

いつもありがとうございます。

W9 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

**・沖縄県産 特別栽培 塩セロリ**



糖度・葉=10.1 度 茎=3.4 度=3.6 度

硝酸態窒素残留値・・・平均 500

【塩セロリ】という商品名、名付け親は弊社ですが、この度商標登録が旧知の仲の在沖縄の会社がしました。

数年前のアグリフード EXPO に弊社が出展した際、この会社の社長が当ブースに応援に来てくれていたとき命名された縁もあり、

正式には、この商標を現在使用できるのは、この 2 社のみから出荷されたセロリだけです。

その名の由来は、「塩の味がする」からです。

本来、塩の味とは塩分ではなく、苦汁(にがり)に該当するミネラルの味とあっていただいて、差し支えありません。野菜からミネラルを摂取することは大変重要です。

窒素成分の残留が少ないセロリは、セロリ特有の、嫌いな人が多いというあの味は、あまりしないのが特徴です。

私は、セロリを食べるというより、言ってみればハーブとして使っています。

それでは**ハーブとは何かというと、他の野菜の味を引き出す出汁か調味料のような役目**です。

これは私の想像ですが、そういう【**美味しいと感じる能力**】は、

人間が健康を増進する為に、ミネラルを含む食べ物を食べた方が良いものだと知る為に、進化の過程で獲得した能力だと思います。

但し、人間は食べ物に困らなくなって未だ日が浅いので、

かつてのように、食べられるだけ食べて、蓄積する能力もそのままです。

ほとんどの成人病の要因は食べすぎにあるように、

いずれ人間も、満腹中枢を発展させ、

病気にならない程度にしか食べられない能力を獲得すると思います。

・ニュージーランド産 栽培期間中節減対象農薬化学肥料不使用 栗南瓜



BioGro New Zealand  
Certificate of Compliance

This certificate confirms that the company and operations listed below are certified by BioGro

Company: Wai Shing Limited  
Sedgebrook Road  
Patumahoe  
South Auckland  
New Zealand

BioGro Number: 242  
First Certified From: 1 November 1990  
Date of Issue: 23 July 2015

#	Operation Name	Operation Facility/Address	Scope of Certification(s)	Products
01	Sedgebrook Block	Sedgebrook Road, Patumahoe, South Auckland	Primary Producer	Annex A
03	Organic Packhouse	Patumahoe Road, Patumahoe, South Auckland	Packhouse	Annex A

Renewal Application Due By: 31 May 2016  
Certification Valid From: 1 September 2015  
Certification Valid To: 31 August 2016

For the purposes of COR, certification is valid until surrendered, suspended or revoked by BioGro

The above printed license is licensed to copy or disseminate the application of the BioGro Certification Standards, provided the product has been produced in accordance with the BioGro Organic Standards by the licensee or under the licensee's supervision at the location named in this certificate. While all New Zealand Ltd accepts responsibility only for errors, negligence, This is not a legal document and cannot be used as such. This certificate remains the property of BioGro New Zealand Ltd to whom it must be returned if required.



http://www.jas-anz.org/register

Certification Committee: *W. Shephard*  
Director:

Issuing Office:  
BioGro New Zealand Ltd  
P.O. Box 8843  
Mairangi Bay  
Wellington 6141  
New Zealand  
Tel: +64 4 801 3741  
Fax: +64 4 801 3742  
Email: info@biogro.co.nz  
www.biogro.co.nz



RN 2015-1

2018 Organic Squash Fertilizer Diary 2018期 有機 南瓜 施肥記録

作物	Crop	Squash	(Organic)	有機かぼちゃ	
品種	Variety	T133		T133	
農場	Paddock	Rangiriri	Pukekohe	Pokeuno	Port Waikato
播種	Sow	18th Oct2017			
日付	Date	Applied	Rate/Ha		
	30thSept 2017	Compost	堆肥	3cubicmetres	3m
	21stOct 2017	Compost fish fertilizer	堆肥、魚肥	3 litre	3 L
	30th Oct2017	fish fertilizer	魚肥	3 litre	3 L
	11th November 2017	fish fertilizer	魚肥	3 litre	3 L



産地では organic 認証が取れていますが、日本でその認証を継続していませんので、

弊社での表示は、【栽培期間中節減対象農薬化学肥料不使用】としています。

[https://www.youtube.com/watch?v=1FS6X-V9iuE&list=PL0KeCoEkWNWi\\_S9c9OqL00PCHvt7r\\_TQB&index=2](https://www.youtube.com/watch?v=1FS6X-V9iuE&list=PL0KeCoEkWNWi_S9c9OqL00PCHvt7r_TQB&index=2)

この URL をクリックしていただくと、産地の収穫動画が御覧いただけます。

日本の農業との規模の違いに驚かれると思います。

大元のデータもお申し出頂ければご提供できます。

**・新潟県 さとうファーム 非遺伝子組み換えコーン・大豆使用 有精卵**



のびのび飼育の

## 有精卵

■CAGE-FREE

■ポストハーベストフリー（収穫後の薬剤は不使用）

■NON-GMO 穀物（非遺伝子組換え穀物）を使用

	ビタミンE	ビタミンA	βカロテン	オメガ3	コレステロール	飽和脂肪酸
	mg	IU	mcg	g	mg	g
狭く制限された鶏の卵 USDA栄養ジャーナル	0.97	487	10	0.22	423	3.1
フリーレンジの卵 マザーアースニュース2007	3.73	791.86	79.03	0.66	277	2.4

ひと月くらいで、覚えます。

この金網が無ければとても私はこの画像を撮ることは出来ませんでした。

鶏といえども、これだけの雌鶏を従えている雄鶏と対峙するのは、怖いです。

私がカメラを構えているのを雄鶏はジッと見ていました。

私がたっている所が鶏の運動場です。

奥の窓辺の下にトタンで作った産卵箱があります。

未だ若い鶏なので、運動場との金網を外すと運動場で産卵してしまいます。

なので、網で仕切って産卵箱を産卵する習慣をつけています。

それくらい、雌鶏を守る自覚と気概に満ちた顔つきでした。

これが、軍鶏の血が入った鶏なら尚の事で、

弊社が取り組んでいる播州百日鶏を視察に行ったとき、

一度だけ、対峙したことがあります、タジタジと退散しました。

この鶏卵、有精卵・非遺伝子組み換え穀物を使っている以外に、

もう一点特徴があります。

生体エネルギーシステムを導入しています。

これが、他に類を見ない卵の品質になっています。

今回は、6個パックのロットを減らしたお知らせです。

当然、ひと箱当りの送料は変わりませんのでパック当たり単価は上がりますが、

扱いたくても扱えないというお客様に対して、ロスになるよりは……という事でさとうファームさんに交渉しました。

是非、お試しくださいませ。

**・今週の料理動画 ひな祭り用 岩国寿司**

<https://www.youtube.com/watch?v=gLuB0bPztig>



ひなまつり用に岩国寿司を  
作りました。

合成添加物や着色料を使っていない桜でんぶを探しましたが、

見当たらないので、いっそのことと思いつから作りました。

桜色に染めるには、ビーツを絞っています。

今年から、見ればその通り作れる料理動画を目指しています。

料理の全工程をじっくり観ていただけるよう編集しています。

いちばんの願いは、ご家族で作っていただくことです。

原材料をスーパーマーケットで購入していただき、

ご家庭でのレジャーとしてお楽しみ頂ければ幸いです。



左の画像は、先日のスーパーマーケットトレードショーに出展したとき、いちやまmartさんにお越し頂きました。

そのとき、ご担当の方からデジタルサイネージで

放映したいとお申し出頂きました。

とても、嬉しかったです。

そこで、弊社とお取り組み頂く切っ掛けとしていただければと思い、

会場で急遽この画像が料理動画 1 本終了することに挟まるよう、

製作して編集いたしました。

結果は、どなたもお問い合わせいただけませんでした。

とても、悲しかったです。

でも、いずれは皆さんにご利用いただけることを願って作り続けます。

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎