

いつもありがとうございます。

W23 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。

・長崎県産 名水にら 特売です ¥90 ⇒ ¥75



今作は、2 ヶ月間株の養生をしたこ

とで、ふたつの結果が出ています。

ひとつは、先日も御説明させて頂き

ました様に、品物がよくなっていること。

もうひとつは、2 ヶ月間棚が空いたこ

とで復活していただけるお店が、

100%でないこと。

このふたつで、畑は順調すぎる成長を重ね、販売総出荷量は奮わず、

消極的な意味での特売をして、何とか量販をお願いしたいのですが、

90 円が 70 円にしたところで、価格勝負のお店では焼け石に水かも知れません。

生産者の森さんは、「仕方がないから、刈り捨てるよ」と言っていますが、

そんな名折れはしたくないので、御協力いただければ幸いです。

少し判断が遅れたかもしれません。

何卒、宜しくお願い致します。

・和歌山県 紀ノ川産 特別栽培 青梅



少し面白い農家です。

私と同じ歳ですが、未だ頑張っています。

子供さんは娘さんですが「畑は残しておいて」と言っているそうです。

「継ぐ気なんてないやろに」と親父は言っています。

それでも、親父が栽培している作物の価値は分かっているからと、

そう言えば、親父がその日まで頑張ることを知っている親孝行のつもりかも知れません。

今年は、桃の訳ありも出荷するつもりだとのこと。

御希望の会社は早めにお申し出ください。

桃も柿も美味しいので、今年は梅ジュースでも作ろうかと思っています。

・鹿児島県産&北海道産 有機栽培 JAS きゅうり

少しずつですが、JAS 商材が増えてきました。

先日台湾の有機栽培農家を 2 社視察させていただきました。



きゅうりも試食致しました。

畑で食べたので、鮮度は抜群でした。

確かに雑味はありませんでした。

でも、きゅうりの味は薄いものでした。

きゅうりはほとんどが水分ですが、それで

も美味しいきゅうりは、

きゅうりが嫌いという人がいるほど、きゅうりの味がします。

これから夏に向かい、きゅうりの味でお客さんが取れば、

青果で集客を目指せるかもしれません。

そもそも、お客さんは青果に安さ、新鮮さ、味のいずれを求めておられるのでしょうか。

数の上では、この順番かもしれません。

安さを出さないと、安さを求めるお客様の集客は出来なんでしょう。

鮮度を見て変わるお客様は、店と近距離の畑と繋がらなければ集客は出来なんでしょう。

『安心』とか『安全』とかはインタビューすれば、複数回答には必ず 2 番目に出てきそうですが、

が、

実際の購買選択では、ほとんど基準になっていないような気がします。

結局、味を基準に選択されているお客様のみが、美味しい野菜は『健康で栄養』があり、

しかも、農薬や化学肥料の使用が少ないことを経験上、或いは知識として御存知です。

そして、その割合が年を追うごとに徐々に増えてきていることは確実です。

でも、このお客さまを集客することは、一番難しいような気がします。

見た目で味が分かるようになるには、いくら主婦とはいえ時間がかかってしまいます。

おまけに、高い商品になっているので尚更です。

アルファーを創業して以来、沢山のひとと家族として暮らしてきましたし、

特にこの2年間は、アルファーの袋詰めの超ベテラン主婦から、

「味が、これだけ違うとは思わなかった」と最初は驚いてくれます。

そうすると、味が分かるだけでは購買に繋がらないということになります。

そしたら可処分所得の多いお客様だけが求めておられるかと言うと、そういう方はそんなに多く存在しません。

飛びぬけた表現かもしれませんが、一部には頭で食べるという概念があるのかもしれませんが。

つまり、食べたいと思う人と、買いたいと考える人の両方に分布している層があるような気がします。

この層が、理解できようが、認識できようが、ゼロではなく少なからず存在するということで、

この大きく乱暴に分ければ三つになりますが、もはや効率を犠牲にしてでも網を広げるしかないと思えます。

如何でしょうか。

こんな青果類に特化して 40 余年も暮らしを立てて来られた事が、その存在を証明しているような気がします。

そこから、それらをどのように食べるかの食事方法の言及を始めたのが、昨年来のアルファーという事になります。

それこそ、大きくならなくても、儲からなくとも、この方向を続けていきたいと考えています。

それでは、今週も御注文のほど、何卒宜しく願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎