

いつもありがとうございます。

W25 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。

・北海道産 和田さんのやわらか太いごぼう

今期今週 W24 納品ですべて終了致しました。

長らくのお取り組み、誠にありがとうございました。

今作は、早い段階で例年の S.3 本 2M.2 本パックの原料が無くなってしまい、頭を抱えてしまいました。

やむなく L の 1 本パックを商品名『畑ごぼう』から『やわらか太ごぼう』に変えて、御販売頂きました。

結果は、弊社出荷量で昨年を逆に大きく上回り、正直申し上げると今週作から何サイズを扱えばいいのか迷いが出てしまいました。

もちろん、味は L の方がいいのですが巣が入っているのではという疑念が残りますので、結論は両方をラインアップすることになりそうです。

ともかく、今回お店での御説明のお手間をかけたかと思えます。

重ねて御礼申し上げます。

誠に、ありがとうございました。

・徳島県 野本さんのカリノケール&特裁つるむらさき

野本さん 特裁 つるむらさき 硝酸態窒素 糖度 測定

■測定日：2018/6/8

	試料 cc	水 ml	希釈倍率	抽出 ml	精製水 ml	水 ml	希釈倍率	合計倍率	
徳島県産 つるむらさき	51g	1	40	41.0	1	0	0	1	41.0

	測定	測定値mg/L	希釈倍率	硝酸塩NO ₃ ⁻	換算	硝酸態窒素濃度(ppm)	平均値	糖度
徳島県産 つるむらさき	1回目	31	41.0	1271	0.226	287	310	5.8
徳島県産 つるむらさき	2回目	36	41.0	1476	0.226	334		

	測定	硝酸態窒素濃度(ppm)
徳島 つるむらさき	2018/6/8	310
鹿児島 有機 モロヘイヤ	2015/7/24	387
鹿児島 有機 エンサイ	2015/7/24	517

有限会社アルファー栽培管理部署



	測定	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度
徳島県産 カリーノケール	2018/6/8	168	12.0
北海道 はるか農園ケール	2016/8/16	711	8.4
静岡県 ケール	2015/12/1	1,888	6.7
静岡県サダケール (ウィンターボ)	2015/12/1	1,618	10.9
静岡県 サラダケール	2015/12/1	2,928	7.2

糖度が高く、今までで最高値です。静岡のサラダケールのウィンターボ（形状が似ている）が糖度が高かったため、品種特性かもしれません。野本さんのケールは硝酸態窒素はかなり低いです。

有限会社アルファー栽培管理部署

野本さん カリーノケール 硝酸態窒素 糖度 測定

■測定日：2018/6/8

	試料 g	水 ml	希釈倍率	抽出 ml	精製水 ml	水 ml	希釈倍率	合計倍率	
徳島県産 カリーノケール	42g	1	30	31.0	1	0	0	1	31.0

	測定	測定値mg/L	希釈倍率	硝酸塩NO ₃ ⁻	換算	硝酸態窒素濃度(ppm)	平均値	糖度
徳島県産 カリーノケール	1回目	25	31.0	775	0.226	175	168	12.0
徳島県産 カリーノケール	2回目	23	31.0	713	0.226	161		



カリノケールの葉っぱ部分の糖度が 12 もあるとは想像していませんでした。

そもそもの切っ掛けは、畑を訪問してケールの成長具合を見たとき程好い乾燥で「これは

美味そうだ」と思ったときでした。

そうすると、現在試作中の「カリノケールのペースト」を試食させてくれました。

指ですくい、ペロッと食べるとこれが絶品です。

何でも言ってみるもので「これは美味しい!!」と絶賛すると、冷蔵庫から 3 瓶「持って帰れ」と渡してくれました。

帰って早速【新玉ねぎとカリノケールのパスタ】を作って食べました。

小豆島で栽培したバジルペーストで作ったパスタより上出来でした。

それで、生のカリノケールを測定をもう一度してみることにしました。

その結果が上の表で、硝酸態窒素の残留値も 168 と格段に下がっていました。

畑で見たとおりの数値に、自己満足です。

野菜もひとも見た目で決まる、とはなかなか行きませんが、問題は旨み成分のアミノ酸量がどれだけあるかでしょうか。

一方、その時に畑にあった『 つるむらさき 』も美味しそうに見えたので、急遽取り組みをさせて頂くことになりました。

未だ収穫開始間なしで、5月の末くらいから出荷開始したそうです。

「 私がここに来て、今何が収穫されて出荷されているか、見て聞いて知らない以案内頂けないのですか 」と言うと、

横におられた奥さんが大笑いをしていました。

別に構わないのですが「 うちと同じですね 」と矛を収めました。

味が分かるように、松の実とゴマをすり鉢ですり、おひたしにして食べました。

これもサッパリしてるけど味がしっかりしていて、あっという間に鉢から消えてなくなりました。

つるむらさきも今から株が出来てくれば、更に美味しくなっていくと思われます。

是非、トライしてみてください。



熊本県産 特別栽培 平井さんのベータキャロット

このふたつの機器で、人参のカロテノイドの測定が可能になりました。

左の機器だけではトマトのカロテノイドは測定できますが、

右の遠心分離機が無いと、人参は測定することが出来なくて、

それで今までは味に関するデータの糖度と硝酸態窒素の残留値のみでした。

今回の測定で、糖度は9.2 硝酸態窒素の残留値は7 でした。

まことに味のいい人参に仕上がっていて、これは自慢に値します。

ただ、初めてのカロテノイドの測定は美味く行きませんでした。

測定は α -カロテンと β -カロテンとリコペンが測定できるつもりでしたが、もう少し、測定に研究の余地がありそうです。

何せ、自社測定ですので見よう見まねどころか、文献便りの測定で今ひとつ測定結果が信頼性に掛けていると判断し、もう少し、測定を重ねていきたいと思っています。

ただ、美味しさ抜群でした。

この季節の人参で糖度が9 を越えることは稀です。

やはり、豊作だけあって天気周りも良いのかもしれません。

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