

いつもありがとうございます。

W43 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。

・冬至用南瓜の受付開始です！

2023年12月22日 冬至用南瓜 予約発注書					送信日：			
								
		栗南瓜 ほろほろ						
お名前		様		御希望着日				
栽培内容	商品名	規格	予約発注日	価格	12/	12/	12/	12/
概要表示	北海道 和田農園 栗かぼちゃ【ほろほろ】	4-7玉	～10/31 予約受注	4200円	ヶ-ス	ヶ-ス	ヶ-ス	ヶ-ス
			～11/31 予約受注	4500円	ヶ-ス	ヶ-ス	ヶ-ス	ヶ-ス
			w51.52 通常発注 定番受注価格	4800円	ヶ-ス	ヶ-ス	ヶ-ス	ヶ-ス
※予約数量が産地量にオーバーした場合は、受注先着順								

(上記金額に企業様によっては、
センターフィー・運送費等決められたコストが上乘せされます)

毎年恒例になりつつある冬至用南瓜の受付が開始になります。

今年の北海道産南瓜は例年のない酷暑や降雨、干ばつの異常気象が続いたことにより、
南瓜事態のでんぷん質が結晶化する「クリスタル」という商品不良に
今でもなお悩まされています。

これはでんぷんが南瓜の中で生成されなければ起きにくい症状という事になりますので、
現在の無限樹さんは南瓜が美味しくなる完熟期まで収穫を我慢したのちに収穫した、
最高の南瓜という事ですね。

現段階ので品種リレーのスケジュールは、

- ・無限樹の栗南瓜（恋するマロン） …11月中旬頃まで継続予定
- ・無限樹の栗南瓜（こふき） …
- ・無限樹の栗南瓜（ほろほろ） …
- ・和田農園栗南瓜（ほろほろ） …

あくまでも予定になっておりますので、売れ行き次第では前後も致しますので、
予めご了承ください。

冬至用には、和田農園さんの栗南瓜ほろほろを予定しておりますが、
状況によっては、無限樹の栗南瓜もご対応させて頂く予定をしております。

アルファーでご案内している栗南瓜は、
競合他社でごろごろと販売している南瓜とはレベルが全く違います。

その味や価値が、価格に反映されてしまっていることは当然のことと思いますが、
それが見当違いとも思っておらず、適正だと考えております。

取扱って頂いたほとんどの企業さまは、そのシーズンでお客様の定着に繋がり、
シーズン終了時には、あの南瓜はもうないの？ 次はいつから？
と声も上がってくるほどです。

是非、冬至用の国産南瓜という取扱だけでなく、定番から売り込んで頂ければと思います。

予約の話。

貼付させて頂いている、発注書エクセルファイルの別シートに、
この予約シートを準備しています。

**予約をして頂く時により、通常冬至時の納品価格より、
優遇されるように御用意させて頂いておりますので、
お早めに予約をしてもらう方がお得感があります。**

しかし、予約と言っても予約して頂いた数量を、
必ずしも予約数を全量冬至に取って頂かなければいけないというお約束ではなく、
あくまでも御希望という程度に考えて頂き、
実際にはその時の状況に合わせ御発注をお願い致します。

かといって、予約時の数量とは著しくかけ離れた数量であれば、
少しお願いすることもあるかもしれません。
予約数が産地量を超えてしまった際には、
予約受付順にさせていただきますので御了承くださいませ。

昨年の仕入実績が御入用であれば、お気軽にお問合せください。
尚、上記金額に企業様によっては、センターフィー・運送費等、
通常決められたコストが上乗せされます。（有安海）

・松茸情報 10月12日

● 中国産 産地状況

中国は、日量2トンになりました。
日本の需要も高まり、価格もうなぎのぼりでしたが、この数日で、失速です。
岩手等の国産が、出てきてそこに韓国産も入り、
上値がそれで抑えられて中国は、下がりました。

しかし、それでもまだ、高いのと、
数量が少なく中国でコントロールされているのと、
多くの販売先が北米に移ったので、
中国の販売は、一部の場所以外は、静かです。

産地高で必要分だけ持ってくるという状態が、もうしばらく続きそうです。

- **北米産 産地状況**

カナダは、最後の産地が、下等級中心になり、1等が減りだしました。

全体の数量も減ってきています。

10月末までには、例年ならカナダは終わります。

アメリカの数量は、メインのオレゴンが、ピークを過ぎ、

これも下等級中心になりました。

次の産地、ワシントンも出てきだしているので、一旦、1等も減りますが、

また増えて、問題は無いと思います。

ワシントン、コーストは、大きい産地ではないので、数量が大幅に増えることも価格が、

下がることも無く、今の状態が、続くと考えます。

アメリカ産は、引き続き、価格も品質も安定します。

是非、販売強化をお願いします。

特に4等、3等は、面白いと思います。

今年は、香りも強く美味しいです。

- **トルコ産 産地状況**

10月末までには、入ってくると思います。

少し出ていますが、虫の問題をチェックしています。

- **日本市場**

今週は、全国で国産がピークを迎えています。

岩手あたりは、朝の気温も低くなってきたので、長くは続かないと思いますが、
来週も業務関係中心に動きは良いので、
中国は、業務関係。アメリカは、量販という形になります。
北米が、品質も価格も安定しています。是非、特売お願いします。

- 今後の動き

価格も底値です。北米で、ぜひ特売お願いします。

・兵庫県産黒にんにくのラインナップすごい増えます



← 2 L1 玉入/20p



←200g/10p



←6 個入/10p



←100gCUP/16p



←100g 袋/12p

以上のラインナップです。

品種は全て金剛純白で、今までの規格も継続となりますので、

合計すると8 SKUとなります。宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん

石川県のレンコンが、先週新登場しました。

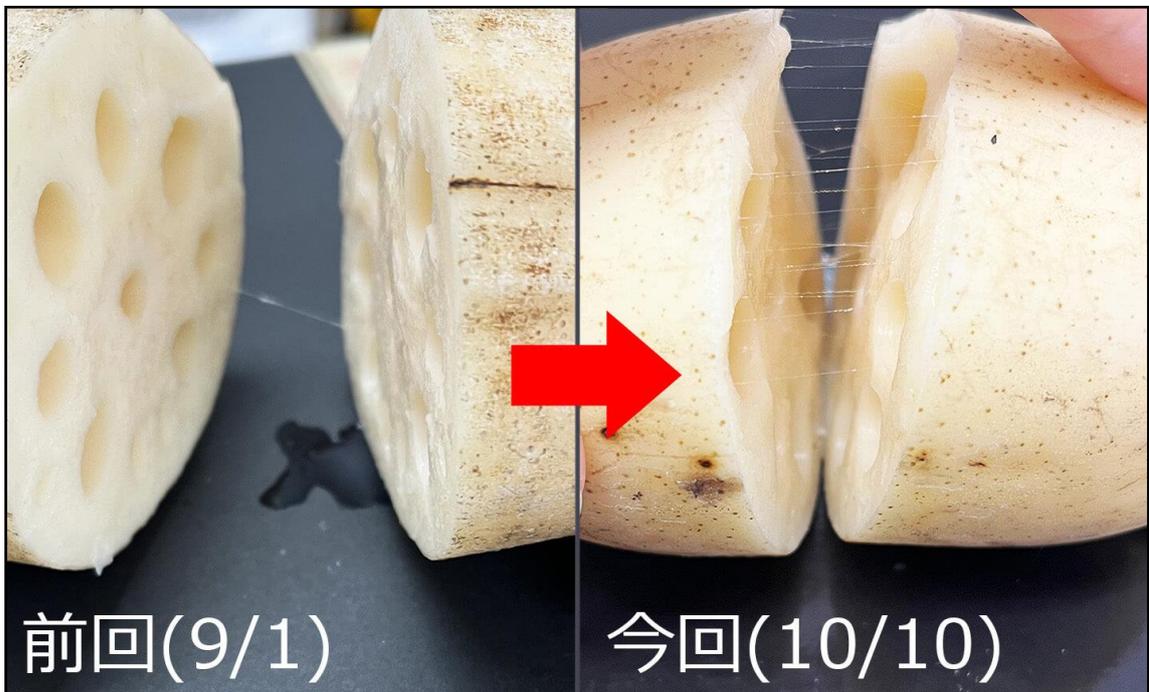
先週の発注書本文でも記載があった通り、加賀で採れるレンコンの特徴とも言える、

もちりと粘りのある食感が出る、秋頃を待っての開始です。

冬になっていくにつれて、デンプン質が蓄積される為、

今後さらに、もちりとした食感のれんこんになっていくと思います。

今週、そんな秋収穫分のれんこんサンプルが届きました。



今年夏収穫の物と比べると、糸の引き方の違いに驚きます。

又、なかなか糸が切れません。

私が過去測定した、いくつかのれんこん(それぞれ別産地)の中で、

一番糸の数が多く太いと思います。

糸の成分は、レンコンに含まれる、糖とタンパク質が結びついたものとされています。

レンコンの糸引き・粘り成分 = ムチンと記載されている記事が多く見られますが、2019年頃に、「ムチンは動物性の成分で、植物性ではない」とされた為、過去記事の訂正・削除や、植物性の成分を指す「ムチレージ」と訂正される傾向にあります。

れんこんだけでなく、オクラ、山芋等も同じです。

各お客様で、販促物・紹介文を既に書かれている・書かれる際はお気をつけ下さい。)

農業法人One・情報SNS



レシピ動画



Instagram



商品説明・写真更新多めです。

デンプンは糖質であり、タンパク質を多く含みます。よってこの糸引きの強さは、商品特徴である「デンプン量の多さ→もっちり食感」の裏付けになると感じます。

寒くなると、温かい料理のレパートリーを増やすべく、レシピの需要が増えます。

ビタミンCや、食物繊維が豊富なれんこんは、切って具材にするだけでなく、

すりおろしたれんこんを、隠し味のように入れる方もおられるようです。

鍋の場合は、ふわふわ食感のれんこんつみれも美味しく、

産地さんは、試食販売する際、すりおろしたれんこんを焼いたものを出すそうです。

運営されている各SNSでも、いくつかのレシピ提案がされていました。

焼く・煮る・擦り下ろす。

様々な調理が出来る、加賀美人れんこんを是非ご検討ください。

(販促部:吉田紗知子)

・フルーツ夢人參の今後の状況の報告です。

毎週のことではございますが、数量調整にて対応させていただくこと誠に申し訳ございません。

この状況がいつごろまで続くのか、

おおよそ具体的に週単位でわかってきたので詳細を報告です。

まず、アルファーへの入荷は残り 10 t (1,000 ケース)はほぼ確定です。

『ほぼ』というのは、産地の畑にまだ未収穫のものが残っているため、

これが収穫をしてからでないと確定ができないのが理由です。

地上に出ている品目であればもう少しそういうの楽なのですが、

そうでないのは致し方ないですね。

で、10 t の場合はこのペースを維持させていただくことが前提になりますが、

11 月上旬 (w45 途中) までは納品ができる予定です。

加えまして、不確定要素ではありますが、

産地さんからももしかしたらもう 5 t 追加でいけるかもと話を頂いています。

これが確定であれば、週間での納品数量を増やしたうえで

11 月中旬 (w46 途中) までは、

この『北海道産特別栽培フルーツ夢人參(メマンベツ)』での納品予定となります。

ここで強調するのは 11 月中旬なのですが、

アルファーは青森の人參農家に当てがえないのでスルーしますが、

リレー産地である九州の農家の播種の時期です。

人參の播種から収穫までの間はだいたい 90~100 日くらいなのですが、

宮崎の風土さんも、熊本の藤本姉妹も

今年の播種はお盆明けの 8 月 20 日ごろ。

過去の 7 年間の九州産の播種の時期と収穫の時期を計算すると

だいたい播種から 103 日前後なので、

単純計算だと11月30日ごろが収穫となります。…あれ？間に合わない？？
これは産地さんから前もっていただいている栽培履歴での計算予測なのですが、
これでは正直心配です。

なので一応、毎週週ごとに風土さん・藤本姉妹に情報収集として
確認の問い合わせを入れていると、
だいたい11月の中旬くらいには収穫できそうということなので、
現状それを信じて待機している状態です。

市場に出入りしている人に聞いてみると
11月頭の人参の相場が4,000～5,000円くらいになるかもという
噂を聞いて戦々恐々としているので、
もしかしたら確定の情報が出てこない限りは上記のフルーツ夢人参(メマンペツ)で
さらに調整することもあるかもしれません。
まだ、2Sサイズも併せて産地さんから納品してもらっているので、
それも含めると何とでもなる気もするのですが
小心者なのでこの辺どうできるかはまだまだわからないことが多いのが現状です。
(吉田麻衣)

・人間の食意地と健康

最近、ネットニュースや動画サイトなどで、世界の食文化やその歴史など、
「食」にまつわる記事・動画をよく見えています。
そのトピック全体に興味があるのですが、最近、それらの記事を見ていて、
感じたことがありましたので、
「食」にまつわる話として、ちょっと書いてみたいと思います。

その記事は、

他の動物にとっては、猛毒ともいえる成分を持つ食材が、人間だけは美味しく食べられて、むしろ健康の支えになる、という内容。

何度もそのような記事や動画を見ましたが、

食べて健康になれるものを美味しく感じる、というのは、

人間であるが故の特権なのかと思いました。

まず人間は、進化の過程で身体能力を失った代わりに、

なんでも食べられるように進化した動物で、生物全体で見てもかなりの食い意地の張った生き物だということです。

有名な話だと、アボカドやチョコレート、コーヒー、玉ねぎなどは、

食べれば毒となる動物が多いということ。

コーヒーに至っては、一日の始まりに欠かせない方も多いかと思います。

あとは、本来人間も食べられないはずなのに、何とか無毒化して食べようとする食材。

フグやこんにゃく、梅などがわかりやすいでしょうか。

また、チーズや納豆など、あえて発酵させたものも好まれるあたり、

人間は相当な変わり者です。

歴史の背景上、なんとかして食べなければならなかった食材もありますが、

そこまでお話しするとあまりに長くなりそうですので、今回は割愛します。

初めの方で述べた、

「 食べて健康になれるものを美味しく感じる、というのは、人間であるが故の特権 」

というところについて触れたいのですが、ハンバーガーなどのファストフード、フライドポテトやラーメンなど、

美味しいけれど、食す習慣となれば、健康でいられるとは言えない食べ物もありますよね。

ですが、中に入っている とまとやレタス、じゃがいもやネギなど、
素材一つ一つに着目してみれば、
そのひとつが美味しくないだけで、料理全体を不味く感じてしまうことも多いでしょう。

結局何が言いたいのかというところですが、
その人間の特権にしたがって、美味しい食材を選んで食べましょう、ということです。

同じ食材でも、栄養価の高いものの方が、見た目も迫力があって、生き活きとしています。
そして、そのような食材の方が、自然と美味しいと感じるように、
人は進化したのだらうと思います。
つまり、食べて健康になれるように。

このような野菜を、弊社は【 *Nourishing Vegi* **滋養のある野菜** 】として、展開しています。

エネルギーを持った野菜が、口に入ったときに感じる美味しさ それが何かと例えるならば、
味覚に問いかけられている、というような感じでしょうか。

人に健康をもたらしてくれるものとして、
弊社の取り扱う商品に、そのような価値を感じていただければ幸いです。

(販促部：渡部智加)

・先週の測定結果

■石川県産 加賀美人れんこん (秋測定)

測定日	産地	品名		重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2023/10/10	石川県産	加賀美人れんこん	A	332.5g	検出せず	8.1
			B	144.6g	検出せず	8.4

石川県産のレンコンを測定いたしました。

今年9月に測定した物と、同じ生産者・産地です。

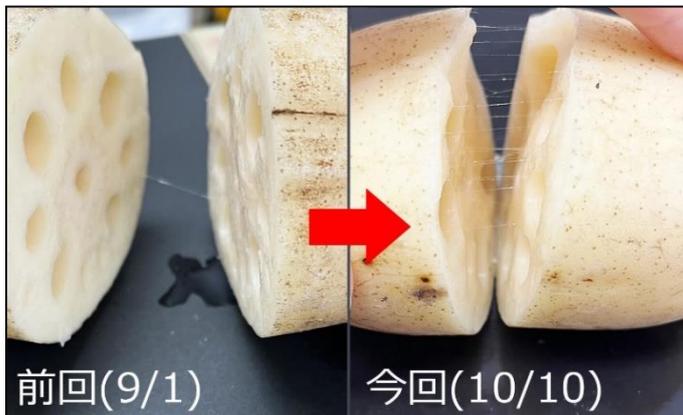
夏・収穫開始直後のれんこんは、シャキッとした食感・さっぱりとした味で、
秋から冬にかけて、デンプン質が蓄積され、もちりと粘りのある食感に変化していきます。
今回は、上記の変化を比べる為に再測定を行いました。



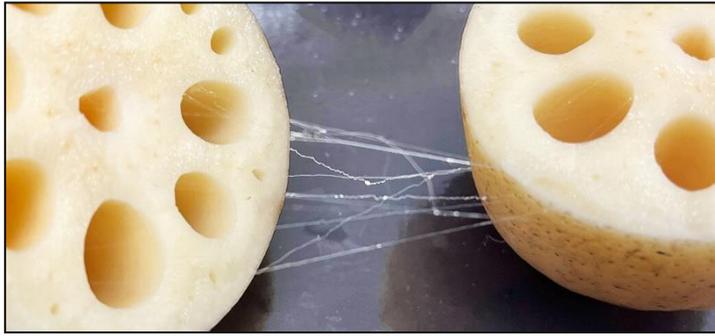
300g を超える大きな個体と、
144g の小さな個体の2つを測定しています。

今回も、表面の赤さびを拭き取ってから
測定を行いました。

2個合わせて、10分程磨くように拭いています。
泥のように粘着質ではない為、手に付着しても、
水で簡単に洗い流す事が出来ました。



切った際の糸引きについて、
前は少ない印象でしたが、
今回は写真にもしっかり写る程、
多く太い糸引きが見られました。
前回写真と比べると、違いがはっきりと分かります。



又、断面同士を遠ざけても、
なかなか切れない強度が見られました。
過去、他産地の測定を行いました、
中でも一番、
引いた糸の残留時間が長いと感じます。

加賀で育つれんこんについて、
もちり感や強い粘りを PR ポイントにされている、
生産者・販売が多く見られますが、
その通りの強度が、糸引きの様子に見られています。

糖度は大きい個体 A が 8.1、小さい個体 B が 8.4 と検出されています。
9 月の数値は 7.5 でしたので、糖度が上がっている事が分かります。

又、硝酸態窒素は検出されませんでした。(販促部:吉田紗知子)

■青森県産 斎藤さん リンゴ 早生ふじ

測定日	産地・生産者	品名	品種		重量	糖度
2023/10/12	青森県 斎藤さん	津軽りんご	早生ふじ	A	366.5g	16.1
				B	361.0g	16.1

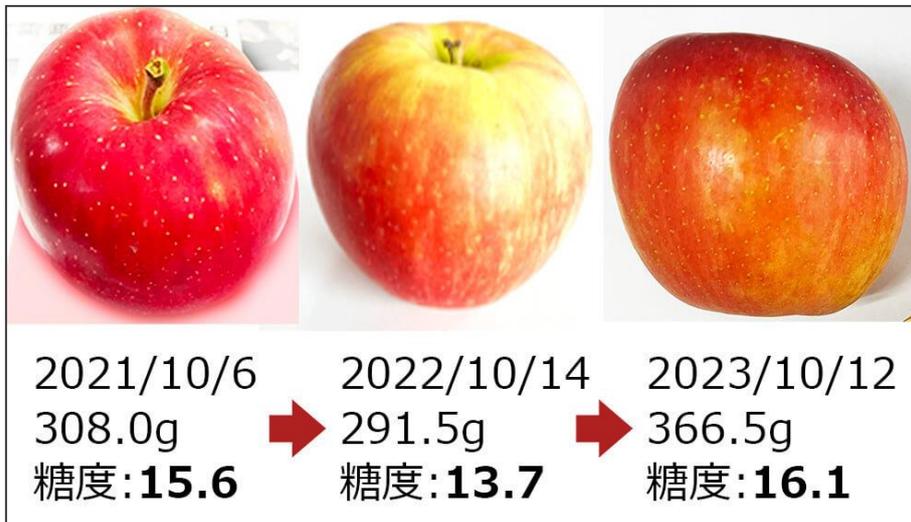
青森県産・斎藤さんが栽培する早生ふじを測定しました。

早生ふじは、「ふじ」の枝変わり品種です。

2023 年産のりんごは全国的に、開花期の遅霜や、夏の高湿少雨の影響等、
「色ムラ・色づき不良」「サビ果」が非常に発生しやすい環境で育ちました。

(前回 10/3 のサンつがる測定レポートに詳しく記載しております。)

今回の早生ふじでは、上記環境の中でも、色付きが良い個体を選んで頂きました。



糖度は、A・Bどちらも 16.1 と検出されました。

前回測定では 13.7 で大きな差はありますが、

一昨年の測定値は 15.6 でしたので、

そちらに近い数値であると感じます。

一昨年・昨年(前回)・今回と写真を比較してみると、

前回測定の個体は、特に色が薄い事が分かります。

果汁が少なめで、パリッとした食感を持ったりんごでした。(販促部:吉田紗知子)

・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート

山形県産 フルーツ王国の出羽ふじ

兵庫県産 有機栽培 元木さんの丹波の本黒枝豆

・商品案内変更

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン・・・特売終了
新登場予定商品追加

・終了

ニュージーランド産 レモン
青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

・10月新登場予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン・・・w44 より新登場予定に延期
山形県産 ブランデー香る渋抜き柿・・・w44 より新登場予定

・11月新登場予定

高知県産 とさいずまとまと・・・w44 より新登場予定
青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド・・・w44 より新登場予定
高知県産 特別栽培 山本さんのミネラルピーマン・・・w45 より新登場予定
山形県産 遠藤さん達のキクイモ・・・w45 より新登場予定
熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト・・・w46 より
新登場予定に延期
宮崎県産 特別栽培 風土の里芋・・・w46 より新登場予定に延期

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