

いつもありがとうございます。

W24 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。

・淡路島産 特別栽培 新玉ねぎ IBUKI 3 種アソート詰め



玉ねぎの日本筆頭産地淡路ブランドだからか、

この農家の気取らない栽培故か、

それぞれ生で食べてもよし、火を入れてもよし、

本当に味わいのある玉ねぎに仕上がっています。

この数年、玉ねぎに限らずカラーを揃える私の要望にも応えてくれて、

3 種類がそろい踏みとなりました。

実は味にそれほど特徴がある訳ではありません。

現に糖度もそこまで変わりません。

変わらないので、実際に味比べをしたい動機も高まりません。

私自身は、適当にその時台所に転がっている玉を使うだけです。

唯一、サラダに使うときは彩りで赤を選びますが・・・。

それぞれ火を入れると、とろりとした食感ですが、だからと言ってべちゃ〜としている訳でもなく、芯はしっかり締まっています。

色を揃えた本当の狙いは、売り場で映えるようにしたかったからです。

なかなか小さな店舗で 20 パック単位で 3 種類並べるには、多いかとも思いましたので今週から 7 パックずつのアソート箱詰めアイテムを作りました。

・沖縄県北部 やんばるゴールドバレル



さすが、南の
沖縄。
農家さんの集
まりでこうした
写真を撮ると、
みなさん堅い

表情が多いのですが、

明るい方が並んでおられて、中にはお茶目な爺さんもちゃんという。

最前列、女性の真ん中に立っておられる方が、宮城実さん。

会の営農アドバイザーで、もちろん自らも栽培されています。

会の趣旨は、

先祖から引き継いだパイナップルを、

日本政府の施策によってパイナップルの輸入商社の義務割り当てに甘んじる、

そんな位置付けから、自負を持って栽培できるための道順をつけることです。

こんな現地の話しを聞かされて、受けて立てないような青果業なら、

この先当社は、うつむいて業務をしていかなければいけなくなってしまいます。

ひとつの武器にしているのが、選果ライン上に設置している非破壊糖度センサーです。

これに一定の糖度基準を設定しておき、それ以下の糖度の製品、つまり未熟品は流通させないことになっています。

具体的には、特 A は葉の部分が 1 冠で糖度 15.8 以上の製品、A は葉の部分が 1～3 冠で糖度 15 度以上となっています。

アルファアの取り扱い品は A ランクになり、冠が 2～3 であれば糖度は 15.8 以上もありえる事になります。

冠が 1 であれば糖度は 15.7 以下 15 以上ということになります。

こうしてブランド化していくバックアップを村の予算でバックアップしています。

・熊本県産 特別栽培 ベータキャロット カロテノイド測定



試料	水 ml	希釈倍率	測定日 2018/4/17			
1	20	21				

希釈倍率	硝酸塩NO ₃ ⁻	換算	硝酸態窒素濃度(ppm)	平均値	糖度
21	315	0.226	71	66	8.9
21	273	0.226	62		

熊本県ベータキャロット 平井功一さん 231g
硝酸態窒素 66ppm 糖度 8.9度

この人参は、糖度が 8.9 硝酸態窒素の残留

値が 66 でした。

硝酸態窒素自体は、人体の血中ヘモグロビンと結合して、

ニトロソアミンという生成物になり、

この物質が胃癌との関係性が示唆されるという結果になっています。

未だ、きちっと因果関係が証明されているかどうかは不明ですので、

あまりこの事でも無批判に騒ぎ過ぎない方が良く考えています。

むしろ、この硝酸態窒素の残留は作物の味を明らかに損なうので、

その意味で弊社では測定を継続しています。

実際に A より B が、糖度が 1~2 度高くても

B の硝酸態窒素が 200 を超えると、

にんじんのα-、βカロテン及びリコペンを測定する

測定手順

- 1 冷蔵のにんじん試料を用意する。(10℃以下)
にんじんをおろし器でおろし、3g を用意する。

- 2 有機溶剤 アセトンを知る。


30 ml
20 ml
20 ml
20 ml
10 ml

 アセトン 100mlを で秤取る

- 3 ホモジナイザーへ、アセトンを 30ml、20ml、20ml、20ml、10ml (最後は洗いにみ)、人参を3gを少量ずつ入れ、ホモジナイズする。

- 4 エッペンチューブ 2ml に入れて、遠心器で 13,500rpm 5分 遠心する。

- 5 遠心上清液を、分光光度計で吸光度を測定する。

443nm	475nm	492nm	505nm
-------	-------	-------	-------

1ナノメートルは、
1 nm = 0.001 μm = 0.000001 mm


- 6 計算式は、下記の通り。

β-カロテンの濃度 (mg/ℓ)	=	-1.488A ₄₄₃	+ 4.844A ₄₉₂	-2.352A ₅₀₅	+ 0.098	
リコペンの濃度 (mg/ℓ)	=	0.256A ₄₄₃	- 1.984A ₄₉₂	+ 5.088A ₅₀₅	- 0.237	
α-カロテンの濃度 (mg/ℓ)	=	0.837A ₄₄₃	+ 3.218A ₄₇₅	- 1.499A ₄₉₂	-3.519A ₅₀₅	- 0.119

(ただし、A₄₄₃、A₄₇₅、A₄₉₂、A₅₀₅は、それぞれ 443_{nm}、475_{nm}、492_{nm}、505_{nm}の吸光度)

それぞれジュースにして飲んでみると、明らかに A の方が甘く感じ味も良いことが分かっています。

それでは、人参は嗜好品ではないので味だけでは優劣を測れませんので、とまとで測定しているように、α-カロテンとβ-カロテンの測定をすることにしました。

今ある機材に、遠心分離機を購入する必要があり、その購入がようやくできました。

アルファードでは、野菜離れや果物離れに歯止めを掛けていく必要を感じていて、

何故野菜や果物を食べるのか、その理由を明確にしていこうと考えています。

現在取り組み始めた『薬膳素材』の品揃えはその流れの一環で、

米国でも【Foods As Medicine】がテーマとなってきたのは、

食べ物で身体を作ることが、サプリメントを常用するより大事だと気づいた現われだと思っています。

その意味で、赤なつめ、蓮の実、干し龍眼、松の実（海松子）、白きくらげ（銀耳）、菊の花、

金針菜（ゆりの花）、紅花、金銀花、八角、枸杞 を国内産もしくは台湾産で品揃えを目指しているのも、その為です。

一昨年【*Nourishing vegi*】(滋養のある野菜)の商標登録をしたのも、

このままでは、野菜や果物を食べる必要性が頭の中から消えていく危機感を持っています。

弊社でも、冷凍惣菜の商品を多数開発して販売していながら、言うのも何なんですが、

時短とかいう便利と引き換えに、野菜を買って料理をしなくなれば、

どうい結果になっていくかは火を見るより明らかで、

食品流通に係わっている限り、【健康な身体と健全な社会の育成】に寄与することから外れる訳には行きません。

また、【上海中医薬通信講座】を弊社スタッフが修了し、残るは【中医健康養生士】の認定試験が待っている段階です。

今、アルファーがしていることが有効かどうかは分かりませんが、思いつく限りのことは実行し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、何卒宜しくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎