

いつもありがとうございます。

W34 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。

・お盆の休みのスケジュール

アルファ-事務所休み：8月11日（木）～8月15日（火）

アルファ-青果ターミナル休み：8月13日（日）～8月15日（火）

アルファ-青果ターミナル出荷：8月11日（金）、8月12日（土）

配信スケジュール

w34・・・8月7日（月）配信、8月10日（木）締切←いまここ

今週分、できる分はまだ間に合います。間に合わない分は申し訳ございませんが
間に合わないとお伝えすることになりますが、間に合う分はちゃんと間に合いますので
追加遠慮なくお申し付けください。

宜しくお願い致します。

・松茸情報 2023/8/4

● 中国産 産地状況

現在雲南が、33トン。四川が、35トン その他合わせて、日量約70トンです。

昨年と同じ頃は、45トンでしたので、不作の昨年よりは、出てきました。

ただ、一昨年は、この時期から約1ヶ月ピークが続き、

毎日60トン～90トン 出ていましたので、

どこまで続くか、引き続き出ることを期待します。

雲南省は、シャングリラ中心、四川も順調です。

現地も加工業者が底値と判断し動きだし、その為、価格も下げ止まりました。

昨年、一昨年とほぼ同じ原価にドル換算ではなりましたが、円安の為、

例年より 高いです。

一昨年は、1ドル110円、昨年でも135円で、今年は143円です。

その為、一昨年よりは30%、昨年より、6%高いです。

日本へは1日約3トン近くの入荷です。

昨年は2トンでしたので少し増えていますが コスト高と高温で売れないので、

全体に抑え気味の入荷となっています。

開きも増えてきましたので、数量は不足感はありません。

お盆向けには、今年は各社、注文中心に抑え気味の輸入となりそうです。

産地の量が、増えなければ今が、底値ということになりそうです。

● 日本市場

各商社、産地が増えて価格が、底値に近付いたので数量は増えてきましたが、それでも慎重に数量を絞り入荷しています。

量販店も始まりだしましたが、暑さもあり売れは良くなさそうです。

ただ、お盆に向けては各社、例年通り販売見込みで、

今年は帰省も予想され 全国的に販売は行われそうです。

● 今後の動き

今のところ産地のピークは、しばらく続きそうなので価格は横ばい予想です。

お盆明けには、減りだす年も多いので、8月後半は、注意が必要です。

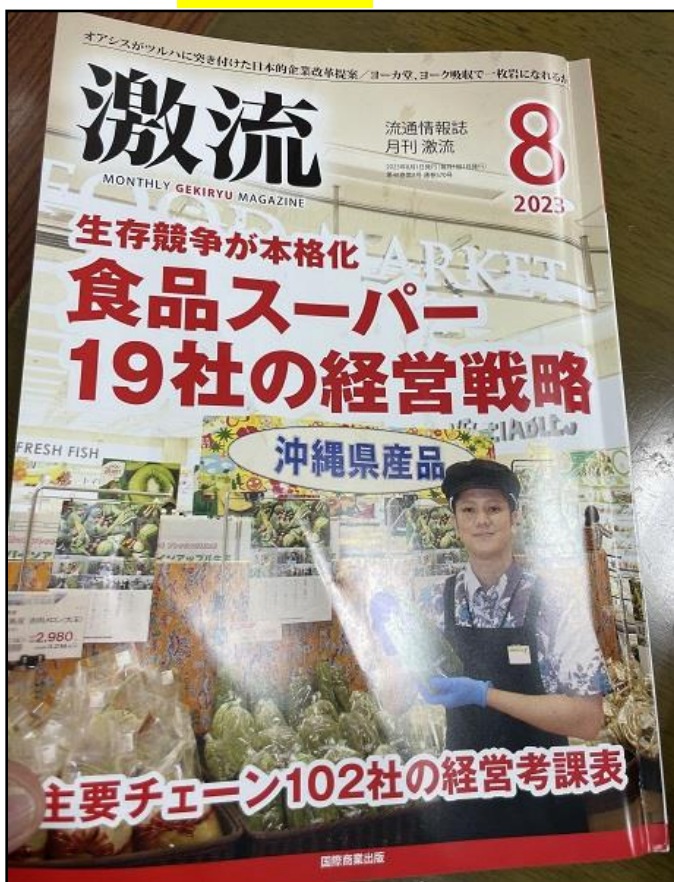
● 北米産 産地状況

アメリカもカナダも今のところは動きは無く 順調にいけば、

8月末ごろから始まると思われます。

引き続き、確認していきます。

・最近思う事



松茸の記事で、同じ千円でも、

ひとによって価値が違うという話を前回書かせて頂いたように思います。

左の画像は、先日九州に出張した折、ライフコーポレーションを定年退職され、訪問したお客様に GM として入社されている方から紹介を受けた雑誌です。

見出しに書いてある通りの、内容でした。

その 19 社の経営戦略が 1 社毎に見開き

2 ページにわたっていましたが、

その 19 社分すべてをコピーされていて、

そのコピーを頂いた次第です。

取材もした上で、かなり正確に書かれていました。

訪問させて頂いた企業様には、私自身それなりの深さでお付き合いさせて頂いているので、記事の内容が今の状況と今後の方向性を表現しているのか、判断出来、従って、存じ上げない企業さんの内容についても信憑性を造像出来ました。

そのタイトルに付けられた『生存競争が本格化』とあるように、

どのように生き残ろうとしているのか、その方向性と課題を浮き彫りにされていると感じました。

読み取れることは、『変化への対応』でした。

先ず、どのように変化をして来ていて、今後どのように、

どれくらいのスピードで変化していくのか、

この分析から来る仮説が、当たっているか、不足しているかがとても大切に思うのですが、

そのままでは、当たるか当たらないかの博打みたいなものなので、

大切なことは柔軟に構えて、PDCA をまわしていく仕組み作りが肝要だと思えました。

ダイバーシティ (Diversity) という言葉に出会ったのは、

随分前で TV ドラマのタイトルでした。

確か未来系の設定で、若い人たちがグループに権力者から分けられていて、

それぞれのグループが凌ぎを削る進行でしたが、

その方向性が分かるほどには見ていませんでした。

ただ、その単語のみ記憶に残っていると、その後どんどん目に触れるようになって来ました。

変化の項目が複数に亘ると思うのですが、

それらの根底にこの多様性に対する対応があると思われれます。

冒頭の『同じ千円・・・』は、所得格差から来る金銭感覚に対する多様性です。

この多様性は機会(チャンス)だと思います。

私自身は、住んでいる高槻市で満足できるスーパーマーケットさんが無いので、

阪急さんの地下や、大丸松坂屋さんの地下に買い物に行きます。

和牛で比べると、やはり 1 割以上は価格が高いように思います。

なので、和牛をしっかりと揃えておられるスーパーさんに出掛け、まとめ買いをしています。

デパートの地下よりは、利益率を低く抑えられるオペレーションをスーパーマーケットさんは

しておられるという事がよく分かります。

そうすると、品揃えの問題だと思います。

買い物頻度が私は週に一度か二度なので、一度に一週間分程度の買い物になり、



出来ればカートで駐車場まで行けるスーパーマーケットさんが買いやすいです。

そうすると、品揃えさえ自分が欲しいものがあれば、
デパートなど行かなくて済む事になります。


そろそろ、こうしたことを考えていくべき時期に来ているのだなあと、
思わせてくれる雑誌の特集でした。(吉田清一郎)

・精進料理で感じる、野菜の力について


【精進料理】 仏教用語で「美食を戒めて粗食をし、精神修養をする」。
お盆期間中に食べる事で、ご先祖様や、動物を供養し、感謝する意味を持ちます。

<p>✕ ■肉や魚、卵、乳製品 ■ネギ類 (ねぎ・玉ねぎ・にんにく等)</p> 	<p>◎ ■植物性食品 (豆腐、こんにゃく等) ■きのこ類 ■野菜類</p> 
---	--

■精進揚げ



■にんじんと油揚げの炊き込みご飯



来週はいよいよ、お盆休みが始まります。

帰省や、夏休み…

といったイベントがメインになりつつあるお盆期間ですが、

迎え火や、お墓まいり、仏壇の清め等、

お盆本来の行事を行う家庭は少なくないと思います。

しかし、お盆期間に「精進料理」を、
親族一同集まって食べる家庭の数は、
上記行事と比べて少なくなっていると思います。

仏教用語で「美食を戒めて粗食をし、精神修養をする」
という意味を持つ、「精進料理」。

お盆期間中に食べる事で、
ご先祖様や、動物を供養し、感謝する意味を持ちます。

精進料理は、仏教の戒律に基づき、

- ・肉や魚、卵（殺生を禁ずる）
- ・牛乳やバターなど、動物由来の食品（殺生を禁ずる）
- ・にら・ねぎ・玉ねぎ・にんにく・らっきょう(煩悩を刺激する、辛味・臭味を禁ずる)

の使用が禁止される為、

以下の

- ・植物由来の加工食品 豆腐、湯葉、胡麻豆腐、生麩、こんにゃく
- ・野菜類
- ・きのこ類

が使われます。

特に、野菜の天ぷらは「精進揚げ」と呼ばれ、

にんじん、なす、れんこん、さつまいもなどの芋類や、きのこが主に使われます。

アルファード内のレシピでは、

【にんじんと油揚げの炊き込みご飯】<https://cookpad.com/recipe/4238432>

が、精進料理の項目を満たしていました。

日常で食べている料理の中で、

精進料理の禁止品目を使っていない料理はとても少ないと、今回の記事を書く際に感じました。

肉や魚、卵等に日々どれだけの恩恵を受けているかと共に、野菜類の栄養価や、力強い美味しさを感じられる機会になると思いますので、是非一つの提案方法として、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも 宮崎紅



久保さんが、『宮崎紅』を栽培しているのは、宮崎県の最南にある、串間市。

串間市は、50年以上さつまいも栽培の歴史がある、ブランド産地です。そんなブランド産地で、『高系14号』という品種を選抜育成し、生まれたのがこの『宮崎紅』です。

元となった『高系14号』は1945年に登録された、昔からなじみのある品種のさつまいも。その昔ながらの美味しさにプラスして、ホクホク感もありながら、しっとり感も適度に併せ持ち、火を通せば、スイーツのような甘みを楽しめます。

そのような特性から『宮崎紅』は、幅広い年代に受け入れられるさつまいもといえます。

食べ方としては、今のような暑い季節は、冷やし焼き芋がおススメです。

夏でも、さつまいもをデザート感覚で食べられ、

高系 14 号の甘さを受け継いだ宮崎紅であれば、まさにスイーツとして楽しめます。



右のコト POP にもあるように、火を使わず炊飯器で作る大学芋も、夏にいいですね。

同じ野菜でも、季節によっていろいろな食べ方を模索することは、

ある意味その季節を楽しむことでもあると思います。

本コト POP は、他のコト POP と同様に、Dropbox からダウンロードいただけますので、是非ご活用くださいませ。

この品種、この地域、この生産者だからこそ味わえる美味しさです。

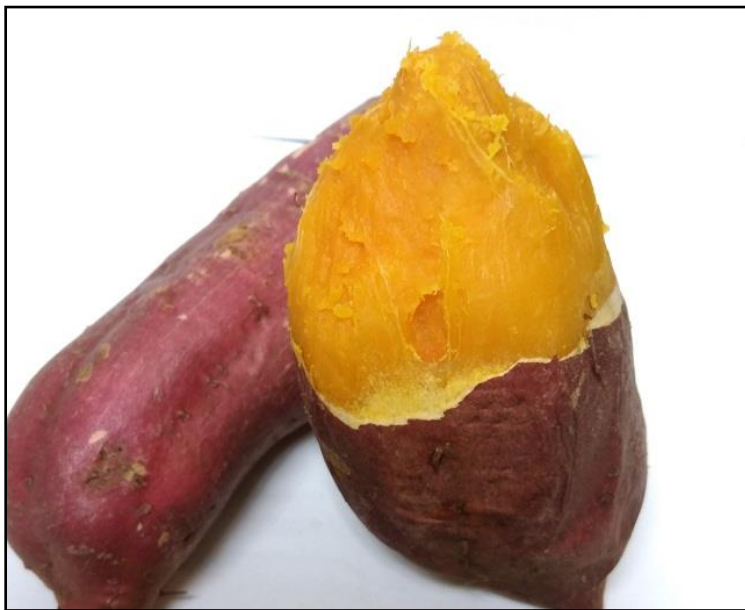
是非多くの方に食べていただきたいさつまいもですので、

御発注の程、宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

・香川県坂出市 有機栽培 宮下さんの坂出金時



福井県の吉村さんのほっこり金時を初めて食べた時も驚きましたが、
宮下さんのさつま芋シリーズを食べた時も同じかそれ以上の美味しさを感じました。



宮下さんにも地の利があり、
宮下さんの圃場は坂出市の巨大な
塩田跡地にあります。
塩田という事は塩から生み出されるミネラル
が豊富で、そのミネラルが甘みとなって
さつま芋に十分に蓄えられることで、
絶品のさつま芋になっています。

その他にも特徴的なのは何といてもさつま
芋からボサボサに生えている無数の根です。

この無数に生えている根からこそ、土壤に含まれている沢山のミネラルを吸い上げ、
さつま芋に沢山栄養分を蓄えることが出来るようになります。
そういえば、福井県の吉村さんのさつま芋も根がボサボサに生えていましたね。

ラインナップとしては、その他にも紫芋やハロウィンスイートなどを予定しておりますが、
個人的にはハロウィンスイートが美味しくてかなりおススメします。

ただ、量がみなさまが満足できるほど御用意が出来ない可能性がありますので、御希望であればお早めに連絡を頂戴出来ればと思います。
それでも期待に応えられない可能性も…。(有安海)

・奈良県産小林さんのきゅうり



の宣伝をしようと会社の近所のスーパーの本店できゅうりを買ってきて比較しました。
とりあえず、写真の左が小林さんのきゅうり。
右が市販のきゅうりです。
色目もほとんど一緒。
重さもほとんど一緒。
私の味覚では、味もほとんど変わらなかったです。
市販のきゅうりと比べて、
小林さんのきゅうりがすごいと宣伝したかったのですが、
昨日買ってきたきゅうりとあまり変わらない…。

一応、8月6日に近所のスーパー（上記のスーパーの別店舗）でばら売りしているきゅうりを見てきましたが、そちらのきゅうりは見た目も細く同じきゅうりとは全く別物と思えるくらいでした。

無理やり違いを出すとしたら、やはり生産者を限定しての品質の安定感でしょうか。
商品名の通りに、アルファールの奈良県産のきゅうりは小林農園の小林さんのみです。
小林さんはとまとの記事にも紹介させて頂きましたが、毎年土壌分析を行い、その時その時に必要に応じてですが、必要最低限の肥料や農薬を使用します。
特別栽培として欲しいのですが、小林さんは限られた面積でなるべく長い期間を、栽培されるため、計画段階で農薬のみの使用なのですが基準を超えてしまうため残念ながら特別栽培とはできない状態です。

それでも品質は毎年必ず一定以上に仕上げてアルファーへ納品してくれます。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素濃度 (ppm)	糖度
2023/7/27	長崎県	ながさき南部・なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	検出せず	4.7
2021/6/23	長崎県	ながさき南部・なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	25.8	5.7
2020/5/29	長崎県	ながさき南部・なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	16.7	5.1
2023/6/21	奈良県	小林さんの胡瓜	かねそなえ2号	5.4	4.2
2021/6/4	奈良県	小林さんの胡瓜	かねそなえ2号	26.0	5.7
2019/6/10	鹿児島県	かごしま有機・胡瓜	パテシラズ3号	51.0	4.1
2019/6/10	北海道	当麻グリーンライフ・胡瓜	オーシャン2	7.0	4.4
2018/6/29	長野県	シバキンファーム・胡瓜	上高地	-	4.5

『-』は、未測定項目です。

今年は天候の影響なのか比較的糖度自体は低いですが、
硝酸態窒素の値は以前に測定したときに比較して5分の1となっています。
これは毎年土壌分析を行って研鑽している小林さんの努力の賜物だと思います。
(吉田麻衣)

・徳島県産佐々木さんの梨・豊水



写真の梨の品種は幸水ですが、先日の大雨の影響で劣化や病気が多いです。
豊水の時期とはずれていますが、大雨の影響は少なからず出ているようで、
収穫量も少なく、期間も一週間ほどでの提案となりそうです。
期待して待っていてくださった店舗様いらっしゃいましたら申し訳ございません。(吉田麻衣)

・今週の測定レポート

■北海道産 坂本さんのメロン

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2023/7/31	北海道産 坂本さん	坂本さんのメロン	1,720g	14.7

北海道産・坂本さんのメロンを測定しました。初めて測定を行います。

ゆめてまりは、2009年より登場した比較的新しい品種で、赤肉特有の甘みの強さや、
外見のネット模様が華やかで、高級メロンとして人気がある品種です。
ですが、8月の高温期になるにつれ、収穫直前に割れやすくなってしまふ為、
収穫期間が短く、生産量が少ない品種となっています。

その中でも、坂本さんが栽培されるメロンは、「伝説のメロン」と言われ、
アルファードでも、長年の人気がある商品となっています。

今回は、産地からの到着すぐと、
食べごろ指定日過ぎの、2回にわたって測定や試食を行いました。(測定は2回目のみ)



食べごろ指定日は、坂本さんの日々の作業と観察、長年の経験によって見極められるものです。
さらに少し柔らかい食感を楽しみたい場合は追加で 3～5 日と記載されていた為、今回は食べごろ指定日からプラス 3 日の状態で二回目の試食と測定を行いました。

糖度は 14.7 と、ながさき南部さんのプリンスメロンと近い数値で、過去測定の中では高い糖度の部類に入ります。

到着直ぐでも包丁が入れやすいほどの柔らかさを持っていましたが、切り口は真っ直ぐで凹凸が無く、十分に甘さを感じますが、まだ瓜感が残る味わいでした。
食べごろの時期にカットした際は、まな板に多くの果汁が溢れ、切り口も形が少し崩れる程柔らかく変化しており、甘さやまろやかさを感じやすく熟成されていました。

(吉田紗知子)

・新登場

徳島県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時

徳島県産 佐々木さんの梨・豊水

・商品案内変更

山形県産 高嶋さんの白桃・・・パック商品に JAN コード設定

・終了

北海道産 特別栽培 無限樹のノースランドメロン

北海道産 特別栽培 無限樹のノーブルメロン

高知県産 特別栽培 四万十源流生姜・・・200g 廃止

奈良県産 益田さんのあんぼ柿・・・3玉

・8月新登場予定

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン・・・w34 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつま芋・宮崎紅・・・w34 より新登場予定

・9月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・・・w36 より新登場予定

北海道産 和田さんの男爵・・・w36 より新登場予定

北海道産 和田さんのキタアカリ・・・w36 より新登場予定

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎNEO・・・w36 より新登場予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる・・・w37 より新登場予定

徳島県産 特別栽培 佐々木さんの手掘りレンコン・・・w37 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