

いつもありがとうございます。

W48 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。

・兵庫県産 兵庫ナカバヤシのんにく 金郷純白



今、スーパーマーケットさんの店をまわると、

この左のんにくが 198 円～248 円で販売している。

『何で、こんなに高いのか』って思ってしまうし、

何故こんなに高いんにくを売ってるんだろうと疑問に思う。

まさか仕入先から押し付けられている訳でもないだろうと思うけど……

L サイズともなると、298 円で売られている。

右の『金郷純白』はこのサイズで 198 円で売られるように卸価格を設定している。

美味しくないのかって思われているかもしれないが、そんな事は無い。

何なら、糖度がひとつの目安になるなら、測定してみてもいいと思う。

違いは、『ホワイト六片』というだけあって皮が確かに白い。

金郷純白は、まさか金色はしていないが、白は白だと思う。

品種名だから私が付けた名前ではないけれど、純白は確かに言い過ぎのような気もする。

子供の頃に鳩を飼っていて、『純白』という鳩は真っ白だった。

関係ないか。

もうひとつの違いは、一片の大きさ。

金郷純白は 12 片ほどあるので、同じグラム数なら半分の大きさという事になる。

だけど、元々のサイズがホワイト六片とは言え半分なら、

一片の大きさは同じという理屈になる。

にんにく市場をホワイト六片が席卷して 30 年近くになるかな。

これは、北の地域の品種なので南ではあまり育たない。

関西なら、香川県の金毘羅山の近くの JA が青森に次ぐシェアを持っている。

むかし、この農協からにんにくを仕入れたくて訪ねたことがある。

田子町にスタッフを派遣して、白のまま乾燥させる技術を学んだらしい。

その甲斐あって、高値で売れるようになったと自慢していた。

そういう自慢は良いが、言葉が滑ったのか『みんな時計はロレックスだよ』と

腕時計を見せられた。

さすがに、このセリフは引いた。

南の高知県は、『鯉のたたき』でも使いにんにくの消費量は多い県だが、

嘉定種という南方系の少し辛味が強い品種だ。

それが、鯉とよく合うのだが、ホワイト六片は、それに比べるとダルクテ使わないようだった。

じゃが芋でさえ、王様の男爵がキタアカリにその王者の椅子を奪われそうになっている。

そろそろ、にんにくもホワイト六片一辺倒から価格の後押しを受けて、

変る時期に来ているのかも知れないと思う。

変わってから慌てて切り替えるのか、切り替わる直前に一早く切り替えるのか、

はそれぞれの仕事ぶりに拠るのかな。

・高知県産 池一菜果園 とさいずまとまと



お約束ですが、測定するのを忘れていましたので、

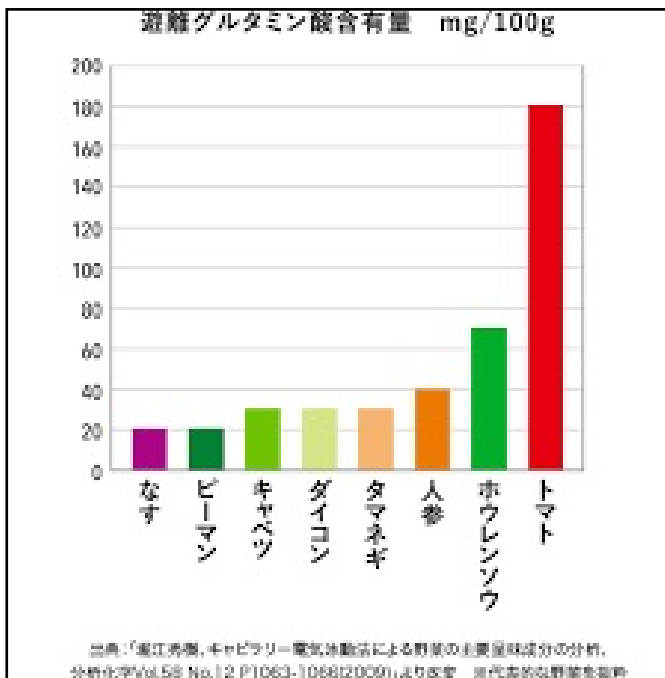
昨シーズンの10月19日測定分の結果で御容赦下さい。

10月19日なら、ほぼ一段目の収穫ですが、御覧の数値です。

毎年不発に終わる北海道『甘い水とまと』も良い数値を出すのですが、
収量が安定せず、長く続かないのであれば、経済作物として、
農家も私どもも、仕事になりません。

安定的に収量を出し、儲かってこそその農業と八百屋です。

でも、この甘い水農園は、トマト栽培の私の常識を覆してくれるので、



もう少し、長い目で彼を見守りたいと思います。

さて、池洋一さんの今シーズン、

多分 48 週か 49 週には、

一発目のピークが来ると思います。

根気強く御注文を下された方から優先的に

出荷させていただきます。

最近、トマトダイエットが流行っているそうですよ

ね。

私もダイエット目当てだけではなく、

身体の調整も含めて、これに挑戦開始です。

私の身長は 168cm、今は縮んで 165cm くらいでしょうか。

体重は逆に増加し、現在 67kg 程度になっています。

せっかく、格好のいい洋服を着ても、お腹がぼつりでは似合いません。

なるべくお腹が目立たないような服を探して誤魔化してきましたが、限界です。

食べる量を減らそうと思っても、何を食べても美味しい健康体ですから

やはり食べてしまい、会う人は『吉田さん、太られました?』と、

『見たら分かるやろ、聞くなよ』と思いながらも、『うん』と応えています。

そこそこ老齡に差し掛かると、私の背丈では貧弱に見えてしまいますので、

少々太っている方がと思い自分を許して来たのが失敗でした。

これは、とまとの旨味成分『グルタミン酸』の 100g 中含有量です。

これが、私がとまとは調味料だという所以です。

とまとは絶対料理に使うべきです。

炒めても煮ても OK です。

とまとはサラダでなんて発想は米国人と日本人だけです。

ヨーロッパはみんな火を入れて食べます。

ケチャップもウスターソースも、みんな火を入れたトマトが入っています。
このグルタミン酸だけが栄養素ではありません。
夏の作物だから陰性だという方もおられると思いますが、膠着した考え方です。
火を通せば、陰性・陽性は如何様にも変性します。
青果売り場はどこもトマトは年中花盛りですが、
価格以外で選ぶポイントの明示がありません。
もちろん、個体差がありますので西瓜の糖度のように数値自体を
保証する術はありませんが、判断はお買い上げ頂くお客様にお任せしますが、
傾向として長年測定して来た結果は、
そろそろ売り場に登場させても良いのではないかと考え始めました。
今年は、この POP に挑戦してみようと思います。
ご期待ください。

・福井県 特別栽培 吉村さんのほっこり金時



本物の味である、吉村さんのほっこり金時が、先週からスタートしています。
年々人気の高まってきているこのさつまいもは、
収穫が始まっても年内は入念なキュアリングに時間を費やす為、
出荷開始は年明けからとなってしまっております。
しかし、アルファーは特別にこの時期からの取り扱いを許されています。

申し訳ございませんが、昨シーズンよりも少し値上げになってしまっています。

何とか値上げを抑えようと、一番のネックになっている運送費を例年の運送便から見直し、吉村さんにも協力してもらいながら、現在出来る最善の手を見つけ出しました。それでも値上げになってしまっているのですが、このほっこり金時は食べれば、それに納得できる味をしています。スーパーへの買い物は大体が女性かと思いますが、女性は美味しかったり自分が好きなものであれば、それが競合する商品よりも少々高くても、買うことに抵抗は少ないように思います。その美味しさは、このさつまいもだけで新規契約を結ぶという結論を出してもらえたほどです。

先週末に九州のバイヤーさんとお話していたのですが、こういう仕事柄だから食べなきゃわからない。食べて美味しいとわかると思い入れがでて、その商品売り込むことが出来るんだ。と言われておりました。まさしくその通りだと思います。是非、一度食べてみてください。是非、日替わり焼き芋のラインナップにも組み込んでみてください。ご検討、よろしくお願いします。（有安海）

焼き芋機の焼き芋も良いですが、自分でオーブンで焼けば、その比ではない美味しさにありつきます。上の画像は、2011年11月26日に小豆島でデロンギのオーブンで焼いて、バターを乗せて食べるところです。これは好みなので押し付ける気はありませんが、私は最近のベツタリしているさつまいもは、いくら密芋とか言われても食べる気がしません。上品さに欠けるものは直ぐに飽きが来てしまいます。さつまいもの美味しさは何と言ってもでんぷん質の、香りです。鼻で嗅ぐ香りではなく、口で味わう香りです。その為には紛質でなければ、この香りは味わうことが出来ません。無限樹さんの南瓜の美味しさが、実はここにあります。

その美味しさと共通する美味しさが、この吉村君の『ほっこり金時』です。
来週はその美味しさの秘密に迫ります。(吉田清一郎)

・兵庫県岩津産津村子の岩津ねぎ



先日より予告で案内していました、
兵庫県岩津産の岩津ねぎが
新登場になります。

解禁日が 11 月 23 日火曜日なので、
解禁日に合わせて納品開始、
ということになります。

店頭に並ぶのは、納品されてからになるので、来年は解禁日の前日には、
お届けできるように案内の仕方考えます。11 月 11 日に産地訪問した際には、
もう出荷できる状態まで、ネギが成長していました。

あとは解禁日に合わせて出荷していただけます。

本来、特別栽培レベルで栽培されている3人ですが、それぞれ今回は農薬・化学肥料の基準は満たしているものの、

それ以外の項目でそれができていない為、今年に限り栽培概要でのご案内となります。

現時点では3名が友達グループという段階で、3人別々に受注させて頂き、

納品は誰の岩津ねぎが納品されるか分からないという手法だと

特別栽培でOKなのですが、

これでは、私どもお客様の店舗もPOP等の出し方も煩雑過ぎて、

業務的に難しいので、今回は諦めました。

来年からは津村子のメンバーとアルファードでしっかり話し合い、

特別栽培でのご案内ができるようにします。

上の地図上が津村子の3人がネギを栽培している岩津です。

山と山の間にあるごくごく狭い地域で画像ではわかりにくいですが川も流れています。

この地形のおかげで、朝と晩では山が日光を遮り気温が低く、

日中では逆に日光を遮るものがなく気温が上がる為、昼夜の寒暖差が生まれます。

この寒暖差により美味しい岩津ねぎが育ちます。

またこの地域はクリスマス前後から雪が降り積もりますが、

その後の岩津ねぎも寒さから身を守るために糖度を高めます。

それがまたもともと美味しい岩津ねぎを、更に美味しくしていきます。

納品は土付き・根つきです。

土付き・根つきであれば、その分品質が維持しやすいので

津村子の方々と相談して決めました。

今年は岩津ねぎのご案内難しいかなと半ば諦めていましたが、

いい出会いのおかげでなんとか継続できました。

何卒、宜しくお願い致します。

・鹿児島県種子島産糖蜜安納芋

最近ニュースでよく聞くようになりましたが、サツマイモ基腐病が猛威を振るっています。

2018年に沖縄で確認されたことから始まり2021年の8月には

北海道でも確認されました。

沖縄から北海道までもはや逃げ場がないように思います。

子供の頃にテレビで日本が食糧難になった場合、

救世主となるのはサツマイモだと紹介されていましたが

逆にサツマイモが食べられなくなるような勢いで感染が広がっているような気がします。

種子島でも発生が確認され収穫量が激減しており、

心苦しいのですが12月より値上げで対応することになりました。

申し訳ございませんがご了承ください。

・1月の月間テーマ【脳活】「脳が元気になる食べ物って知ってる？」

1月の月間テーマ **脳活**
~健脳食で老けない脳を作る習慣を~
脳が元気になる食べ物って知ってる?

レンコン
不溶性・水溶性食物繊維の両方を含みます。
不要な物質の排出を助け、腸を元気にすることで、
「よく働く脳」へ。

かぼちゃ
かぼちゃは身体を温め、
血の巡りを良くしてくれます。
腸で吸収した栄養をしっかり脳まで届け、
老けない脳を作りましょう。

脳腸相関
脳と腸は、お互いに強く関係し合っていて、
腸の健康は、脳の健康にもつながります。

■1月は特に...
「お正月に食べすぎて、腸に負担がかかりやすい」
「受験シーズンであり、脳を良く使う」
健脳食で、乗り切りましょう!

レンコン団子
生姜鍋
←レンコンを使ったレシピはこちら!

かぼちゃパイ
南瓜を使ったレシピはこちら!→

一昨年の3月から、「月間テーマ」を掲げ、毎月それに沿ったパネルを作成してきました。

この月間テーマは、アルファーが発信し続けていきたいテーマでもあり、

単に身体に良い、美味しいといっただけの内容ではなく、

なぜ この季節にこの野菜・果物を食べるのか なぜ 身体に良い・美味しいのか

これらについて、西洋医学・中医学両方の観点から、アプローチしています。

上のパネルは、一昨年作成した同月のパネルの内容を汲み取って、
より深く掘り下げた最新版のテーマパネルです。

ちなみに、一昨年の1月テーマパネルは下図の内容でした。



こう並べてみると、だいぶ変わっていますね。

でも、テーマの本筋は同じです。

最新版の方は、「脳が元気になる食べ物って 知ってる？」と

ストレートに投げかけ、そこから興味を持ってもらった人に、

1月に「脳活」のテーマを掲げる理由や、

脳と腸は繋がっている、であれば健康な脳でいるために食べるべき野菜は何なのか？など

より深く知ってもらえる内容になっています。

1月から、これまでの月間テーマの内容を踏まえて、より深く、分かりやすく再発信し、

野菜を食べる意味や意義をお伝えしていけたらと思います。

パネルのデータは、Dropbox からダウンロードいただけます。

また、上手くダウンロードできない等ございましたら、

クラウドサービスを使ってメールでお送りすることも可能ですので、お問い合わせくださいませ。

宜しくお願ひ致します。

(渡部智加)

・新登場

新潟県産 和泉さんのル レクチエ
長野県産 特別栽培 志賀高原りんごサンふじ
熊本県産 特別栽培 吉田さんの肥の興津みかん
高知県産 特別栽培 サトイモ
兵庫県岩津産 津村子の岩津ねぎ
熊本県産 特別栽培 河野さんのとまと

・商品案内変更

兵庫県産 あまたまちゃん・・・値上げ
長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ・・・再開
茨城県産 干芋・・・休止

・終了

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう
北海道産 特別栽培 こふき南瓜 8-9 玉

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎