。普段あまりシイタケを食べない妻は「シイタケ、美味しいー！」とパクパク食べていました。私のお目当ては生キクラゲ。生キクラゲは初めてです。アルミホイルを網に引いて、キクラゲを投入し、バターとしょうゆを混ぜ合わせて、バター醤油の完成。ビールのつまみとして食べてみると、キクラゲってこんなに肉厚だったのか!?!と歯ごたえとプリプリ感が乾燥キクラゲと段違い。

他の家族はなんだかグロテスクにみえたようで遠慮していたのか、私が9割がた食べてしまいました。



今月のダジャレ



- ミント好き？
食べてミントわからな
いよ！
チョコミントのアイス
食べていて発見。
- アンチョビ食べたいの
に、あーんちょびっ
としかない！
もともとちょびっとしかないイメージですね。
- キムチを食べたらキムチー
辛いもの好きにはたまらないのかも！？

ありがとうのコーナー

- ・高澤さん ご紹介、ありがとうございます！
- ・金子さん アドバイス、ありがとうございます！
- ・与那覇さん ご協力、ありがとうございます！
- ・高田さん 対応、ありがとうございます！
- ・内田さん ご協力、ありがとうございます！
- ・吉田さん ご協力、ありがとうございます！

ほかにもここには書ききれないみなさまへ。
いつもありがとうございます！

発行者 プロフィール

氏名 曾根田 太郎 **会社** 株式会社追客力
出身 東京都江戸川区 **モットー** 七転び八起き
趣味 読書（特に歴史小説）、自転車通勤

経歴

大学卒業後、会計系コンサルティング会社を経て、大手不動産ポータルサイト運営会社に営業として転職。IT と不動産について学ぶ。その後、WEB マーケティング会社を経て、(株)追客力を設立。営業マンが尊敬される社会を実現するべく、現在は営業支援システムを開発・提供中。



ランニング用靴下を9月末に購入しましたが、週末は天気がよくなってまだ走れていません。早くニュー靴下で走りたい自分がいてビックリです！

芋掘り・葡萄・栗拾い！



収穫の秋、千葉で収穫体験をしてきました。そこでは栗拾い、ブドウ狩り、芋掘りの3つが同時に体験できる農園。開園前に人が並んでいて、やはりこの時期は人気です。

まずは栗拾い。今年は全国でもまれに見る不作の年だそうで、落ちているものはほとんど虫に食べられてしまっていました。さすがに申し訳ないと感じたのか、農園の方が、栗の木から熟したものを落としてくれました。

それを見た息子は、農園の方を完全マーク。ずっと追尾して行って綺麗な形のよい栗をたくさん取ってきてくれました。栗のトゲが痛いということも体験できたようです。

続いてはブドウ狩り。こちらは低いブドウの木を中腰になって、完熟したブドウを見つけます。息子にとってはちょうどよい高さだったようで、動き回って完熟ブドウを探して、ハサミでヘタの部分をハサミでチョッキン、としていました。

最後に芋掘りです。息子は芋掘り3回目。もう慣れてもいいのに、一向に土を触ろうとしません。虫が怖いようで、掘り返したときにムカデなどが出てこないか、ビクビクしていました。軍手があるので、虫に触っても大丈夫！と手本を見せると、恐る恐る手を伸ばして掘り始めました。このサツマイモがなかなかの大きさで、かなり下まで掘り起こしてようやく集客できました。

最後には息子もだいぶ慣れてきたようで、進んで土を掘り返して芋を探していました。虫がいる環境に連れて行って、慣れさせないといけな
いですね。(曾根田)



曾根田 通信



No.55 / 2020.10

だんだんと寒くなってきましたね。事務所では暖房をつける日も出てきました。季節が移り替わるのは本当いはない。季節の変わり目、ぜひご自愛ください。

※曾根田通信は、私たちがこれまでご縁のあった方に差し上げている個人通信です。



株式会社追客力

TEL : 03-4455-9625
FAX : 03-5539-4783

人生初の、大学芋づくりに挑戦！



さつまいもを大量に収穫したので、人生初の大学芋づくりに挑戦しました！（収穫の様子は P4 をご覧ください）

まずは、息子と一緒に玄関口で芋を洗うところから開始。タワシでこすると、泥がどんどん剥がれていきました。（この作業が息子の何かを刺激したらしく、その後公園で水遊びをする羽目に…）

切って、揚げて、餡を作って絡めるだけ、ととても簡単に作れました。ただ、揚げる時間が短すぎたのか、芋はかなり固め……。もう少し油を吸って、やわらかホクホクな大学芋を作れるようになりたいですね！

SEO 対策 サイトの専門性を高めよう E-A-T①

このコラムでは、WEB マーケティングに欠かせない「SEO 対策」の知識をご紹介します。今回は「サイトの専門性を高める」ために必要な知識「E-A-T」についてご紹介します。

● E-A-T とは 専門性・権威性・信頼性

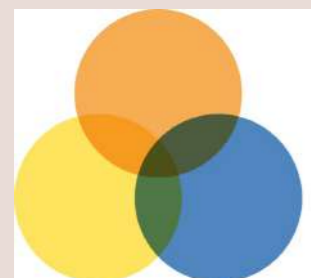
E-A-T とは、Expertise (専門性)、Authoritativeness (権威性)、Trustworthiness (信頼性) の頭文字で、Google はこの 3 つを備えた情報を Google が高く評価しています。今回はそのうちの専門性についてご紹介します。

● Google が求める専門性とは

「専門性がある」は必ずしも専門家が情報を提供しているかどうか、に限りません。「サイト」「コンテンツ」が専門知識を有しているかを判断しています。では、専門知識を有しているかどうか、どのように判断しているのでしょうか。それは、は必ずしも専門家が情報を提供しているかどうかに限らず、そのサイトやコンテンツが専門知識を有しているかを判断しています。

● 専門知識を有しているかの判断基準

① ジャンルを特化する



情報を広く浅く、ではなく、分野を限定することが大切です。以下は注文住宅の事業者のブログ投稿内容の例です。

スタッフランチや休日に出かけた内容 × 建築現場、完成見学会の紹介 ◎

また、マンションの買取再販会社が、マンションのリノベーション物件で SEO を行う場合は、土地や戸建ではなく、マンションに特化して情報を提供すれば、マンションを探しているユーザーに発見されやすくなります。

② 知識の量と質を高める



ユーザーに専門的な知識を多く提供するサイトは専門性が高いと評価されます。知識を多く提供するのは網羅して、情報

を提供し続けることですね。不動産売買の場合であれば、購入の流れというページはどこでも用意していますが、どこもとても簡単なもの。さらに一步、踏み込んで、とにかく取引を安全、安心に行ってくれる不動産会社を探したいユーザーを集めたい不動産会社があったとします。その場合、その会社がそれぞれの取引の流れで過去に発生した事件、それに対する予防策・対策を紹介していくと、ユーザーのニーズにもマッチし、Google にも専門性が高いと判断されやすくなるでしょう。

③ 専門家にインタビューする

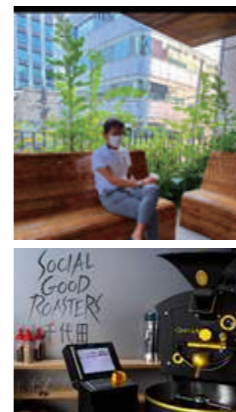


自分が専門家でなくとも、専門家にインタビューした内容であれば専門性が高くなります。例えば、新人がつくったコンテンツでも、一級建築士にインタビューした内容を忠実に掲載すれば、専門性が高いということになります。なお、専門家の名前やプロフィールを掲載しておくことは必要です。

専門性について 3 つほどご紹介しましたが、結局のところ、ユーザーが求める、高品質な情報を、提供し続けることで専門性が高まります。

私のおすすめコーヒーショップ

今回は私の行きつけの珈琲ショップをご紹介します！皆さん、珈琲へのこだわりはありますか？？こだわりがある方は必見の内容ですよ！東京都千代田区にある「SOCIAL GOOD ROASTERS」、こちらの珈琲ショップは今年の 9 月にグッドデザイン賞を受賞しており、豆の選別、焙煎、提供まで珈琲を飲むまでの工程を身近で見て感じることができるお店です。立地、内装、味、どれをとっても一つ抜けているからこそ受賞できるのですね！私も定期的に行っているお気に入りのお店です！外で風を浴びながら飲む珈琲は格別な味と体験をもたらしてくれますね！私も黄昏風にこんな感じでカッコつけて飲んでみました！笑(金内)



アートな秋！



皆さま… どんな秋、お過ごしでしょうか？私はまさに「アートな秋、と言える、素晴らしい芸術と出会うことができました。「目黒雅叙園での招待券があるから良かったらどうぞ～」と、いつも温かい安藤さんからご案内をいただき、行ってきたのが『百段階段～文化財と出会う現代アート』

展。東京都有形文化財に指定されているとのことで、ワクワク(*^^*) 目黒雅叙園の前身であり、階段の途中には 7 つの部屋があり、それはそれは豪華絢爛！超～優雅！みやび～！！まるで映画のワンシーンに飛び込んだよう… ☆ 芸術は、時空を超えますね～☆階段も一段一段しっかり踏み締めて昇りました！しかし… 百段階段とはいえ…99 段しかない？？皆さま… 何故だと思いませんか？(山ちゃん)

はじめまして！編集の武です。



はじめまして。10 月に入社した武です。この場を借りて自己紹介をさせてください。私はこれまでカルチャーサイトの編集・ライティングや、企業の専属ライターとして、主に飲食店などへの取材をしてきました。私生活では、もうすぐ 2 歳になる娘の母親でもあります。最近、個人的に環境問題にも取り組んでいて、ローウェイストやプラフリー、パワーシフトなど、生活の中でできることを少しずつ実践中です。これからこちらでは、エシカルな消費という観点から、プラントベースフードやおすすめヴィーガンフードをご紹介します。いきなりたいと思っています。(武)

はじめまして！タケチャンまんです



はじめまして！9 月末から入社したタケチャンまんです。追客力に入社してまだ間もないですが、社内はとても穏やかなクリーンな空気が流れていてとても働きやすいです。わからないことが日々出てきますが、皆さん優しく教えてくれます。そのため、不安なことはすぐに解決します。いつもありがとうございます。今回はパピヨンの健一くん(9 歳)を紹介いたします。お散歩をするので沢山近所に知り合いやお友達ができました。色々な街の情報を教えていただくので、街の情報って凄く大切だなと思っています。いつも家でみんなを笑わせてくれる健一くんです。動物が大好きなタケチャンまんです！(タケチャンまん)

娘が Youtube に出演？！

ユーチューバー。何故そんなに人気があるのかわからなかったのですが…。娘が先日、友人との会食後興奮して帰ってきて、リアルコラボ？なる、大好きなユーチューバーの動画に自分たちが一緒に出演できる希少な権利を当て、出演したというのです。



その動画を観たところ、彼女たちは大変興奮し手を震わせながら動画を撮影してたというので画面は上下左右にぶれ、とても喜んでいる様子が伺えます。なるほど、小学生のなりたい職業ランキングにも上位になるユーチューバー。子どもたちに楽しみを与えていることには間違いのないようです(△▽△) (安藤)

栗仕事ははじめました！



去年から始めた栗の渋皮煮づくり。そもそも栗が好きではなかったのですが、SNS を見ているとどうしても楽しそう。幸い姉と父は栗が大好きなので、誰かにあげればいいのかという軽い気持ちで始めたのですが、工程が多くて楽しい。去年は初めての上に栗の味もわからず、つくっては人にあげての繰り返しでした。今年はこんな時期なので、あまり人にも会わず手づくりのものをあげるのも抵抗が少しあるので、熱狂的ファンの姉と父に渡して、あとは自分で食べようと思います。やっと食べごろの渋皮煮を試食すると去年より、栗好きになっている自分がありました。(鈴木)