

いつもありがとうございます。

W38 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。

### **・9月18日（月）は出荷お休みいただきます。**

毎度のことではございますが、9月18日月曜日は敬老の日で祝日の為、  
出荷作業お休みの為、申し訳ございませんが9月19日火曜日納品がありません。  
なので9月16日～17日納品にて追加修正を受け付けていますので  
追加修正ございましたら、遠慮なくお申し付けください。  
産地都合により手配できない商品も出てくるかもしれませんが  
可能な限り対応させて頂きます。

### **・長野県 ハイランドナガノパープル&シャインマスカット**

先月末に長野県松本市のフルーツの類を視察しに行ってきました。  
一般的なお店であれば、野菜と果物の構成比は70：30に近いかと思いますが、  
アルファーでの取扱構成比としては92：8と果物の弱さが目立ちすぎている  
状態となってしまってます。

そこで昨年からは果物にもっと力を入れ、  
充実した御提案を出来るようにしようと産地開発を進め、  
昨年はラ・フランスで有名な山形県の東根市に  
今回ご紹介する松本のナガノパープルと社員マスカットは以前からお付きあったのですが、  
もっともっと宣伝したいと思つての御提案になります。



生産者の武居さんと圃場。

シャインマスカットは1年ぶりの懐かしき味だったけど、ナガノパープルはビビッと衝撃の味！

小さい頃から母親の影響かデラウェアや巨峰ばかりを食べていたので、

シャインマスカットが世間に出回り始めてからは、

食べやすいは美味しいと思うはで、驚いたことを覚えています、

今回のナガノパープルを食べたことで、

近いうちにシャインマスカットの時代は終わるな…と思いました。

シャインマスカットとナガノパープルを食べ比べ、

シャインマスカットは確かに甘くておいしかったのですが、悪く表現してしまうと、皮ごと食べられてお手軽だが、ただ甘いだけのぶどうという印象を持ってしまったのですが、ナガノパープルは、もちろん皮ごと食べることは当たり前で、味自体はコクもあり若干の酸味もあり、飽きることなく食べ続けられそうです。

ついでに近所の某こだわりスーパーで 1,580 円で販売されていたそれも食べ比べてみたのですが、皮周りに強い渋みを感じ、不味くはないが美味しいとは思えないようなものでした…。しかも上記画像の房よりか 1~2 回りほど小ぶりな感じでした。それを考えると、武居さんのナガノパープルやシャインマスカットは 1,980~2,480 円で販売されても全く高いという印象はありません。ぶどうカテゴリーの松商材として十分力を発揮してくれるぶどうであることは間違いありません。値段もあるが、やっぱり美味しいものを揃えねば、と思ったぶどうです。(有安海)

## ・松茸情報 9月8日

### ● 中国産 産地状況

現在、雲南が、5トン、四川が、10トン その他合わせて、日量約 20トン弱です。ピークが、長く続いていましたが、ここに来て急激に減少しました。もともと四川は、例年 10日頃に終了なので終わるのは、予想通りです。雲南も大きい産地のシャングリラは、末期になりました。

20トンといっても 末期なので開き中心と生鮮では積めないものが増えており、生鮮用は、数トンレベルです。

つぼみ系は、すでに不足感が出ており、敬老の日に向けて更に価格は上がります。来週は四川も終わり、吉林、北朝鮮も出てないので、雲南のみとなります。

価格は、産地のペースで上がります。

また日本側も業務関係も動き出し、

注文が増えてきており 数量確保に動き出しています。

吉林省や北朝鮮、韓国が出てきたら少しは変わりますが、今のところ動きはありません。

### ● 北米産 産地状況

アメリカは、解禁日になり始まりだしました。

まだ詳しくは、わかりませんが、山にはありそうです。

カナダも来週から始まります。

どちらも産地の話は、豊作傾向と言われており、順調に増えてきます。

価格も下げ傾向ですが、あとは、産地の数量次第です。

また中国の値上げの関係で、北米にシフトが 始まれば、価格の動きも変わります。

来週は、動きが激しい週になりそうです。

昨年と違い、スタートの価格も安く、豊作予想なので来週から販売強化をお願いします。

### ● 日本市場

今まで、暑さでの需要不足から、ここにきて秋メニューに変わり、業務が動き出しました。

業務関係は 昨年の高値に比べて安いので、順調に流れています。

ただ、その反動で、来週は産地が急激値上げ しますので、

敬老の日あたりは、混乱予想です。

上手く北米も絡ませて、対応をお願いします。

● 今後の動き

中国が減りだしたところに北米が、豊作予想なので、

うまく両方の対応をして頂くのが良いと考えます。

中国は、さらに上がりだすと業務中心になってきそうです。

引き続きご報告致します。よろしくお願いいたします。

・じゃがいもの品種特徴についての POP

じゃがいも **品種** ごとの **得意料理** は？

<b>ホクホク系</b>	<b>しっとり系</b>
<b>男爵</b> <b>キタアカリ</b>	<b>メークイン</b>
粉質感◎ <u>甘みが引き立つ</u>	<u>煮くずれしにくい</u>
	
両方、煮崩れしやすい為、 <u>マッシュやフライに</u> オススメ！	<u>カレーや、ポトフ等</u> 煮込み時間が長い料理にオススメ

9月になると、テレビのCMが一気に秋冬商品の内容が増えて驚きます。

特にシチューのCMが流れると、強く夏の終わりを感じてしまいます。

シチューをはじめとした秋～冬の料理は、

じゃがいもを使用する事が多くなります。

又、売り場に登場する、じゃがいもの品種も増えていきます。

アルファードでも、**北海道・和田農園さん**から、**男爵・キタアカリ**、今後**メイクイン**が登場し、どのじゃがいもを選ぶか、考える機会が出てきます。

そんな、じゃがいもを選ぶ際に参考になる、「**品種ごとの得意料理**」についてを紹介します。

**【ホクホク系】**…切った断面に凹凸があり、ほろっとした身のじゃがいも。

煮崩れがしやすい為、長時間煮込む料理は避ける。

#### ■男爵

粉質感が強く、つぶしてから調理するもの(粉ふきいも、マッシュポテト、ポテトサラダ)に向いています。

カレーに使うと、煮崩れが激しく形が残りにくいですが、

ルーに煮崩れた身が溶け込み、まろやかな味わいになります。

中がホクホクとしたフライドポテトを作りたい場合は、男爵がおすすめです。

#### ■キタアカリ

甘味は男爵よりも強く、なめらかな食感も持つじゃがいもです。

カレーに使うと、煮崩れで表面が削れてしまいますが、

男爵よりは煮崩れ度合いが少ない為、形や食感はしっかりと感じられます。

**【しっとり系】**…切った断面が真っ直ぐで、粘質系のじゃがいも。

煮崩れしにくく、強いので、煮込み料理に向いています。

「**にしゆたか**」、「**インカのめざめ**」もこの部類に入ります。

#### ■メイクイン

メイクインはしっとり系の中で、最も崩れにくい品種です。

長時間煮込んだとしても、形や食感、味わいが崩れない為、  
火をよく通す、煮込みや炒め物、  
硬めでカリッとした食感の、フライドポテトを作りたい時に向いています。

じゃがいも品種は、大きく【ホクホク系】・【しっとり系】で分類できます。  
現在店舗で取り扱っている品種とのバランスを考えたり、お客様の傾向で考えたり…と上  
記が参考になると思います。

今回掲載したコト POP は、Dropbox にてダウンロード可能です。  
是非、売り場作りにご活用頂けたらと思います。(販促部:吉田紗知子)

### ・焼き芋の季節！『日替わり焼き芋パネル』の御提案

最近、特に夜ですが、暑さが少し落ち着いてきたように思います。  
先週は、秋の味覚として、松茸の御提案の記事を書かせていただきましたが、  
今回は、もう一つの秋の味覚代表『さつまいも』を  
ピックアップしていきたいと思います。



現在、弊社で取り扱い中のさつまいもは  
『 福井県産 吉村さんのほっこり金時 』  
『 香川県産 有機栽培  
宮下さんの坂出金時 』  
『 香川県産 有機栽培  
宮下さんのハロウィンスイート 』

そして本発注書より  
『 宮崎県産 特別栽培  
久保さんのさつまいも・紅はるか 』

今後の新登場として、  
『 香川県産 有機栽培  
宮下さんの紅はるか 』  
『 鹿児島県産 夢百姓 糖蜜あんのう芋 』  
この2商品が、w39 から新登場予定です。

さつまいもの食べ方は多くあると思いますが、  
人気や、店頭で販売できるイベント感を考えると、  
やっぱり **焼き芋** は外せませんよね。

そして、多くの品種があり、  
それぞれ食感や甘さに違いがあるとすれば、  
多品種を日替わりで焼き芋にして、イベントとして盛り上げられれば、  
それを楽しみにお店に足を運ぶお客さんも、きっといらっしゃると思います。

そこで、左の『日替わり焼き芋パネル』の御提案です。

焼き芋器の近くにこのパネルを設置し、

中央の「今日の焼き芋はコレ！」の部分を回転させて、ご利用いただく形です。



簡単な作成手順をご説明いたします

- ① 本体画像、円盤をそれぞれラミネートします。
- ② 切り取り線に合わせて、矢印の中央に窓が開くように切り抜きます。
- ③ 円盤の中心に合わせて矢印を画鋏で固定します。
- ④ その日の焼き芋に合わせて回転させます。

押しピンを刺すので、厚みのあるボードのようなものに貼り付けてお使いください。

弊社取扱い以外の品種のさつまいもがある場合にも、  
このパネルをお使いいただくことができるように、  
パネル画像左下のような空きスペースを作成することも可能です。

また、このパネルに合わせてお使い頂きたいのが、  
右の画像『焼き芋週間予定表』です。

こちらは Excel データでお送り致します。

お取り扱いの品種を入れ、ご予約を記入いただき、パネルと一緒にご使用ください。

お客様には、イベント感覚で楽しんでもらい、

店舗へ足を運ぶきっかけとなってもらえれば何よりです。

この『日替わり焼き芋パネル』は、

**弊社取扱いのさつまいもを、いずれか 1 種類以上御注文頂き、**

**ご希望頂いた企業様にメールでデータをお送りいたします。**

**また、詳しいパネルの作成手順や、**

**『焼き芋週間予定表』も、データで同時に送信いたします。**

**なお、弊社で印刷・作成しての発送は、**

**運送中の破損等によるトラブルを避けるため、行っておりません。**

**データでのお渡しのみになりますので、その点はご了承くださいませ。**

ご質問やご要望等ございましたら、お気軽にご相談いただけたらと思います。

是非、宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

### **・徳島県産特別栽培佐々木さんの手掘りレンコン**

今回は徳島の佐々木さんのレンコンの紹介です。

佐々木さんの畑は徳島の吉野川市にあります。

この地域は、非常にレンコンの栽培が盛んで、全国第 3 位の出荷量があります。

吉野川市の名前の通りに吉野川という川があり、

この川は日本三大暴れ川の一つとして数えられるほどに氾濫が多い川でした。

一時はわざと堤防を決壊させたりもしていたそうです。

反面、頻繁に氾濫していたおかげで、他の地域と比較して肥沃な土地になりました。

川も近く栄養も豊富なので田んぼに適していたのですが、

米を作れないときに代わりの作物として、50年くらい前に選択されたのが、レンコンです。

この佐々木さんは農家の2代目ですが、

佐々木さんのお父さんが農業を始めたのがだいたい50年くらい前で、

上記の徳島でレンコンが栽培され始めたのとほぼ同時くらいの歴史があります。

佐々木さん自身の農家歴は15年くらいですが、

お父さんから受け継いでの50年の歴史は、話を聞くとなかなかすごいものがあります。

佐々木さんはお父さんから畑もレンコンも引き継いでいますが、

食べて美味しく体にいいものを作るという信念も同じく引き継いでいます。

市場品は色と形で価値がほとんど決まってしまうので、

楽をしたいなら化学肥料に頼ることもできるのですが、

それだけだと、他の作物と同じく硬くなりがちで、美味しさも損なわれてしまうそうです。

なので手間がかかっても有機質の肥料を使いつつ、

色と形もいいものを作るように、色々と丁寧な作業をしています。

水の管理もそのひとつです。

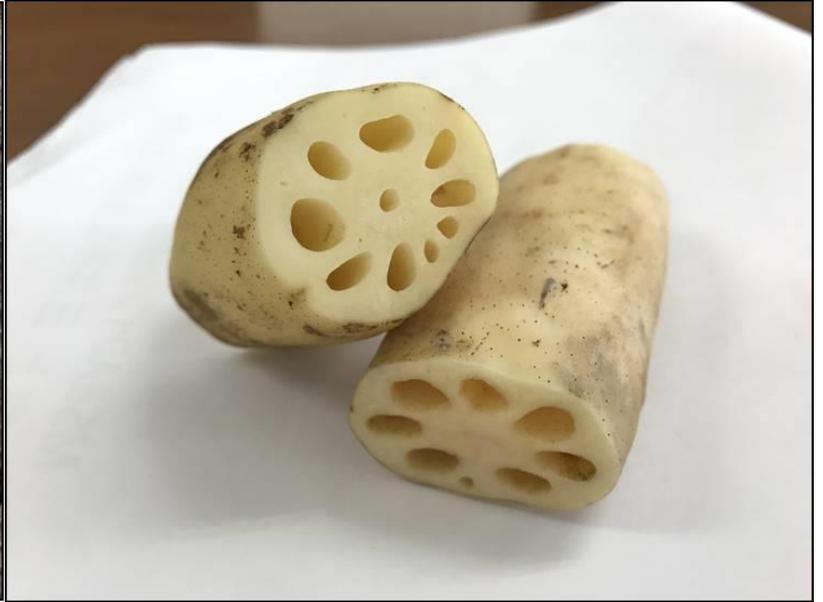
油断しているとモグラが畑に穴をあけて、

いつの間にか水が抜けているということもあるそうです。

水の量も重要なポイントだそうで、水が少ないと模様みたいに赤茶けてしまいます。

聞けば聞くほどに面倒な作業が多く、今回で書ききるのは難しいので、

次週にもいろいろと紹介させていただきます。



一部のお客様には泥付きと紹介していたかもしれませんが、  
きちんと洗ってから出荷されます。

右のレンコンはちょっと泥がついていますが、これは端材を測定用にお願ひした分です。  
左側のようにばっちり泥を落として出荷します。

きちんと綺麗です。

測定日	県産地	生産者	糖度
2022/8/26	徳島県産	佐々木さん	9.4
2020/9/1	徳島県産	佐々木さん	11.1



硝酸態窒素濃度  
(ppm)  
検出されず

【備考欄】

佐々木農園さんのレンコンを測定しました。前回2020/9/1に測定した品種になります。  
レンコン1本全体ではなく、カットされた節を測定したため、今回は重量を記載しておりません。

糖度は最高糖度が9.4と、前回の11.1よりも低い数値が検出されています。  
ですが、一般的なレンコンの糖度7と比べると、高い数値だと言えます。

レンコンは、一本あたり3-4個の節が連なった形をしていますが、節によって食感が違うと言われています。  
この測定でも、それぞれの個体を擦り下ろした際、違いを見る事ができました。

Aは、形が細長く、水分が多い擦り身で、絞るとサラサラとした液が見られました。  
この内容は1、2節目の若い節に見られる特徴に当てはまります。

Bは、形が大きく太く、つみれのような硬さの擦り身で、絞ると濃い白色の液が見られました。  
この内容は3節目以降の、成熟された節に当てはまります。  
又、糖度も比較するとAが7.7、Bが9.4と違いが検出されております。

上記は佐々木さんのレンコンの糖度の測定結果と測定してくれたスタッフの感想です。  
変にコメント飾る人間ではないので本人の素直な感想としては  
十分にこのレンコンの良さを表現してくれています。

**・特別栽培 加賀蓮根 42 週開始予定**



何処で誰が知り合ってきたのか  
忘れてしまったが、  
アルファーでは、  
今まで岩国の蓮根を取り扱ってきた。

『志那白花種』という品種で、穴が九つある。  
志那とも支那とも書くのか、正しいところは分からない。

10 年ほど前、芦屋のお客様に、この岩国蓮根の自慢に行った。  
『ふ〜ん』と言われ、帰りに『この蓮根を食べて見ろ』と加賀蓮根を渡された。  
恥ずかしながら、加賀蓮根を知らなかった。

岩国蓮根も勿論美味しいのだが、帰って筑前煮にして食べてみて、次の週に、芦屋まで『すいませんでした』と謝りに行った。美味しさのランクが違った。

それで調べた。

調べたが、当時加賀野菜は流行の兆しで、どこも今で手一杯とのことで断念していた。

先日、有安が加賀蓮根の産地に行って来た報告で、面白い事を言っていた。生産者は、『そう簡単に有機栽培・特別栽培と言ってほしくない』『結果の特別栽培より、良い作物を作りたくって**土作りに励んだ結果**』『農薬や化学肥料に頼らなくて良い作物が出来たって言う方が先だよ』とのことだった。

どちらでもいい事だが、この辺にこだわって物を言うことは、考え方を大事にして行動している証しで、自分は大好きだ。だから、どんな農家なのか興味が湧き、出掛ける事にした。

葉が枯れるのはいつ頃かと聞くと、10月の中旬以降だと言う。

多分、その頃の蓮根が完熟蓮根なのだろう。

新物と飛びつくのも良いが、初めての取り扱いなので、そこまで我慢する事にした。

来年は、収穫開始の今頃、9月初旬から取り扱いをしようと思うが、

加賀蓮根としてのインパクトを考えると、最初に美味しさを充分に感じてほしいので、生産者にもそのように話しをして、同意してもらった。

金沢の河北潟という地域で栽培されているが、後ひと月楽しみに待っている事にする。

(吉田清一郎)

**・高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中⑩**

なんだか良くなってきている気がします。

痛いのが我慢して動かさすぎない程度に動かしているのが功を奏しているのかもしれないです。

ちなみに今週はおじやでした。

先週の生姜入れすぎを反省して申し訳程度にすりおろして入れてみました。

・・・少なすぎて生姜の味わからん。

**・新登場**

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン

徳島県産 特別栽培 佐々木さんのレンコン

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・紅はるか

長野県産 武居さんのハイランドシャインマスカット

長野県産 武居さんのハイランドナガノパープル

**・商品案内変更**

北海道産 今金原木生椎茸・・・再開

新登場予定商品追加

静岡県産 伊豆湯ヶ島わさび・・・再開

長野県産きのこ・・・一部きのこの価格変更。値上げ。

国産とうがらし・鷹の爪・・・10g→8gに量目変更

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンつがる・・・数量限定案内

**・終了**

福井県産 吉村さんのじゃがいも・キタアカリ

**・9月新登場予定**

香川県産 有機栽培 宮下さんのさつま芋・紅はるか・・・w 3 9 より新登場予定  
種子島産 糖蜜安納芋・・・w 3 9 より新登場予定

**・10月新登場予定**

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの・・・w 4 0 より  
新登場予定  
北海道産 和田さんの畑ごぼう・・・w 4 1 より新登場予定  
北海道産 和田さんの柔らかか太ごぼう・・・w 4 1 新登場予定  
青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・w 4 2 より新登場予定  
奈良県産 益田さんの平核無柿・・・w 4 2 より新登場予定  
宮崎県産 特別栽培 風土の里芋・・・w 4 2 より新登場予定  
石川県産 特別栽培 金澤美人レンコン・・・w 4 2 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、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