

いつもありがとうございます。

W16 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。

・『蔵出し』じゃが芋シリーズ



「サッシー」と「インカのめざめ」

と「メイクイン」

いずれも、貯蔵すると味が化

けるじゃが芋です。

メイクインは、英語では

MAY QUEEN と書き、

日本語の意味は、『五月の女王』だそうです。

つまり、5月が一番美味しい芋だということです。

みなさん、2月になると南の地域の新じゃがを販売されるので、

最近はこの北海道産のひねのじゃが芋が市場に出なくなりました。

北海道の農家さんも豊かになられて、

同じ時期に同じじゃが芋で、香りでは負けるが味では勝つじゃがいもが、

何故こんなに安いのかとアホらしくなり、年内出荷で終わるようになられたかも知れません。

それなら、雪が溶ければ休む間も働くのだから、

春まで寝て待とうと思われても、私ならそう思うと思います。余分なことですが……

先日、弘前市の紅屋さんを訪れて、ホクレンが企画された『よく寝たじゃがいも』というシリーズを見ました。

私は同じ青果業として、とても大切な事柄だと思い、正解で賛同したくなりました。

この画像の断面を見ると、俄かにじゃが芋だとは分からないと思います。

長い八百屋人生のなかで、こんなじゃが芋は初めて食べました。

栗の味とさつまいもの味で、ちょっぴりじゃが芋の味が残ってる感じです。

都合の良いことに芽も出にくいということです。

今売れる品にしか目が行かないというのは分かりますが、少し寂しい気がします。

・名水にら 本格稼動



待ちに待った『名水にら』が、今週から本格稼働します。

ふた月も待ちました。

あらためて紹介しますと、画像の彼が生産者の森一成さんです。



根は優しい男で
すが、半端じゃな
い負けず嫌いで、
負けることを厭わ
ない私にしては
病的に思えるほ
どです。

でも、傍から見

てそれくらいではないと、突出したことは出来ないということも彼を見ていると、そう思えます。

今までは、1本が10gのニラ作りが目標でした。

でも、今作はふた月待った甲斐があり、それ以上に太いニラに育っていました。

背丈は変わりませんので当然葉も肉厚で、味が濃くニラ好きにはたまらない味でした。

ふた月待つ間に、もう他のニラを探すかと思い、

実際に探していました。

そこそこのニラは見つかりました。

でも、そう都合良くはいかなく、出す分は今後も増産が難しく、

無理ということで、諦めていました。

先週、刈り捨ての中から暫定的出荷が始まったので、

早速諫早まで出掛けてみると、待った甲斐があった訳です。

目先の二つの売り上げも確かにほしいです。

でも私たちは卸会社ですから、片方では自慢商売です。

自慢も出来ない商品なら扱わず、じっと我慢も大切だと学びました。

御歳 64 まで 40 年も農家と共に野菜を見続けてきて、

ようやく一年を通して半分以上が自慢できる野菜果物が揃ってきました。

売らなければ売れない商品ですが、売れば必ず売れる商品です。

ただ、売れるだけではなく、他の商品も売れるようになる商品です。

このことが、最大の自慢話です。

これが卸会社の醍醐味で、今までの高度経済成長時代は時の効率を求めることが正解でしたが、

これからは、集客の効率を求める時代に入ったのではないかと考えています。

何もこの二つが売れば良いという事ではありません。

今現在安値になっている二つも、ほしがっているお客さんがいる限り、売れなければならないと思っています。

欲しい野菜だけではなく、価格によって必要な野菜という商品があるかぎり、どのように効率良く売るかという策が必要な気がします。

私なりの答えは、価格以上の安さを感じさせない売り方だと思っています。

それは、店がその商品を森さんの名水ニラ以上に大切に扱って頂くことだと思います。

・熊本県産 農薬化学肥料不使用 グレープフルーツ



ご販売がすごく難しい商品だと思います。

ひとつずつグラム販売していただくしかないのですが、



そこまで手間をか
けてまで売らなけ
ればならない商
品なのかと……
でも味を見てしま

うと、グレープフルーツに対する味のイメージは根底から変わります。

その価値を考えると、粗利を出すことだけが利益じゃなく、遠いようでもお客さんの味覚能力を高めさせてもらうことも、

重要な青果売り場の責務で、これから先はそのことがビジネスとしてアドバンテージを得ることが出来ると思っています。

・ 今週料理動画 端午の節句 柏餅の作り方

https://www.youtube.com/watch?v=_LaS-QYxE38

私の子供の頃、端午の節句、こどもの日が近づくと、

蓬の若い芽を摘んできて、よもぎ餅をお袋が作ってくれました。

あんこを炊くのが楽しみで、焦がさないように鍋の前で張り番をします。

私はこの役が大好きで、いつも買って出ていました。

鍋の底に御飯のしゃもじを当てるまで沈めて、ひっくり返します。

そうすると、しゃもじにあんこが付くので、それを指ですくって口に入れます。

これが、役得だと思い罪の意識もなく繰り返していました。

するとある時、粒餡が混ぜすぎて漉し餡になっていると叱られました。

また、上新粉と道明寺粉の違いも教えられました。

道明寺粉は私の祖父が見出したと父から教えられ、

長くその話しを疑いもなく信じていましたが、あるとき姉から「あんた、そんな話しを未だ信じているの」と笑われました。

ついでに書いておくと、どちらも原料はお米で似たようなものですが、道明寺粉は粗く挽いた粉で、桜餅を連想してもらえれば良いと思います。

よもぎ餅は、この上新粉の方で作っていて、この画像の柏餅のようにすべすべ、つるつるの肌に、蒸したよもぎが混じっていました。

きょう日は何でも出来合いの品を買うことが多くなりましたが、子供の頃に家族でわいわい、がやがや季節、季節の品を作った記憶は、

いまでも鮮明で、子供の情緒が育つ絶好の機会だったような気がします。

昭和の時代を懐かしむつもりはありませんが、時代が亦ゆっくり進むようになれば、出来合い製品の購買を刺激することもいいですが、

せっかく材料も棚に並んでいるので、作ることを刺激するのも時の流れかもしれないと思い

始めていて、

このことが、customer experience に繋がるかもしれません。

<https://webtan.impress.co.jp/e/2013/01/22/14362> スペルを確認していたら面白いページが出てきました。

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎