

・長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも【早掘り】



本発注書より、「早掘り」の作の

『長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも』が新登場です！

4月の中旬ごろまで取り扱いしていたのは、「秋作」のなんぶ新じゃがいもでした。

「秋作」と「早掘り」と聞いて、栽培の時期が違うことが分かりますが、

具体的にどのくらい違うの？と思われる方も多いかと思しますので、

簡単な表にしてみました。

| | 植え付け時期 | 収穫時期 |
|-----|------------|------------|
| 秋作 | 9月中旬 | 12月下旬～1月中旬 |
| 早掘り | 12月下旬～2月下旬 | 4月下旬～6月中旬 |

「早掘り」は「秋作」に比べて、約3倍ほどの作付け面積だということもあり、

その分期間が長くなっていますが、

それぞれの時期に、このような違いがあります。

品種は、ニシユタカとデジマで、

じゃがいもの中でも、このように二期作が可能な品種は多くは無いのだそうです。

産地の南島原市は、比較的温暖な地域であるとはいえ、

「早掘り」は、冬の厳しい寒さを乗り越えたじゃがいもという訳ですね。

成長に時間はかかりますが、その分 土の中で栄養を蓄えて育ちます。

さらに、生産者のながさき南部生産組合様は、

その土を育てる事を重視されておりますので、

余分な化学肥料を使用せず、あくまで植物の成長に手を添える形で、

栽培をされています。

そのため雑味を産まず、純粹な新じゃがいもの美味しさが、引き出されているんです。

適度にホクホク感もありながら、しっとりとした食感でもあり、

熱を長めに通す料理に使っても、煮崩れしにくく、

新じゃがいもの甘さが存分に楽しめますよ！

そんな『**長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも**』を堪能できる、

オススメのレシピを、いくつかご紹介いたします。



■ 極旨！新じゃがいものキッシュ

▼レシピ

<https://cookpad.com/recipe/4496394>

▼料理動画

<https://youtu.be/3uH7FAKJchI>

■ 新じゃがいもとウィンナーのポトフ

▼レシピ

<https://cookpad.com/recipe/4416770>

▼料理動画

<https://youtu.be/dGwGHgHuBuc>

是非ご活用くださいませ。

数ある新じゃがいものなかでも、弊社が自信をもってお勧めできる商品です。

またライマン価(ホクホク具合の目安)も測定し、報告させていただけたらと思います。

『長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも』沢山の御注文をお待ちしております。

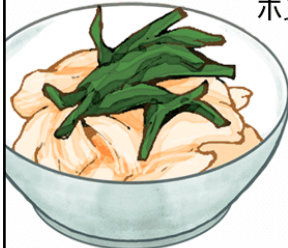
宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・梅雨の食事を楽しむ食材について

【梅雨に合わせて、梅を使った料理】

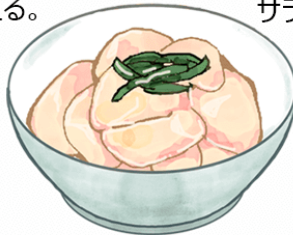
【鶏ささみの梅しそポン酢和え】

ささみを茹でて割り、梅干し、砂糖、
ポン酢と和える。



【じゃがいもの梅風味サラダ】

じゃがいもを塩ゆでし、梅干し、
サラダ油、しょうゆ、
コショウを
混ぜて和え、
青じそをちらす。



【梅しそとろろごはん】

皮をむいた長芋、種を取り除いた梅干し、
めんつゆを袋に入れ、叩き潰す。
ごはんがちぎった大葉を混ぜてお茶碗に盛り、
つぶした長芋と梅をのせる。



w24 週が入る、6月11日から、6月22日頃の、
夏至に入るまでの時期を「入梅」と呼びます。

日本の一部では、入梅の時期に、梅を使った行事食を食べ、
季節の移ろいを楽しんでいたそうです。

現在、アルファーでの梅の取り扱いはありませんが、
梅と相性の良い商品は多く取り揃えています。
今回はその商品と、料理例を書いていきます。

【鶏ささみの梅しそポン酢和え】<https://cookpad.com/recipe/6601470>

・宮崎県産 特別栽培 大葉<誠の香り>

アルファーで取り扱いのある「誠の大葉」を使用したひと品です。
大葉にも、免疫力アップや疲労回復の働きがある為、

梅と合わせることで、更に効果が期待されます。

【じゃがいもの梅風味サラダ】

・鹿児島産 薩摩半島伊唐島 高橋さんの新じゃが

ポテトサラダに梅を入れて作ったひと品。

梅雨の天候は、血圧の上昇にも影響があると言われてますが、

じゃがいもには、血圧のバランスをサポートする、カリウムが多く含まれています。

【梅しそとろろごはん】

・北海道帯広市産 和田さんの長いも・ねばりスター

栄養価が高く、滋養強壮や疲労回復の働きがある長芋。

こちらも、梅や大葉と合わせることで、更に効果が期待されます。

梅に多く含まれるクエン酸は、

疲労回復や、夏バテを防止できる栄養素が豊富に含まれている為、

夏に向けて体調を整える事にも最適です。

ひとつのアピールポイントとして、是非ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう

現在沖縄県周辺の台風の影響で断続的な雨が続き、

先週からご迷惑をお掛けしており申し訳ございません。

健康志向にバッチリのらっきょうなら、塩漬けされた洗いではなく、新鮮な「土付き」を！

なんだかんだと健康を気にするなららっきょうを食べたら良いとイメージできますが、

キチンと調べてみると色々と期待できる効果があるようです。

らっきょうは生薬としても用いられ、生薬名は「薤白（がいはく）」と呼ばれ、健胃、整腸、食欲増進などの作用があると言われ、漢方薬として使われたこともあるようです。

具体的には美肌効果が期待できるビタミン C を含んでおります。

ビタミン C は抗酸化作用があり、皮膚や血管の老化防止の役割があります。

その他にも、むくみ対策の効果が期待できる、

カリウムを含んでいることを知っている方も多いかと思います。

カリウムには、食事で摂取しすぎたナトリウムを尿中に排出する働きがあり、

むくみ対策だけではなく、

高血圧の予防にも期待できる万能な野菜のひとつになります。

ここからが今回一番お伝えしたい内容になります。

らっきょうは水溶性食物繊維が豊富で野菜の中ではトップクラスです。

読めばわかるかと思いますが食物繊維が入っているだけで、

摂取した方が良い野菜だという事が分かりますが、

水溶性だという事がここでは問題になってきます。

水溶性だという事は、水に簡単に溶けてしまうという事になります。

これが、というわけではございませんが、アルファーや生産者の風土さんが

洗い水につかっているものより、土付きのフレッシュならっきょうにちからを入れていることが

分かってもらえるのではないかと思います。



よく土付きが良い理由を聞かれますが、せっかく健康増進を期待できるらっきょうなのだから、単に美味しさだけを求めるのではなく、
 効能効果を最大限期待できる食べ方も求める必要があります。
 それが水に浸かっている洗いらっきょうではなく、土付きをお勧めする理由の一つになります。
 水に溶けやすい性質の食物繊維になるので、効果を最大限に求めるのであれば、
 やっぱりフレッシュのまま食べることが第一になってくるのではないのでしょうか。

宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう
美味しい!!
 そのワケは...
土壌の微生物のチカラ
 野菜を美味しく栄養満点に育ててくれます。
 微生物が増える理由 ⇒ 納豆菌や乳酸菌で作った自家製肥料 産地の土は、がわりよく透水性◎

1kgは多いなあなたに!!
 そんなあなたに!!
 3分のは漬ける (やっぱり定番は甘酢漬け)
 3分のは天ぷら (油のホリ!! やみつき)
 3分のはサラダ (やさしい歯ごたえとシャキッとした歯ごたえのせになる!!)
全部漬けてイムです!!
 土付きならではの食べ方

そこでアルファーでは漬ける以外の食べ方提案をしているコト POP を作成しております。
 らっきょうはシーズン 1 回だけの購入で終わってしまうのは、
 一般的ならっきょうの食べ方が漬ける。
 こと以外にほとんど知れ渡っていないことが要因ではないかと思えます。

何故、今更この土付きらっきょうをアピールしているのかというと、
ご存じの方も居られるかもしれませんが、
らっきょうは 6 月 10 日頃から完熟を迎え、
さらに美味しくなってくる時期になってくるからです！
完熟を迎えると味がのってくるだけでなく、
土付きの天敵である芽の伸び率がかなり抑えられます。
5 月中旬のスタート時期の激しい芽の伸び方は、らっきょう自体がまだまだ成長期の為、
根をカットし収穫しても成長しようとしているので、1 日でも 1~2 も伸びることはありますが、
完熟を迎えると成長する必要が無くなりますので、芽が伸びる必要もなくなるうえ、
完熟し美味しさもアップします。
このタイミングで今までとは少し違った角度から売り込みをかけることが出来れば、
シーズン 2 回目 3 回目のチャンスが広がってくるようになってきます。（有安海）

・高知県産特別栽培山本さんのミネラルピーマン3

これで 3 回目の山本さんのミネラルピーマンのお話。

とりあえず、前々回の復習。

まず土。というか畑です。

これは作物（山本さんにとってはピーマン）にどれだけストレスを与えないようにするか。

が、ポイントになる話でした。

山本さんの場合は海洋深層水を汲んで、そのミネラルを素に微生物を強く、たくさん育て
その微生物を畑にまくことにより、まず土を強く育てることから始めています。

植物にとっての土（畑）は人間でいうところの胃と腸になります。

口から入った食べ物を胃で大まかに分解して、

腸でさらに細かく分解して吸収するというサイクルを土でやるというわけです。

このサイクルで非常に重要な役割を担っているのが、土では微生物ということになります。

この微生物がいないと、食べ物を分解することができないので、

作物は消化吸収できないので栄養が足りないため育つことができないわけです。

それを簡単に補えるのが化学肥料。

分解の工程を省いて吸収まで一気にいけるため即効性があり効果も高い。

ただ、化学肥料をまくという行為には畑に生息しているという微生物が死んでしまうという非常に大きいデメリットがあります。

なぜ微生物が死ぬかというと、微生物が食べるエサがなくなるからです。

有機肥料等では、微生物が有機肥料を食べてエネルギーを得るという過程で植物が吸収できる物質へと結果的に変換することになります。

なので単純に食べ物がなくなるから微生物は死んでしまうという流れになります。

化学肥料だけで育てる畑は最初のうちは問題が起きません。

それは畑に微生物がまだ残っているからです。

ただ、これを何年も繰り返していくと畑から微生物が完全にではないですが消えてなくなります。

それでも作物が育たないわけではないです。

化学肥料で栄養を吸収できれば作物自体は育つからです。

問題はここからの流れです。

微生物が畑からいなくなると、まず畑が肥料を保存する力がなくなっていきます。

これは粘着性物質を出す微生物が餌がなくなり死滅するためです。

そうなってしまうと、今度はいくら畑に肥料を与えても

畑が肥料を保持することができなくなるため、

雨で肥料が浮いてしまい畑の表面に出てきます。

そうすると作物は肥料を吸収できなくなります。

これも毎回肥料をまきなおせばぎりぎりなんとかかなりはしますが、

ここまで来てしまうと、作物は力が非常に弱くなっている状態です。

こうなってしまうと、もはや作物に病気に抵抗する力はほとんど残っていません。
害虫なり微生物なり細菌なりウィルスなりによって病気にされてしまいます。
これも農薬である程度はカバーできますが、農薬にも限度はあります。
農薬もまきすぎると耐性をもつ害虫～ウィルスまで発生します。
この状態になってはもはや手の施しようがありません。
なんとか収穫できるものを収穫していきますが、ここまで弱い作物が美味しいわけではない、
ということになります。

山本さんの畑で話を伺っているときに、指導員の方からも話を聞くことができました。
『市販の有機肥料は悪くはないけれど、含まれている微生物の量が非常に少ない。
だから、こうやって海洋深層水を使って微生物を強く育て増やすようにしているんだ。
だけど、有機肥料だからということで市販のものを適当に扱って効果が遅く、
薄いということでそれをやめて化学肥料に戻る農家が多い。表面だけ見て真似して
これではダメだと簡単に判断されるのは残念。』と話しているのが
非常に印象的でした。

山本さんはずっとこのやり方をぶれずに続けて
品質にぶれなく最初から最後まで保ち続けます。
この山本さんのミネラルピーマンは7月頭くらいまで続きます。
だいたいあと1ヶ月くらいです。
ここから終盤になるため、特売などの分の数量確保が厳しいことが予想されます。
なので事前にそのあたりに関してはご相談いただけるようお願いいたします。

・福井県産吉村さんの栗南瓜・恋するマロン

ほっこり金時の吉村さんが南瓜を栽培してくれています。

以前来社してくれた際にお願ひしたところ快諾してくれました。

もともと南瓜自体は15年くらいの栽培経験があるということなので
早速今年からやってくれています。

で、これが今の段階の南瓜の写真です。



この写真は吉村さんがとってくれました。私も写真は別の日に撮ってきましたが
風が強かったので、またの機会に載せます。

今の南瓜の様子はこんな感じです。

スケジュールとしては7月頭に収穫開始。そこから2週間弱ほど風乾。

そこから出荷となるので、だいたい7月20日ごろにアルファーへ到着となります。

量はだいたい800ケース~1,000ケースくらいなので、

潤沢にあるのかと問われれば少々不安ではありますが、

風土の恋するマロン、吉村さんの恋するマロン、大川さんの恋するマロンと

リレーしていく予定ですので量の少なさは前後の産地でカバーできる予定です。

まだ吉村さんの南瓜は食べたことないですが、
ほっこり金時を美味しく作る生産者だけに味は期待できると思います。

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが芋
奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと
宮崎県産 特別栽培 洗いごぼう
淡路島産 夏のさらだちゃん
淡路島産 あまたまちゃん

・商品案内変更

沖縄県産 特別栽培 スナックパイナップル…Lサイズ以上休止
沖縄県産 特別栽培 ピーチパイナップル…Lサイズ以上休止
ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム…Mサイズ在庫のみなので
価格含め表記変更
山形県産 さくらんぼ・佐藤錦…価格変更
伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋…価格変更。値下げ。
淡路島産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ…入数変更
青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ…在庫僅少

・終了

宮崎県産 有機栽培 Organicセロリ
山形県産 さくらんぼ・佐藤錦 100g
山形県産 さくらんぼ・紅さやか 200g
青森県産 特別栽培 津軽りんご・王林

・6月新登場予定

北海道産 河野さんのアスパラガス…w23より新登場予定
奈良県産 小林さんの胡瓜…w25より新登場予定
宮崎県産 特別栽培 濱口さんのごぼう…w26より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 風土の栗南瓜・恋するマロン・・・w 2 6より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ小玉すいか・・・w 2 6より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、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