

いつもありがとうございます。

W10 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。

・愛媛県 島嶼部六島 ミネラル新玉ねぎ

愛媛県中島産 玉ねぎ 硝酸態窒素 糖度 測定

愛媛県中島産 玉ねぎ
■測定日：2018/2/22

愛媛県	おしりの糖度	中心の糖度	外側の糖度
愛媛県	11.6	10	7.8

愛媛県	測定	測定値mg/L	希釈倍率	硝酸態NO ₃	換算	硝酸態窒素濃度(ppm)	平均値
愛媛県	1回目	6	1.0	6	0.226	1	1
	1回目	6	1.0	6	0.226	1	

愛媛県 中島 玉ねぎ

おしり糖度 11.6 中心糖度 10.0 外側糖度 7.8

測定日	品目	硝酸態窒素	おしり糖度	中心糖度	外側糖度
2018/2/22	愛媛県中島 玉ねぎ	1	11.6	10	7.8
2017/10/24	新種津 中村さんの玉ねぎ	検出せず	12.8	-	9.1
2017/10/24	剣淵 玉葱オホーツク	検出せず	10.7	-	10.3
2017/9/11	淡路島伊吹さんの玉ねぎ(600g)	-	14.5	-	-
2017/9/11	淡路島伊吹さんのホワイトオニオン	-	12	-	-
2016/9/9	新種津 中村さんの玉ねぎ	-	12.5	11.7	9.2
2016/9/30	剣淵 玉葱オホーツク	検出せず	10.4	9.9	8.6
2016/8/16	新種津 ホワイトオニオン	検出せず	11.3	8	8
2016/8/16	淡路島 有機JAS玉ねぎ	検出せず	10.4	8.9	6.9
2016/6/9	淡路島伊吹さんの玉ねぎ	-	12.0	8.7	-
2016/3/25	熊本デリシャス玉ねぎ	検出せず	10.9	9.4	-
2015/10/16	新種津 札幌貴	-	-	11.4	9.5
2015/9/1	剣淵 玉葱オホーツク	検出せず	-	11.7	9.6
2015/9/25	淡路島伊吹さんの玉ねぎ	検出せず	-	11.5	7.9
2015/3/30	熊本デリシャス玉ねぎ	-	-	8.3	6.4
2014/2/22	熊本デリシャス玉ねぎ	-	-	13	7



愛媛県松山市の西側にある六つの島を、島嶼部というそうだ。

昔の海上輸送は、この瀬戸内の西端の島を縫うようにして動いたのだろう。

日本全国、どの地域も昔は苦勞の連続だったのだろう。

8年前にこの六つの島の中の『怒和島』で、

J Aを通して新玉ねぎを仕入れていた。

ところが、商品の規格がまちまちで、上手く行かなかった。

この地域の玉ねぎは、美味しいことは分かっている。

しかも、静岡県や大分県のようなセット苗の新玉ねぎではなく、

ちゃんと種から起こす玉ねぎなので、品質も抜群な商品になる。



画像には、未だ若さが残る8年前の私も写っている。

1月の寒い日に、軽トラの荷台に乗せられ凍りつくかと思った。

それでも人間は熱く、寂れ行くかんきつ類に変わる作物として、新玉ねぎに力を入れてるんだということだった。

今回は民間の、いわば産地商社との出会いがあり、

前回苦労したことがこの商社が、解決してくれていると想像ができ、取り扱いに踏み切った。

この時は、私も小豆島で玉ねぎ栽培に力を入れていたときで、

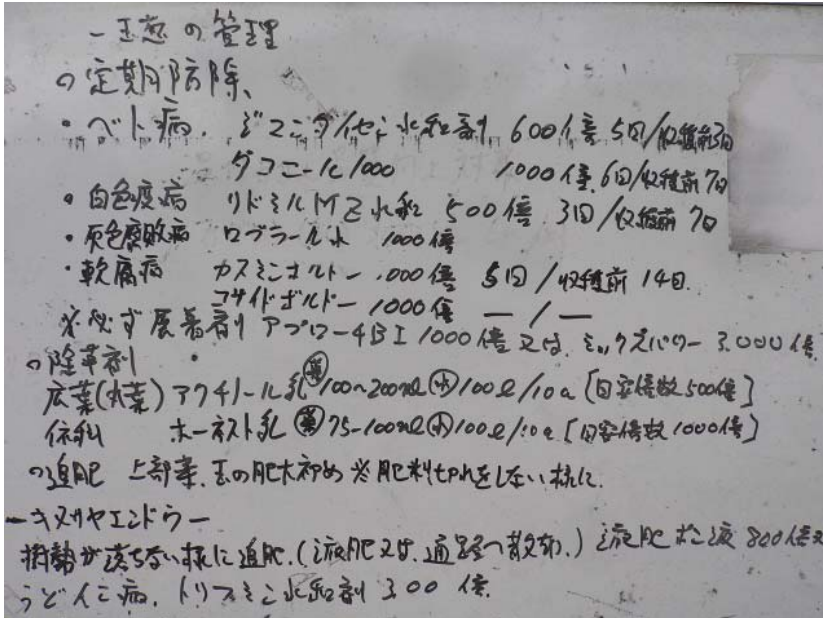
『瀬戸内たまねぎ』の商品名で出荷をしていた。

すると、「小豆島を瀬戸内というのか」と彼らは笑っていた。

彼らの言う『瀬戸内』とは、この地域の暖かい暖流が入ってくる地域に限定されるということだった。

それにしても寒い日だったが、2月の初めにたまねぎが出荷されるので、彼らの言うことに嘘はない。

きっと栽培内容は、農協の指針に基づいて栽培されていることだろう。



これが、農協支所前のホワイトボードに書かれていた栽培指針。

ボルドーとは銅剤で、節減対象農薬にはなっていないのでカウントしないが、14回は防除をしている。

私は無農薬で栽培していたが、収穫後も含めて確実に物にしたければ、すればいい。



こんな風景の中で暮らす
人のことより、
農薬が気になるひとは避
ければいいと思う。
その土地の気候は、ひと
も作る。



気候もない街で暮らして、他人が
作った食べ物をお金で買って、
その上で、選り好みの激しい方達
には、
選ばれぬかもしれないが、私は1

票を投じたいと思い、

また、この地域の早や出しの玉ねぎに挑戦することにした。

まったく食べ物を選り好みしないで、ただ価格でだけ追う人もいるし、

一切薬のかかったものは食べたくないという人もいていい。

世の中は、その時と時の出会いで成り立っていると思う。

同じひともまた、その時々で変わっていく。

・冬の南瓜 沖縄県産 栗南瓜 ・ ニューゼaland産 現地 organic 南瓜

こちらのカボチャも、また何かの間違っているのかもしれない。

いくら需要と供給の関係で価格が決まるといっても、……と思う価格だが、

他にないから仕方がない。

それなら、沖縄の直ぐ近くの台湾で、南瓜を産地開発したいと私が思っても当然のように思う。

来年には、成就できそう。

それまでは、ニューゼalandの現地 ORGANIC 南瓜・沖縄県産南瓜で我慢します。

・沖永良部島 特別栽培 デジマ

すいません、スタートからこけています。

産地を訪問して確認しましたが、実際に収穫するのは農家さんで、

収穫できるかどうかは天気次第なんです。

今年は、北海道並のハーベスターまで用意し、

何とか、天気次第をクリアしようと準備しているのですが、

最初に貯まらなければ、どうしようもありません。

じゃがいもだけは、最低で 2 日間、いい状態で収穫しようと思えば、

畑の土が乾ききる 3 日間が晴れる必要があるのですが、

この晴れ間をなかなか確保できない状態です。

大変、恐縮ですがチラシへの企画は見通しがつく3月中旬まで、

控えていただけますようお願い申し上げます。

大変、申し訳ございません。

また、価格面でも農家から掘ってみれば、やはり低温の影響で玉太りが良くなく、

現在の市場相場も鑑みワンランク上の価格にしてほしいとの依頼があり、受けることにしました。

何卒、御理解を賜りたいと思います。

それでは、今週も御注文のほど宜しくようお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎