

◆ 謹賀新年 ◆

漁夫の利



高槻市氷室町四丁目十三番二〇一
有限会社 アルファ
代表取締役 吉田 清一郎

貴社、益々の御発展を
お祈り申し上げます。
本年も倍旧のご厚恩の程、
ようしくお願い申し上げます。
令和四年元旦

明けましておめでとうございます。

私事ですが、今年は気合が入っています。

今年も、よろしくお願ひ申し上げます。

いつもありがとうございます。

W3 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

・何といても、にんじんです

宮崎県産 風土 ベータカロット 機能性成分 カロテノイド 測定

■測定者 渡部

■宮崎県産 風土 ベータカロット 測定日: 2021/11/25

測定日	1本の重量	測定値	希釈率	硝酸塩	換算	硝酸態窒素濃度	硝酸態窒素濃度	糖度		
		mg/L		NO ₃ -		(ppm)	(ppm)			
宮崎県産 風土 ベータカロット	2021/11/25	215.5g	1回目	18.0	1.0	18.0	0.226	4.1	4	10.2
			2回目	20.0	1.0	20.0	0.226	4.5		



糖度 10.2度



硝酸態窒素 4ppm

測定日	品名	生産者	品種	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量	硝酸態窒素	糖度
				μg/100g	μg/100g	μg/100g		
2021/11/25	宮崎県 ベータカロット	風土	ベータ-リッチ	9,100	4,800	11,500	4	10.2
2021/3/23	宮崎県 風土さん 産紅	風土	産紅	6,800	4,000	8,800	7	7.3
2021/1/20	宮崎県 ベータカロット	風土	ベータ-リッチ	-	-	-	8	10.7
2020/12/29	宮崎県 ベータカロット	風土	ベータ-リッチ	5,500	4,000	7,500	25	8.4
2019/12/29	宮崎県 フルーツ夢にんじん	風土	ベータ-リッチ	7,900	5,100	10,500	39	8.8
2018/12/19	宮崎県 フルーツ夢にんじん	風土	京成紅	8,400	5,700	11,250	102	10.2
2021/10/21	北海道 特選マンゴ人参	所さん	プロレッド	7,500	4,200	9,600	3	7.1
2021/8/30	北海道 特選マンゴ人参	所さん	ベータ312	8,000	3,900	10,900	5	7.9
2020/8/24	北海道 特選マンゴ人参	所さん	ベータ312	8,000	4,700	10,300	3	8.7
2021/7/6	千葉県 多志にんじん(むむずめ)	菅沢さん	むむずめ	7,900	4,400	10,100	4	9.5
2021/6/15	千葉県 多志にんじん(むむずめ)	菅沢さん	むむずめ	7,300	3,800	9,200	2	8.2
2021/6/11	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	11,800	6,200	14,900	4	9.0
2021/5/10	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	9,200	4,400	11,400	4	8.6
2021/1/21	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	14,800	3,500	18,300	5	14.4
2020/5/29	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	15,200	7,400	18,900	-	9.5
2020/5/21	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	16,200	4,700	18,500	43	10.7
2020/5/19	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	16,200	4,700	18,500	43	10.7
2021/2/2	兵庫県 アロマレット	中総農園	アロマレット	4,200	2,600	5,500	40	8.9
2020/12/2	兵庫県 アロマレット	中総農園	アロマレット	4,900	4,300	7,000	17	8.3
2020/12/9	新潟県 中野農園 にんじん	中野農園	-	4,500	2,900	5,900	174	8.7
2020/5/19	熊本県 ベータカロット	熊本県	ベータ-リッチ	3,900	2,600	5,200	4	8.1
2019/12/29	熊本県 ベータカロット	熊本県	ベータ-リッチ	4,900	2,900	6,400	14	8.3
2020/5/19	熊本県 中野農園 にんじん	中野農園	-	4,500	2,900	5,900	174	8.7
2020/5/19	熊本県 ベータカロット	熊本県	ベータ-リッチ	3,900	2,600	5,200	4	8.1
2018/6/9	熊本県 ベータカロット	平井さん	ベータ-リッチ	7,600	4,300	9,750	7	9.2
2020/8/24	アミノ おひろひ 有機マンゴ人参	-	-	8,600	3,600	10,400	2	7.6
2020/7/27	北海道 上道農野野有線人参	吉井さん	ベータ312	6,300	3,900	8,200	199	8.5
2020/7/10	鹿児島県 かしま有機 有機にんじん	かしま有機	秋晴	4,500	2,900	6,000	4	10.3
2020/2/10	北海道 首登 アロマレット	河田さん	アロマレット	7,700	4,500	10,000	16	7.3
2019/10/18	熊本県 有機にんじん	吉永さん	-	6,300	3,600	8,100	168	7.1
2018/8/7	北海道 美穂ベータカロット	小塚さん	ベータ312	7,300	3,700	9,150	109	7.1
データベース	7日 成分表 にんじん、根、皮つき、生	-	-	6,900	3,300	8,600	-	-

【備考欄】
糖度、カロテノイド共に良い値を記録した。
硝酸態窒素の値も低いので、もう大半の窒素を吸い切って成長していると考えられる。

ALPHA

株式会社アルファ 商品発表

兵庫県産 博農 金時人参 機能性成分 カロテノイド 測定

■測定者 渡部

■兵庫県産 博農 金時人参 測定日: 2021/12/23

測定日	1本の重量	測定値	希釈率	硝酸塩	換算	硝酸態窒素濃度	硝酸態窒素濃度	糖度		
		mg/L		NO ₃ -		(ppm)	(ppm)			
兵庫県産 博農 金時人参	2021/12/23	202.5g	1回目	36.0	1.0	36.0	0.226	8.1	8	9.3
			2回目	38.0	1.0	38.0	0.226	8.6		



糖度 9.3度

硝酸態窒素 8ppm



測定日	品名	生産者	品種	βカロテン	リコペン	αカロテン	βカロテン当量	硝酸態窒素	糖度
				μg/100g	μg/100g	μg/100g	μg/100g		
2021/12/23	兵庫県 金時人参	博農	金時人参	-	17,200	-	-	8	9.3
2021/6/11	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	11,800	-	6,200	14,900	4	9.0
2021/5/10	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	9,200	-	4,400	11,400	4	8.6
2021/1/21	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	14,800	-	3,500	18,300	5	14.4
2020/5/29	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	15,200	-	7,400	18,900	-	9.5
2020/5/21	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	16,200	-	4,700	18,500	43	10.7
2021/1/25	宮崎県 ベータカロット	風土	ベータ-リッチ	9,100	-	4,800	11,500	4	10.2
2021/3/23	宮崎県 風土さん 産紅	風土	産紅	6,800	-	4,000	8,800	7	7.3
2021/1/20	宮崎県 ベータカロット	風土	ベータ-リッチ	-	-	-	-	8	10.7
2020/12/29	宮崎県 ベータカロット	風土	ベータ-リッチ	5,500	-	4,000	7,500	25	8.4
2019/12/29	宮崎県 フルーツ夢にんじん	風土	京成紅	7,900	-	5,100	10,500	39	8.8
2018/12/19	宮崎県 フルーツ夢にんじん	風土	京成紅	8,400	-	5,700	11,250	102	10.2
2021/10/21	北海道 特選マンゴ人参	所さん	プロレッド	7,500	-	4,200	9,600	3	7.1
2021/8/30	北海道 特選マンゴ人参	所さん	ベータ312	8,000	-	3,900	10,900	5	7.9
2020/8/24	北海道 特選マンゴ人参	所さん	ベータ312	8,000	-	4,700	10,300	3	8.7
2021/7/6	千葉県 多志にんじん(むむずめ)	菅沢さん	むむずめ	7,900	-	4,400	10,100	4	9.5
2021/6/15	千葉県 多志にんじん(むむずめ)	菅沢さん	むむずめ	7,300	-	3,800	9,200	2	8.2
2021/6/11	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	11,800	-	6,200	14,900	4	9.0
2021/5/10	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	9,200	-	4,400	11,400	4	8.6
2021/1/21	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	14,800	-	3,500	18,300	5	14.4
2020/5/29	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	15,200	-	7,400	18,900	-	9.5
2020/5/21	兵庫県 フルーツ夢にんじん	博農	博農	16,200	-	4,700	18,500	43	10.7
2021/2/2	兵庫県 アロマレット	中総農園	アロマレット	4,200	-	2,600	5,500	40	8.9
2020/12/2	兵庫県 アロマレット	中総農園	アロマレット	4,900	-	4,300	7,000	17	8.3
2020/12/9	新潟県 中野農園 にんじん	中野農園	-	4,500	-	2,900	5,900	174	8.7
2020/5/19	熊本県 ベータカロット	熊本県	ベータ-リッチ	3,900	-	2,600	5,200	4	8.1
2019/12/29	熊本県 ベータカロット	熊本県	ベータ-リッチ	4,900	-	2,900	6,400	14	8.3
2020/8/24	アミノ おひろひ 有機マンゴ人参	-	-	8,600	-	3,600	10,400	2	7.6
2020/7/27	北海道 上道農野野有線人参	吉井さん	ベータ312	6,300	-	3,900	8,200	199	8.5
2020/7/10	鹿児島県 かしま有機 有機にんじん	かしま有機	秋晴	4,500	-	2,900	6,000	4	10.3
2019/10/18	熊本県 首登 アロマレット	河田さん	アロマレット	7,700	-	4,500	10,000	16	7.3
2019/4/3	熊本県 有機にんじん	吉永さん	-	6,300	-	3,600	8,100	168	7.1
2018/8/7	北海道 美穂ベータカロット	小塚さん	ベータ312	7,300	-	3,700	9,150	109	7.1
データベース	7日 成分表 にんじん、根、皮つき、生	-	-	6,900	-	3,300	8,600	-	-

【備考欄】
金時人参と掛け合わせた品種は、過去に測定記録があったが、完全な金時人参の測定は初めてであった。
結果、α-カロテン、β-カロテンはほとんど検出されなかったが、リコペンが多く検出された。
もう一度測定を行うようアドバイス頂いたので、今回の測定値も含めて、考察したいと思います。

※2回目の測定後追記
1回目と同じ、α-カロテン、β-カロテンはほとんど検出されなかったが、リコペンが多く検出された。
金時人参の色からも想像できるように、あの色素はマンゴ由来のものであると考察できる。
また、ホモナイザーですりつぶした時、普通の人参より残渣が多かった印象を受け。

ALPHA

株式会社アルファ 商品発表

もうすぐだと思いますが、兵庫県たつの市御津町のフルーツ夢人参が出荷されて来ます。
その農家さん、上に掲げた金時人参があったのです。

昨年、一昨年だったかな、息子の吉田麻衣がお付き合いのお客さんから紹介を受けて、
二人で出掛けた。

その時、金時人参があると聞いていたのですが、昨年末逃してしまいました。

吉田麻衣に聞くと『忘れてた』そうです。

彼も、多くの事をしていますので責める訳には行きませんが、

今年の年末は私も気を付けています。

というのも、彼が留守にしている時、年末の御挨拶と本社に農家の八木さん寄ってくれ、

そのとき、金時人参をお土産に持って来てくれて、

『10月の末か11月の初めに量をお聞きすれば取り置きします』とのことでした。

もちろん、初年は私どもにも量が分かりませんので、

予約制となりますがよろしく願います。

さて、人参のお話しです。

最近はず役の座をすっかり栗南瓜に奪われた感がありますが、

アルファーの The Yasai と言えば、何をおいても人参です。

その歴史は古く最近では知っている人も少ないと思いますが、

横浜植木という種苗会社が作った品種『千浜』です。

この人参に巡り合い、相当の力を入れました。

それまで、栽培方法にはかなり情報を集め、美味しい野菜が出来る訳を探っていましたが、

品種に対して、『選ぶ』ということをはじめた最初の野菜が人参でした。

当初、品種を限定することは自分の首を絞める結果になると、

農家さんからも言われました。

でも、元々食い意地が張っているからこの仕事を選んでいるので、

そんな事で信念を曲げる訳には行きませんでした。

『畑』と『種』『作り手』が揃って初めて美味しい野菜は生まれます。

本当のところは、『畑』と『作り手』が99% 決定力を持っています。

でも、最後の1%、スーパーが付くのは、やはり 種です。

最近、『親ガチャ』に失敗した なんて言葉もあるようですが、そんな事バカなはありません。

千浜が出た当初大流行していた『向陽2号』でも、

美味しく作ってくれる飯塚さんて農家もおられました。

でも、この品種は芯が黄色になる品種で、

今では『芯まで赤い』というセリフの前に消えてしまいました。

以来、美味しい人参を品種と農家さん選びに明け暮れ、ある程度行き着きました。

売り場にとっても、相場に関係なく 198 円で売れる人参を販売する事で、

確実な粗利額の確保が必要だったことも手伝って、

人参は信じられないくらい売れました。

糖度の測定を始めたのも、人参が切っ掛けでしたし、

その糖度が 2 度低いのに、何故か美味しい人参に出会いがありました。

宮崎の綾町という農家に、美味しい白ネギを作る農家がいると聞いて出掛けました。

倉庫に入ると入り口に、収穫したての人参がコンテナに入って積まれていました。

その人参を一瞥しただけで、この人参は美味しいと直ぐに分かりました。

その品種は『紅粹』という、恋するマロンと同じ種苗会社の種でした。

その人参が、当時力を入れていた沖縄県津堅島の『TE-30』より、

先に書いた糖度が 2 度低いのに、ジュースにして味をみんなでみると、

みんな口をきかなくなりました。

その時にいた 6 人ほど、全員が『紅粹』の方が美味しいと感じたのでした。

何も言わなくなった要因は、売り出し中の人参より美味しいという事だけではなく、

何故、糖度が低いのに美味しいのか、その訳が分からなかったからです。

そこで、硝酸態窒素の残留値を測定してみました。

そうすると、糖度が 2 度高いけど、硝酸態窒素の残留値が 3 桁中頃で、

美味しい方は、一桁台でした。

**ようやく、硝酸態窒素の残留値がその作物の健全さを表しているだけでなく、
味に重大な影響を与えているのだと気がつきました。**

以来、硝酸態窒素の残留値も測定する事になりました。

**最近では、ただ美味しいだけでなく、栄養素の量も大事だと、
カロテノイドの含有量も測定しています。**

私たちが販売しているのは、高々人参ですが、だけど私たちの身体に欠かせない野菜です。

子供が嫌いと言っても、お母さんは子供に人参を食べてほしいと思い、

一所懸命努力と工夫をしています。

私たちも頑張りましょうよ。

値段が安いという事もひとつの要素ですが、

美味しく、栄養価も高い人参を食べてもらいましょうよ。

地域の皆さんに、自分のお店を応援してほしいければ、先ずお母さんの応援をしようよ。

私たちが取り組む人参の歴史が、アルファールの歴史でもあります。

今年は、もう一度人参に力の入れ直しをしようとおもいます。

・アルファードねぎミュージアム！！

もっと知りたい、
体を元気に
アリシンが
代謝をめぐらせる
抗菌・解熱・発汗
免疫力をサポート

生産者さんの声
今年のねぎは甘みが強い
「今年も夏先まで美しく、甘みが強い
ねぎが収穫できました。
豚骨スープにスライスしたねぎを入れ、
お肉で巻いて一緒に食べる、ねぎしゃぶ
などの食べ方もおすすめです。」
誠の白ねぎ
生産者：野中さん

冬はねぎがおいしい時期です
「栄養価が高く、体を温めてくれますので、
油揚げとの煮物や、豆腐を使ったポン酢
サラダなど様々な料理でたくさん食べて
ください。」
八郷ねぎ
生産者：武藤さん

保管方法
①切れ端を刻んで
ラップに包む
②冷凍庫で保管

料理で選ぶ
甘い
ねぎ焼き 宮崎県産 誠の白ねぎ
鍋 埼玉県産 深谷ねぎ
パスタ 茨城県産 八郷ねぎ
香り
ねぎ焼き 長崎県産 栗原ねぎ
天ぷら 兵庫県産 岩津ねぎ
やわらかい
宮城県産 まがりねぎ
群馬県産 下仁田ねぎ
鍋
すき焼き

数年前にチャレンジしましたが失敗に終わりました、

ねぎ特集が今年可能になりました。

年末から全国的に数年ぶりといわれるほどの寒波がきて、

やっとねぎの需要が高まり、鍋やすき焼きなどの料理が食べたくなってきました。

今回のねぎミュージアムとしてボードも作成致しました。

ねぎが一番美味しくなるこの季節、

そのねぎを食べて風邪を引きやすいこの季節、

健康で元気に乗り切っていきたいと企画致しました。

生産者さんが自分の栽培したねぎを、どう食べるのかを取材し、料理ごとにねぎを選んでもらえるような、ボードになっています。

取り組んで頂ける企業さま向けに企業名やロゴ、マスコットなども組み込むことも可能ですので、お気軽にお申し付けください。(有安海)

・鹿児島県産 特別栽培 甘さきわだつ豆シリーズ



鹿児島県指宿市産の甘さきわだつ豆シリーズ。その商品名の通り、本当に甘いんです！炒めたり、炊き込んだり、茹でたり、さやごと焼いたり...いろいろな食べ方がありますが、どんな料理にしても、その優しい甘さが感じられます。

弊社の取り扱う野菜は、どれも味自慢のものですが、同じ『甘さ』でも、野菜によって違うように思います。

私は、この豆たちの甘さは、春を感じるような甘さだと思っています。

まだ厳しい寒さの続く冬の真ただ中ですが、こういった、春野菜の甘さを感じると、春を先取りできたような、なんだか嬉しい気持ちになっちゃいます。

寒さを耐え忍んだ先にある春は、生き物にとって重要な季節。

その季節を、人間は味で感じる事が出来るので、得してるなと思います。

季節の楽しみ方はたくさんありますが、野菜や果物で季節を楽しむ、つまり旬のものを食べて季節を感じることは、

四季のある日本だからこそできる楽しみ方であるかもしれません。

旬の野菜を食べて美味しいと感じることは、
その先の健康にもつながる重要なことのように思います。

甘さきわだつ豆シリーズ、宜しくお願い致します。

(渡部智加)

・血液のめぐり=筋肉作り

今年は 私の干支の寅年だ。 還暦。

健康を謳歌していたが、
人生で初めて、他人とは違う病気になった。
網膜静脈閉塞症と言う。

左目だけで見ると、障子の横の棧が綺麗に全部波打って見える事から発覚した。
最新の治療を 3 か月で 3 回受けた。

10 年受けてなかった年次健康診断も受けてみた。
高血圧、高コレステロールの可能性があったが、あまり大した事も無かった。
もともとひどい低血圧で、上が 90 以下で昇圧剤を処方される程だったのが、
下が 85 になった。

これが悪かったのか！

上の血圧は、心臓から送りだす圧力の強さ。

下の血圧は、血流の強さだったと思う。

歩くようにしたら、目が楽になってきた。

3 週間で、上が 110, 下が 70 になった。

歩く事で良くなった。

目は、血液の流れが悪くなって詰まってしまったのですが、
本「スゴイカラダ」によると、
「心臓の主な働きは動脈へ血液を押し出す事。
一方、静脈から戻る血液を動かしているのは、主に全身の筋肉です。」
「静脈の血液は筋肉のポンプ作用で流れる」って事で、
「ふくらはぎは第2の心臓」と言われる所以だそうです。
ですが、血管の中の水分は、静脈外に染み出て、それをリンパ管が回収する。
それが血液のめぐりとなっている。
(めぐりが悪いとむくみます。)
リンパ管と毛細血管は自律神経が制御しているので、
ゆっくりストレスがかからないようにするって事は大事となる。

実は、ゆっくりと行動するようにとアドバイスを上海中医薬大学の校長先生から頂いた。
これが難しすぎる。

今年1年かけて、ゆっくり行動できるようにと、社長に言われています。(中澤佐江子)

・新登場

岐阜県産 特別栽培 さといも(唐の芋)

北海道産 特別栽培 メマンペツ玉ねぎ 2L

茨城県産 有機栽培 八郷ねぎ

・商品案内変更

宮城県産 誠の白ねぎ・・・販売ロット追加

奈良県産 萩本さんの干し柿・・・ロット再変更

・終了

奈良県産 萩本さんの富有柿(袋入り)

宮城県産 特別栽培 久保さんの紅はるか小

北海道産 特別栽培 メマンペツ玉ねぎ L
北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜(ほろほろ)
鹿児島産 特別栽培 風土の恋するマロン南瓜 8玉
鹿児島産 特別栽培 風土のメイクイン 2L

・2月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか・・・w 5
熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング・・・w 6
熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w 6
兵庫県産 博農のフルーツ夢ニンジン・・・w 6
兵庫県産 博農のブロッコリー
高知県産 特別栽培 青山さんの文旦・・・w 7
愛媛県産 岡野さんのせとか・・・w 8
熊本県産 特別栽培 吉田さんの不知火・・・w 10

それでは、今週も御注文の程、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