

いつもありがとうございます。

W39 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。

## ・松茸情報 9月14日

### ● 中国産 産地状況

現在、雲南が、5トン、四川が、15トン その他合わせて、日量約 20トン弱です。

四川は、末期でほとんど国内販売です。

雲南もメイン産地のシャングリラは、終盤になり、後半の産地が 出始めました。

今後は、雲南の後半の産地と吉林、北朝鮮が中心になります。

ここからの日本向けは、雲南の後半の産地が中心で、

北朝鮮が、日本では扱えないので、北方系の入荷は、 ほぼありません。

今は、出始めの産地なので、つぼみ系が多く開きは、少ないです。

9月末のシウセキにめがけて、韓国の買いも強くなるのですが、

吉林、北朝鮮があるので、雲南への 影響は少なそうです。

一部の雲南省の業者が、日本と組んで、安いときの松茸を冷蔵保管してそれを今になって放出してきています。

品質は、ズルケで使えないのですが、それが安い価格で 販売されています。

それが、来週にかけてもありそうです。

普通の商品は、堅調に動いています。

中国国内が、やはり不景気で動きが悪いお陰で、

本来この数量なら暴騰しても良いのですが、 横ばいで済んでいます。

日本も暑いことと国産も出ていないので、そこまでは大きな上げも無さそうです。

- **北米産 産地状況**

カナダは、暑すぎて、引き続き出てきません。

大不作の予想です。

アメリカは、増えてくると言っていましたが、暑さの為、数量が伸びず横ばいのままです。

日本側は、価格の下げの要望は、強いですが、もう一段数量が増えないと、

アメリカ国内の業者に 買い負けしてしまい、ここしばらくは横ばい傾向です。

中国が、まだ価格的には変わらないので 数量が少なくても困らない状況です。

10月には、増えてくること予想しています。

- **日本市場**

業務関係も日々動き出していますが、

気温が高いことと国産が全く出てこないのもムードは低いです。

まだ、昨年に比べて安いので、ここから月末にかけても販売はしやすいです。

中国もアメリカもありますので、ここは、分かれて販売していただいています。

是非、10月頭に向けて引き続き販売強化をお願いします。

- **今後の動き**

アメリカは、安定してきています、中国は、雲南のみなので、

動きあれば産地が仕掛けてきそうですが 今のところ静かです。

今年は、気温も下がるここからがチャンスです 引き続きご報告致します。

よろしくをお願いします。

・長野県 ハイランドナガノパープル&シャインマスカット

長野県産 シャインマスカット



糖度  
19.9度

長野県産 ナガノパープル



糖度  
20.9度

先週(w38)の発注書文章でも紹介がありましたが、  
現在、長野県・武居さんのシャインマスカット・ナガノパープルが登場中です。

9月になると一齐に、  
シャインマスカットやブドウを使った新商品・期間限定商品  
(ケーキ、飲み物、お菓子等) の情報が流れてきます。

その中で、ふんだんに絞ったクリームの上に、  
シャインマスカットが乗せられたパフェやケーキの画像を目にしましたが、

もし武居さんのシャインマスカット・ナガノパープルで作るなら、  
クリームが邪魔になってしまうかもな…と思いながら眺めていました。

シャインマスカット・ナガノパープル(サンプル)の試食と同時に行った測定では、  
シャインマスカットは 19.9、ナガノパープルは 20.9 と高い数値が検出されています。

実際に食べた際も、一粒一粒の甘さや味が完成されていて、  
変に加工してしまう事が、とても勿体なく感じる 2 種です。

美味しさだけでなく、  
ぶどうに多く含まれている、ブドウ糖や果糖などの糖質は、  
体内に入った後すぐにエネルギーへと変換される為、  
疲労回復効果が高く、残暑で疲れた体にぴったりな果物です。

是非、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

### ・福井県 吉村さんのほっこり金時

このさつま芋はなかなか良い値段します。  
このさつま芋は有機栽培でもなければ、  
特別栽培でもないけど思っている以上によく売れています。  
なぜ売れるのかは簡単な話で、こ  
のさつま芋が本物のさつま芋の味が価格価値を超えているからです。



吉村さんがさつまいも栽培されている圃場は海外に近いこともあり砂地になっていて、さつまいも栽培に適しています。

なぜさつまいも栽培には砂地が良いのかというと、第一には肥料抜けが良い。という事になるのですが、そうなると砂地に適している作物はさつまいもだけではなく、様々なものに向いているという事にもなります。

無駄な肥料は抜けてしまい、その時さつまいもが必要としている最低限だけ吸収することで、綺麗で美味しいさつまいもが出来るという事になります。

また、香川県の宮下さんが栽培されているさつまいもも全く同じなのですが、



美味しいさつま芋にはもう一つの特徴があり、それはさつま芋の髭の数です。

髭の数が多いという事は、土に含まれる養分の吸収が多くなり、

美味しいさつま芋になるという簡単な理論になります。



このさつま芋が美味しいもう一つの理由は、なんといってもキュアリングシステムにあります。

この装置でさつま芋のキュアリングに最も適した、温度と湿度を

数値を持って 24 時間コントロールすることで、

美味しく栽培出来たさつま芋をさらに美味しくしてくれる装置になります。

百聞は一見に如かず。コト POP にも書いてありますが、一度食べてみてください！

その美味しさが価格を圧倒的に超えるものだとな納得してもらえるかと思います。

### ・徳島県産特別栽培佐々木さんの手掘りレンコン、改め 吉野川レンコン

前回に引き続き佐々木さんのレンコンです。

前回佐々木さんはお父さんの代から初めて 50 年。

レンコン歴半世紀とお伝えしました。

本人はレンコン歴 15 年ですが、この長い経験がないとできないこともあります。



その一つが白くてきれいなレンコンの栽培。

前回も載せた写真ですが、綺麗な白さです。

レンコンの白さは水と土の深さにあると佐々木さんは言います。

レンコンが赤茶けてしまうのは土の鉄分と呼吸による酸素が反応してレンコンの表面が酸化してしまうからです。水が少ないと模様みたいな感じで赤茶けてしまいます。

収穫前まではしっかりと水をためておかないといけないのはこの模様のような赤茶けてしまうのを防ぐためです。

ただ、レンコンは葉っぱが活着している限り呼吸をするので常に酸化し続けます。そのままだと収穫時には表画面が酸化したレンコンなのですが、そこからレンコンを白くするための作業が発生します。

それがいわゆる『軸倒し』という作業です。

読んで字のごとく、葉っぱを倒していく作業です。

先ほど記載しましたがレンコンも活着している限り呼吸するので、葉っぱを倒すことにより呼吸できなくするわけです。

こうすることで酸素の供給がストップするため参加した表面から鉄分が遊離して元の白さに戻っていきます。

ここまでは普通に知識があれば誰でも当たり前に行う作業なので、  
経験とか関係ないです。

問題なのはここからで、この軸倒しのタイミングが結構難しいそうです。

レンコンが元の白さに戻るのは時間をかければいだけなので、

長い時間放置しておけば本来の白さに戻りますが  
必要以上に放置しておくと土の中で腐ってしまいます。

なので軸倒しから収穫までの時間が早すぎると赤茶けた状態で収穫されるし  
遅すぎると腐ったものを収穫するということになります。

可能な限り収穫を遅らせて白いレンコンにするのに、

経験が必要というわけです。毎年同じ気候・気温であれば経験ではなく、  
記録で十分対応可能なのですが

ここ数年の天気荒れ方では記録だけでは難しく、

記録と長い経験をもって収穫のタイミングを見極めると言います。

色々話を聞いていましたが、最後に佐々木さんがボソッと

『収穫は3Kの極みですよ』と言っていたのが非常に印象的でした。

佐々木さんだけが頑張っているわけではないですが、

頑張っている佐々木さんを応援してください。(吉田麻衣)



## ・販促物について

熊本  
県産

三角町



特別栽培  
吉田さんのレモン

農林水産省新ガイドラインによる表示	削減対象農薬の使用状況		
特別栽培 レモン	使用資材名	用途	使用回数
削減対象農薬：当地比7割減 化学肥料(窒素成分)：栽培期間中不使用	アセタミプリド	殺虫	1回
	スピロジクロフエン	殺虫	1回
	ジチアファン	殺菌	1回
	クレンピランメチル	殺菌	1回

栽培責任者：吉田 香子  
住 所：熊本県宇城市三角町手場1871  
連 絡 先：0964-34-2002

確認責任者：吉田 昌功  
住 所：熊本県宇城市三角町手場1871  
連 絡 先：0964-34-2002

<https://www.alpha-net.com/>

先週から新登場している

『熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン』。

左がその POP です。

7月ごろから、POP・ラベル共にデザインを大幅に変更しておりますが、

また最近、企業様からお声をいただき、

POP やラベルの背景に、

圃場の様子や商品写真の映える画像を組み込むことで、

より身近に、温かみを感じていただけるようなデザインにしようと

尽力しております。

やはり青果の販促物ということで、

しずる感や、生産者を身近に感じられるようなデザインは重要です。



左はラベルです。

POP 同様、生産者の顔写真に加えて、  
圃場画像を用いたり、  
その商品の“売り”が表せるような  
文字の入れ方など、  
工夫すべき点は多くあります。

商品写真の撮影にも、今以上に力を入  
れていきたいと思いますので、

チラシ等を組んでいただいたとき、画像が必要な際は、  
その商品の魅力を伝えられるような写真を  
お渡しできればと思っています。

このように、ご意見をいただけることは、非常にありがたいことです。

作成している側と、売り場でご覧になる側とでは、やはり見え方が違いますので、  
どのようなデザインを販促物に組み込むのか、また、どのようなデザインが求められているの  
か。

アンテナを張って、それらをデザインに落とし込み、  
皆様の販促のお役に立てるよう、尽力してまいります。

宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

## ・北海道産 特裁 恋するマロン のクリスタル現象



北海道産 恋するマロン の画像です。

左が、通常の状態です。

右の画像が、澱粉質がクリスタル化した画像です。

学術的なクリスタル化の要因の究明は、どの研究機関を調べても出て来ません。

分かっている事は、澱粉質が多い、つまり美味しい南瓜にしか発生しない事です。

美味しくない南瓜や、未熟の南瓜には発生しません。

結果としての分析は、特に人間の身体に良くない影響を及ぼすような成分は認められていません。

現実的には、硬くて火も通らないし、人間の歯で噛む事も出来ません。

流通上の事情を書かせて頂ければ、右の画像は種部分に発生していますが、可食部分にも発生します。

むしろ、種部分に発生する方が稀かも知れません。

ただ、難儀な事に皮部分には発生しないのですね。

という事は、出荷時に選別する事が出来ないということです。

誠に申し訳ございませんが、バックヤードで判明した玉につきましては、

画像付きでお知らせ願えれば、全量赤伝を切ります。

もし、売り場でデメリット表示をされるなら、POPの作成も致します。

せっかく売れ筋商品として額を予算化されている商品形成して来た価値ある商材なので、  
販売を緩めず継続して頂ければと思います。

**・長崎県産特別栽培なんぶミニトマトアイコ休止になります。**

暑さと干ばつで、花が全部落ちてしまったそうで去年に引き続き  
今年もいったん休止となります。

いつもご注文を頂いている店舗様申し訳ございません。

昨日9月14日に久しぶりに雨が降ったのですが昨日の雨は線状降水帯の発生で  
バケツをひっくり返したような雨とすごい雷だったそうです。

ちょうどいい感じとまでは言わないけどもう少し晴れも雨も加減してほしそうに  
言っていました。

北海道産のミニトマトも状況的に厳しく、トマトイミニトマトは9月いっぱい、  
キャロル10は10月中旬ごろには

終了となります。次の産地は熊本の木下さんと宮崎の野中さんなのですが、  
この暑さの中で定植しても成長しない為

どこも定植を遅らせているようです。例年10月末ごろから木下さん出てきますが、  
今年はもう少し遅れそうです。

なんぶミニトマトアイコはの再開予定は11月下旬ごろとなります。

ご迷惑をおかけしますが宜しくお願い致します。

今年は何の産地でも農業をするには厳しい年だと実感します。(吉田麻衣)



・月間テーマビデオ 12月 肌ケア 肌は内臓の鏡 食材で肌の健康を保つ  
横型と縦型

十二月の月間テーマ 肌ケア

肌は内臓の鏡  
食材で肌の健康を保つ

体質が起因した血液の  
流れ・質と量が重要です

多くの人が肌に悩んでいます。  
五臓の働き 気血津液のバランスが崩れ  
体質が起因した肌の健康を保つには  
生活習慣を見直し、  
身体の中から変えていく事が大切です。

ヤムウンセン春雨サラダ  
里芋の豚肉巻き

春雨 えび ビーマン トマト  
湿熱を取る 湿熱を取る  
春雨 えび ビタミンA・C ビタミンA  
ビーマン トマト

豚肉 里芋 ほうれん草 ごま  
ビタミンB ビタミンB A  
豚肉 補血 補気食材  
胃熱をとる ほうれん草  
潤肺 補血 ビタミンB  
里芋 ごま

肌質 滑らかさ 潤いつや 血色 はり

瘀血 ビタミンB 補血 補気食材  
気滞 ビタミンC タンパク質 Bカロテン  
瘀血 理気食材

血虚 補血 補気食材  
陰虚水滞 ビタミンAとE  
コラーゲン  
補気 補陰食材  
胃腸を冷やさない

十二月の月間テーマ 肌ケア

肌は内臓の鏡 食材で肌の健康を保つ

体質が起因した血液の  
流れ・質と量が重要です

多くの人が肌に悩んでいます。  
五臓の働き 気血津液のバランスが崩れ  
体質が起因した肌の健康を保つには  
生活習慣を見直し、  
身体の中から変えていく事が大切です。

ヤムウンセン春雨サラダ  
里芋の豚肉巻き

春雨 えび ビーマン トマト  
湿熱を取る 湿熱を取る  
春雨 えび ビタミンA・C ビタミンA  
ビーマン トマト

肌質 滑らかさ 潤いつや 血色 はり

瘀血 ビタミンB 補血 補気食材  
気滞 ビタミンC タンパク質 Bカロテン  
瘀血 理気食材

血虚 補血 補気食材  
陰虚水滞 ビタミンAとE  
コラーゲン  
補気 補陰食材  
胃腸を冷やさない

豚肉 里芋 ほうれん草 ごま  
ビタミンB ビタミンB A  
豚肉 補血 補気食材  
胃熱をとる ほうれん草  
潤肺 補血 ビタミンB  
里芋 ごま

12月 肌ケア 肌は内臓の鏡 食材で肌の健康を保つ 横

<https://youtu.be/6NkO3Khr1FA>

12月 肌ケア 肌は内臓の鏡 食材で肌の健康を保つ 縦

<https://youtu.be/39KkXKGVjgE>

体質が起因した血液の流れ・質と量が重要です。

五臓の働きと気血津液のバランスが崩れ、体質が起因した肌の健康を保つには、  
生活習慣を見直し、身体の中から変えていく事が大切です。

肌ケアという化粧品会社の宣伝のようになってしまいます。

弊社は食品会社であるので、一切の栄養側面からの解説アプローチは載せませんでした。

(食品群は掲載しています。)

そして中医学からの見地で解説と食品群を展開しています。

是非ご覧ください。



そういえば、ビデオ中にコラーゲンとして「乾燥ふかひれ」の画像を入れています。

以前台湾でこの乾燥ふかひれと燕の巣を購入。

未だに放置しています。

状態を確認したところ使えそうでした。

そろそろ料理しようと思っています。

レシピを調べると、なんちゃってふかひればかりで・・・

普通は、出来合いのスープを買うようです。（中澤佐江子）

### ・高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中⑩

今週は何か料理する気にどうしてもなれなかったのでパス！

レンコンがあるので土日に何か生姜と組み合わせて作ろうと思います。

肩は先週よりも若干いい気がします。

改善してきたかな。

### ・新登場

種子島産 糖蜜あんのう芋

香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・紅はるか

### ・商品案内変更

新登場予定商品追加

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンつがる・・・再掲載

徳島県産 特別栽培 佐々木さんのレンコン・・・名称変更

長崎県産 特別栽培 なんぶミニトマトアイコ・・・休止

松茸・・・価格変更。値下げ。価格の変動幅が非常に大きいです。

### ・終了

山形県産 フルーツ王国 高嶋さんの白桃

徳島県産 特別栽培 野本さんのツルムラサキ

淡路島産 夏のサラダちゃん

**・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・・・w40より  
新登場予定

北海道産 和田さんの畑ごぼう・・・w4 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・・・w4 1新登場予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・w4 2より新登場予定

奈良県産 益田さんの平核無柿・・・w4 2より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 風土の里芋・・・w4 2より新登場予定

石川県産 特別栽培 金澤美人レンコン・・・w4 2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