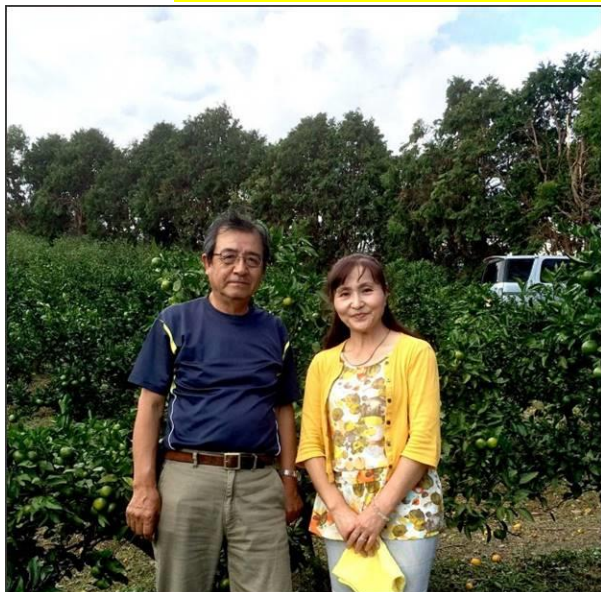


いつもありがとうございます。

W7 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。

・熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘シリーズ



まさしく「甘い春」  
酸味の少ない、上品な甘さ♡

実は  
珍しい柑橘!

# スィート スプーリング

果汁が多いので、ジャムにオススメ♪  
他にも、ケーキやタルトなど  
お菓子作りにぜひ!!

熊本県産 特別栽培  
吉田夫妻のみかん

# やみつき! 濃〜しい味

甘味と酸味の  
◆◆バランスが絶妙◆◆  
次々伸びる手が止まらない〜!

もう最後の  
1コ...

レモンと温州みかんの『肥のあけぼの』から始まり、『興津』『南柑』そして晩柑類と、多種多様な柑橘が登場しています。

それらを我が子のように想い、育てておられるのは、写真の吉田さん夫妻です。

場所は、熊本県の三角町。

日当たりの良い海沿いで、ミネラル豊富な潮風の吹く、柑橘栽培に大変適した地域です。

美味しいみかん といっても、いくつか種類があると思います。

甘いのか、果汁が多いのか、酸味が少ないのか。品種にも寄るかもしれません。

吉田さんの栽培する、南柑など温州みかん類は、

強い甘味の中にしっかりと酸味があって、コト POP にもあるように、とにかく濃〜い味！

先週から新登場の『スイートスプリング』・『はるか』は、優しい甘さを引き立てる、

かすかな酸味。

そうです、吉田さんの柑橘はどの品種も、甘味と酸味のバランスが絶妙なんです！

沢山の品種があって、見た目は似ているものも多いですが、

それぞれに絶妙な味のバランス、美味しさがあります。

これは、すべての青果に言えることかと思います。

その品種の特性を理解して、一番美味しい状態を引き出すのが、生産者の技の見せどころ。

弊社の取り扱う商品は、いずれも生産者様によって、

美味しさが引き出された味自慢の商品です。

沢山の御取組み、お待ちしております。

(渡部智加)

### ・沖縄県 特別栽培 屋宜さんたちの塩セロリ



私は、セロリって嫌いな人が多いイメージを持っていました。

しかし、セロリが好きって人も同じくらいとは言えませんが、意外と多いことがわかりました。

弊社がこのセロリを取り扱いを始めてから、10年近くは経っていますが、

スタートから人気があったわけではありません。

コト POP にも表現しておりますが、このセロリはサンゴ礁のミネラルを含んだ地下水で育てられている為、旨味がぎゅっと凝縮され、一口かじるとほんのり塩味が感じられます。ある展示会で顧問が「塩セロリ」とネーミングしてから、興味を持ってもらえることが増えました。このほんのり塩味のおかげか、セロリ嫌いな方が食べても「このセロリなら食べれる」と沢山の方から感想を頂けました。

最近、決してそんなことはないが、わき役に思われやすい生姜やわさびパセリなどが、所詮は生姜でしょ。わさびでしょ。と、食べずして決めつけられてしまうことが多くなってきていますが、セロリ嫌いは味に敏感になっているから、試食すればすぐに食べれるセロリだ！と味の違いに一瞬で気が付けるのかもしれない。セロリはセロリでしょ。と決めつけずに売り込んでもらえば、必ず人気商品になります。

(有安海)

・今年から始めました長崎県産特別栽培なんぶブロッコリー

ながさき南部 ブロッコリー  
硝酸態窒素 糖度 測定

長崎県産 ながさき南部 ブロッコリー 447g 測定日 2021/12/28  
測定者 吉田紗知子

	1株	試料 g	水 ml	希釈倍率
ブロッコリー 花蕾部	1	1	0	1.0
ブロッコリー 花蕾の根本	1	1	0	1.0
ブロッコリー 茎	1	20	21.0	



測定	測定不可	測定値mg/L	希釈倍率	硝酸態NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	換算	硝酸態窒素濃度(ppm)		糖度
						ppm	平均	
蕾	測定不可							18.5
花蕾部	1回目	21	1.0	21	0.226	5	5	13.1
	2回目	27	1.0	27	0.226	6		
花蕾根本	1回目	38	1.0	38	0.226	9	8	10.6
	2回目	36	1.0	36	0.226	8		
茎	1回目	44	21.0	924	0.226	209	214	9.6
	2回目	46	21.0	966	0.226	218		



生産者	測定日	1株 重量	硝酸態窒素(ppm)				糖度			
			蕾	茎	花蕾根本	花蕾	蕾	茎	花蕾根本	花蕾
なんぶ	2021/12/28	447g	-	213	8	5	18.5	9.6	10.6	13.1
野中さん	2021/4/26	328g	-	12	12	10.8	10.8	5.4	7.5	8.5
野中さん	2020/1/28	514g	-	4	検出せず	2	14.3	7.1	6.6	10
野中さん	2018/12/27	496g	4.0	-			10.6	8.2		
徳島 市場	2019/4/19	258g	6.0	-			11.8	7.5		
静岡県産	2019/3/15	302g	3.0	11			12.8	7.6		



茎も! 葉も! ぜんぶ! 食べたくなる!

甘さ・柔らかさにビックリします♡

長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー

茎や葉は細かく切て スープや炒めものがオススメ!

必須栄養素が豊富な「スーパーフード」!!

ブロッコリー

加熱すると軸がやわらかく甘〜い

しかも! ブロッコリーは抗酸化作用があるので有名なんですよ。

太!

『おはよう』という、挨拶みたいな品種名の『なんぶブロッコリー』

市場に比べると少々お高いですが、農薬を使いがちなブロッコリーを特別栽培で販売できるなら、何とか納得いただけるのではないのでしょうか。

納品の形態も記載していませんでしたが、一つ一つ袋詰めに対応しています。

ブロッコリーは冷蔵保存する場合には、個包装した方がいいようなのでこの対応です。

保管も 1℃から 4℃の冷蔵庫で保管しています。

今年から始めたにもかかわらず、一部お客様には既に週間で

600 玉の御注文を頂いています。

試食の時、つぼみを食べた瞬間に甘みを感じました。

それで、測定後の糖度 18 度にも納得です。

18 度ですよ、信じられますか。

今はまた、ただの風邪だと巷では言いながら、

蔓延防止法などと意気消沈するようなことばかりをやっています。

せめて、こんなブロッコリーがあるんだとお客様に進めて頂けないですか。(吉田麻衣)

・作物の測定の件

### 熊本県産 吉田レモニー 南柑 糖度 測定

■測定者 吉田紗知子  
■熊本県産 吉田レモニー 南柑 測定日2022/1/27

熊本県 吉田さん 南柑	測定日	規格	1個の重量	糖度
熊本県 吉田さん 南柑	2022/1/27	M	117g	12.8
	2022/1/27	S	55g	12.6

**117g (Mサイズ)**



**重さ 117g**  
**糖度 12.8度**

**55g (Sサイズ)**



**重さ 55g**  
**糖度 12.6度**

【備考欄】  
吉田レモニーさんの、糖度生品種の肥のあげの、興津みかんと同様に、今回は南柑をM・S異なるサイズで測定。  
今回もサイズ間で糖度の差は少ないが、肥のあげの9.7度、興津の11.5度と比べると、12.8度と高い糖度が検出されている。  
試食の際も、包丁をいれると果汁が多く溢れたし、酸味よりも強い甘味や、美味しさが感じられた。

測定日	生産者	品種	規格	1個の重量	糖度
2022/1/27	吉田レモニー 吉田さん	南柑	M	117g	12.8
2022/1/27	吉田レモニー 吉田さん	南柑	S	55g	12.6
2021/11/26	吉田レモニー 吉田さん	興津	M	121g	11.5
2021/11/26	吉田レモニー 吉田さん	興津	S	52g	11.1
2021/10/1	吉田レモニー 吉田さん	肥のあげ味の	LM	104.5g	9.7
2020/10/7	吉田レモニー 吉田さん	肥のあげ味の	S-2S	65.7g	9.5

参考▼  
温州ミカン 糖度 10~11度程度  
糖度生品種 参考糖度  
参考：苗木の専門店 グリーンでGO! HPより

### 沖縄県 特別栽培 屋宜さんの塩セロリ 硝酸態窒素 糖度 測定

沖縄県 特別栽培屋宜さんの塩セロリ 119g ■測定日：2022/1/27 ■測定者 吉田紗知子

沖縄県セロリ	1へぎ	試料 g	水 ml	希釈倍率
根元		1	0	1.0
茎		1	20	21.0
葉		1	20	21.0



測定	測定値mg/L	希釈倍率	硝酸態NO <sub>3</sub>	換算	PROBAC(ppm)	平均値	糖度
セロリ 根元	194	1.0	194	0.226	44	44	4.8
セロリ 茎	36	21.0	756	0.226	171	171	4.7
セロリ 葉	32	21.0	672	0.226	152	152	9.8



**葉 糖度 9.8度**    **葉 硝酸態窒素 152ppm**  
**茎 糖度 4.7度**    **茎 硝酸態窒素 171ppm**  
**根元 糖度 4.8度**    **根元 硝酸態窒素 44ppm**

測定日	生産者	硝酸態窒素(ppm)			糖度		
		根元	茎	葉	根元	茎	葉
2022/1/27	屋宜さん	44	171	152	4.8	4.7	9.8
2021/1/8	屋宜さん	-	460	-	3.8	3.3	7.0
2020/3/17	屋宜さん	384	-	237	4.1	-	8.3
2018/12/27	屋宜さん	327	320	607	4.5	4.1	7.6
2015/12/15	仲松さん	-	71	-	-	3.4	-
2015/4/10	向江さん	-	156	-	-	2.7	-
2014/12/19	仲松さん	-	401	-	-	3.1	-
2014/12/19	他社静岡産	-	1030	-	-	3.7	-
2014/2/10	仲松さん	-	31	78	-	-	-

# 鹿児島県伊唐島産 高橋農園 にしゆたか ライマン価測定

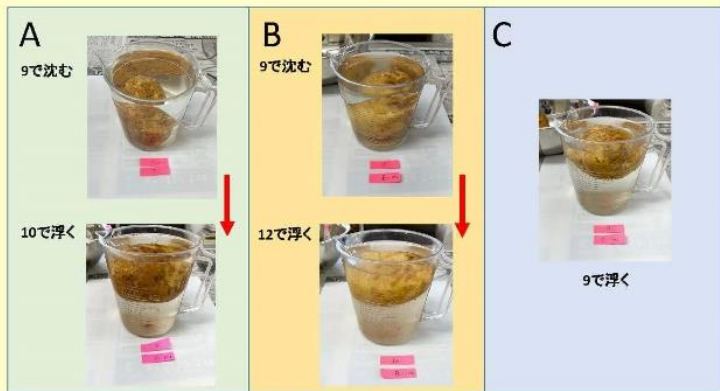
■測定者 吉田紗知子  
■産地鹿児島 高橋農園 にしゆたか 測定日: 2022/1/28

### 測定方法

1. 水を入れ、ライマン12の値を 押せる。
2. 容器に、1000mlの水を測り、ライマン9の値を、水に落とす。
3. シャザーを水の中へ入れ、浮いたら、その質量がライマン9の値になる。



測定日	重量	A	B	C	ライマン値	塩 g	水 ml	
高橋農園 にしゆたか	2022/1/28	351g	303g	300g	ライマン値9	88.62	1000ml	
		ライマン値	10	12	9	ライマン値12	111.41	1000ml



測定日	生産者	品種	ライマン値
2022/1/28	高橋さん	にしゆたか	9~12
2021/1/8	高橋さん	にしゆたか	11
2018/3/7	高橋さん	にしゆたか	9~12
2018/6/13	ながさき青果	にしゆたか	10~11
2021/8/30	和田さん	男爵	15~17
2021/2/10	笠原さん	男爵	17
2020/6/12	佐藤さん	男爵	16
2020/12/28	和田さん	インカのめざめ	15~16
2018/3/5	和田さん	インカのめざめ	18
2021/12/16	風土 濱口さん	デジマ	15, 16
2019/2/4	上村さん	デジマ	12
2018/3/5	上村さん	デジマ	12

【備考欄】  
前年度値の11より、9、10、12と前年を下回るものと、上回るものがそれぞれ見られた。  
男爵やインカのめざめなど、その品種と比べるとライマン値は低くはなっている。  
試食時、加熱すると強い甘味を感じられた。

# ながさき南部 ブロッコリー 硝酸態窒素 糖度 測定

長崎県産 ながさき南部 ブロッコリー 447g 測定日 2021/12/28  
測定者 吉田紗知子



	1株	試料 g	水 ml	希釈倍率
ブロッコリー	花蕾部	1	0	1.0
	花蕾の根本	1	0	1.0
	茎	1	20	21.0

測定	測定値 mg/L	希釈倍率	硝酸態NO <sub>3</sub>	換算	硝酸態窒素濃度 (ppm)		糖度
					ppm	平均	
雷	測定不可						
花蕾部	1回目	21	1.0	21	0.226	5	18.5
	2回目	27	1.0	27	0.226	6	13.1
花蕾根本	1回目	38	1.0	38	0.226	9	
	2回目	36	1.0	36	0.226	8	10.6
茎	1回目	44	21.0	924	0.226	209	
	2回目	46	21.0	966	0.226	218	214 9.6



生産者	測定日	1株重量	硝酸態窒素 (ppm)				糖度			
			雷	茎	花蕾根本	花蕾	雷	茎	花蕾根本	花蕾
なんぶ	2021/12/28	447g	-	213	8	5	18.5	9.6	10.6	13.1
野中さん	2021/4/26	328g	-	12	12	10.8	10.8	5.4	7.5	8.5
野中さん	2020/1/28	514g	-	4	検出せず	2	14.3	7.1	6.6	10
野中さん	2018/12/27	496g	4.0	-			10.6	8.2		
徳島 市場	2019/4/19	258g	6.0	-			11.8	7.5		
静岡県産	2019/3/15	302g	3.0	11			12.8	7.6		

いつから測定を始めたかは定かではない。  
自分の記録として保存している  
一番古い記録は、2010年4月の  
20日だった。

担当の中澤からは、2009年12月15日に、  
当時、私が小豆島で栽培していたベビーリーフ最初だとの事です。  
多分、それまでは興味本位で測定していたのだと思う。  
2015年5月26日には、ヤマダストアー青果バイヤー田中知和さんが、  
弊社を訪問してくれて、測定作業を一緒にした。

栽培の内容だけでなく、その出来た結果としても確認して、記録として残し、  
それ以上に継続する事が重要だと考えていた。

今は、2022 年だから干支がひと巡りしたことになる。

本当に、継続は力となっているのだろうか。

もちろん自分にとっても、会社としても力となっている。

でも、それでは自己満足ってものだから、取り扱ってくれる店舗の力になっているのかどうか、それが確認したい。

測定を始めた動機は前述の通りだが、当時はその結果の値について

責任は持つが不特定多数の人に対しては、当然持てないので、

店舗での公開は不可として来た。

先に書いた、ヤマダストアさんの田中さんが来てくれたのは、

店舗公開するための条件として、来店のお客様に質問された場合、

『自分たちも測定作業を続けています』とお応えできることが、

数値以上に信頼に繋がることを御提案した。

その後、全店舗青果担当者さんに集まって頂き、測定の講習会をした。

さすが、ヤマダストアさんだと思う。

ヤマダストアさんの今日あるは、こういう事の積み重ねの結果に過ぎないと思う。

でも、結局は店舗での数値公開をしなかった。

だけど、どうだろう、これだけ記録が積み重なると、個体の数値を保証するものではないが、

傾向としてその実績は店舗で公開しても良いのではないかと思い始めた。

店舗が、この趣旨を理解してくれればの話だが……

今後、『食べる』という行為は何処に向かうのだろう。

私たちは、身体の維持発展に寄与するものだと思えている。

だから栽培方法だけではなく、結果の成分から、

その食べ方まで中医学に基づいた『薬膳』をテーマにした。

だけど世間では、『時短』などという言葉が、食事の場面でも登場したりする。

出来合いの『惣菜』を買って来て、『罪の意識が軽くなる』などという文言も出てくる。

テレビのCMでは、ドラッグ花盛り。

でも、ドラッグストアでは、食べ物で身体を整える特集記事を発行したりしている。

当のスーパーマーケットでは、このドラッグストアを食品販売の競合として捉えているが、

食べることで、身体を整えることをしているドラッグストアを脅威に感じることは無く、

販売している食品の低価格に脅威を感じているだけ。

競合のポイントが少しずれているような気がする。

食糧品販売は、本来地域の方の普段の健康に責任を持つ事から始まっているはず。

ドラッグストアは、残念ながら症状が出てしまった人が対象の商売ではないのか。

そのドラッグストアが、未病という症状が出る前の状態をテーマに始めると、

薬が売れなくなるのではないかという心配を余所に、仕事を始めると、

いよいよ食糧販売業は、その立場を失くすのではないかと思い始める。

腹を満たす、栄養学として身体の成長を促進する、身体を整える。

道楽として、美食に走る。

一体、『食べる』ことに纏わる仕事を、この後どの方向に行くかで、

そのビジネスの内容と結果は大きく違ってくるような気がする。

10年という年月で、業界のトップを走ることにも出来るし、

何も考えていなくて、ただ中身のない奇抜だけを求めていると、

いつのまにか、どん尻を走っていて、事業継続も危ぶまれる事態に陥る。

たった、10年の月日で。

これから、固定化がどんどん始まる。

今までのように、自由な商業活動が出来ない状態が始まっている。

これは、コロナ禍で分かっている事。

私が子供の頃は、国営がどんどん民営化される時代だった。

これからは、民間事業がある日のこと突然に、国から国営事業にすると

召し取られることまで視野に入れなくてはならなくなった。



抵抗すると、白砂に座らされる羽目になるかも知れない。

だって、厚生省のページには『病気の人が・・・』と書いてあるのに、

『マスクをしろ』と職員が飛んで来た。

印鑑証明を獲りに行った時。

ポオーと突っ立っている職員二人の前に、印鑑証明のカードを出すと、

財布からお金を取り出してトレイにのせる前に、封筒と印鑑証明がスーツと出て来て驚いた。

めちゃくちゃ近代化は進んでいるのに、ウイルスをマスクで防げという

非科学的な事を遣っている。

アルファの職員は、忙しい合間にこの測定をしてくれている。

しかも、今後は『新登場』前には、POP・コト POP、

そしてこの測定が終わっている状態を作ると方針が決まった。

それだけ、卸販売する商品の内容に責任を持つようとしている。

それが、今後は必要なサービスであり、責任だと考えている。

間違っているだろうか。

世の中が変わるのはいい、ただ、こういう事が必要だと感じる方向に変わって行ってほしいと願っている。

### ・新登場

北海道産 有機栽培 一戸さんの畑ごぼう

北海道産 有機栽培 一戸さんの柔らか太ごぼう

熊本県産 興梧さんの紅はるか

### ・商品案内変更

北海道産 和田さんの長芋・・・価格変更

鹿児島産 特別栽培 甘さきわだつ実えんどう・・・休止

**収穫のサイクルの関係でもう少し暖かくなったら再開いたします。**

兵庫県産 養父養生にんにくホワイト六片・・・在庫僅少

北海道産 特別栽培 メマンペツ玉ねぎ 2L・・・在庫僅少

宮崎県産 特別栽培 風土の人参 2L・・・特売

**・終了**

宮崎県産 特別栽培 シルクスイート

宮崎県産 特別栽培 久保さんの紅はるか

**・2月新登場予定**

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 1 0

**・3月新登場予定**

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ・・・w11

熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい・・・w12

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・w15

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