

いつもありがとうございます。

W45 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。

・見た目が気になるなら皮をむいちゃえばいいじゃない

ということで、石川県産特別栽培加賀美人レンコンを調理しました。

レンコンは好きな野菜の一つなのですが、

調理方法が煮物以外にぱっと思いつかばなかったので今回も煮物。

見た目は非常に茶色いですが、割とよくできました。

食べた感想はというと、レンコンの味は強すぎず弱すぎず、ほどよく主張してくる感じです。

同じ日に恋するマロンの煮物も作りましたが

こちらは非常に主張が激しいので少量で十分なのですが、

このレンコンは結構食べやすい味になります。

あと食感。生のレンコンだと（包丁で切るとバキッというくらいには）シャキシャキですが、

このレンコンは煮込むと非常にホクホクします。

何というか長いものを油で揚げた感じに近い食感でした。



ただ、コトPOPで紹介している通りはかなり黒っぽい見た目でした。
 洗っても取れなかった個体だったのかわかりませんが写真撮り忘れたので
 画像はないですが、皮？をむけば非常に綺麗なレンコンの白さが中から出てきますので、
 見た目がどうしても気になるのであれば
 そうするのも一つの手だと思います。

・高知県産 池一菜果園 とさいずまとまと

昨今のとまとの相場高の中ですが、
 高知県池一菜果園様より待望の丸とまとがスタートします。
 今の段階では3段目の収穫開始直後ということで、
 全体の収穫量はまだまだそんなに多くないため玉サイズ指定の注文も要望に
 応じることができないかもしれませんし、
 そもそも全体にご注文通りに納品できないとは思いますが、とにかくにもスタートです。



ここからとまとは、w49 頃に熊本県産特別栽培河野さんのとまとと、
w50 頃に長崎県産特別栽培なんぶとまとも
加わって 3 産地でのご案内となります。河野さんのとまとも、
なんぶとまともうしばらくかかりますので、今の段階では
安定供給には程遠いですが、とさいずまとまとのみの案内になります。

今年は例年よりも強力なエルニーニョ現象が発生していて
寒気の影響が弱く暖冬が予想されています。
西日本も例年よりも気温が高いと予想されているので
果菜類などは例年よりも多く出てくるかもしれません。
ただ、海水温が高い状態が続いているので大雪や大雨が発生した場合には、
また一時的に野菜の生育や収穫に影響が出るかもしれないので、
まだまだ油断はできない状況が続きそうです。

それにしても、とまともミニトマトも異常に高いですね。
10 月 28 日の東京大田市場のとまとの相場がどこの産地かわかりませんが
高値 4 k g で 5,940 円。
ミニトマトに至っては北海道産が高値 3 k g で 5,940 円。とんでもない高さです。
北海道の無限樹・大川社長がミニトマト泥棒まで出てきたと話していました。

・『兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ』

津村子さんを訪問してきました



先週の水曜日、
兵庫県朝来市の生産者グループ
『津村子(つむらこ)』さんを訪問してきました。

メンバーは、写真左から、古川さん、
鴨谷康隆さん、鴨谷晃輝さん。
3人は別々で農園を持っていながら、
グループでも栽培をされています。

いろいろとインタビューをさせていただいたのですが、
気さくに、そして真摯に答えてくださりました！

とれた野菜を直売所で販売し、お客さんの声を直に聞くことができるので、
詳細に、そのことを次の作に活かせるということ。
また、3人で情報をシェアできるのが強みで、
農法や肥料のやり方といった、美味しい野菜を作るため、
どんどん新しい方法に挑戦をされていることなど、
野菜を作ることに対する情熱をたくさん伺えました。

さて、タイトルにもある岩津ねぎについてですが、実際に圃場を見せていただきました。右上の写真を見ていただくと分かりますが、山と山に挟まれた場所に圃場があります。まだ成長途中の岩津ねぎですが、力強く育っていました。

岩津ねぎと名乗るためには、葉の枚数や、軟白(白い部分)の長さ、全長など、厳しい規格基準が設けられており、それをクリアしないと名乗ることはできません。また、岩津ねぎの販売解禁日は11月23日～3月21日と決められており、その解禁日に合わせて、基準を満たすためにネギに無理をさせて育ててしまう農家さんもいるのだそうです。

しかし、津村子の3人は、ネギに負担をかけるような栽培は行わず、無理して解禁日に合わせるよりも、美味しく健康な岩津ねぎを届けることを優先しています。

弊社もそれには同意で、最初に食べたものが美味くなければ、次からお客さんは買ったださらないので、無理して解禁日に合わせず、味が満足に乗ってから、お届けしたいと考えています。

ところで、成長途中の岩津ねぎをサンプルとして頂きましたので、この時点でどのくらいの糖度、硝酸態窒素濃度が検出されるのか、測定してみました。

兵庫県産 津村子の岩津ねぎ 硝酸態窒素 糖度 測定

■測定者 渡部

※毎回『あん』の部分も測定していましたが、今回の検体には『あん』が全くなかったため、測定していません。

測定日	産地・商品名	重量	測定部位	測定値 mg/L	希釈 倍率	硝酸塩 NO ₃ ⁻	換算	硝酸態窒素濃度 ppm	硝酸態窒素 濃度 平均	糖度
2023/10/26	兵庫県産 津村子の岩津ねぎ	80g	あん						-	-
			青い部分	検出せず	1.0	10.0 11.0	0.226	2.3 2.5	2.4	8.1
			白い部分	検出せず	1.0	10.0 10.0	0.226	2.3 2.3	2.3	8.3
			根元	検出せず	1.0	12.0 13.0	0.226	2.7 2.9	2.8	11.0



あん	『あん』が存在しなかったため、 測定不可		青い 部分	 硝酸態窒素 2.4ppm	 糖度 8.1度
白い 部分	 硝酸態窒素 2.3ppm	 糖度 8.3度	根元	 硝酸態窒素 2.8ppm	 糖度 11.0度

今回は、あん(ヌル)が全くなかったので、それ以外の部位を測定しました。

下記は過去データとの比較ですが、糖度に関して、既に根元は 11 度あり、

他 2 部位もこの時期にしては高い印象です。

測定日	硝酸態窒素(ppm)				糖度			
	あん	青い部分	白い部分	根元	あん	青い部分	白い部分	根元
2023/10/26	-	2.4	2.3	2.8	-	8.1	8.3	11.0
2023/2/9	検出せず	検出せず	0.6	3.1	2.8	7.3	10.4	10.2
2023/1/19	-	検出せず	検出せず	1.4	2.1	6.2	7.3	8.8
2021/11/12	4.0	1.0	2.0	2.0	2.3	5.5	8.3	11.8

※『-』は未測定項目

聞いたところ、**今年は、ネギに炭水化物を補うということに重点を置いて、
『酢』を散布されているのだそうです。**

炭水化物は、光合成によって作られ、植物の栄養となるのですが、
長期にわたって雨や日照りが続いて、光合成ができない日が多い場合、
酢で炭水化物を補ってやるんだとのこと。

既にその方法で栽培した、とうもろこしや枝豆では成果が出ており、
昨年よりも糖度が上がって、見た目もどっしりとしたものに育ったと伺いました。

上記の方法と、これからの厳しい寒さが合わさることで、
もっともっと甘く、やわらかな岩津ねぎができ上がるのではないかと、
今からとっても楽しみにしています！

今回の訪問で得たことを、販促にどんどん活かしていきたいと思いますので、
取り扱いが開始しました際には、是非、その販促物や内容をご利用いただき、
御取組み頂けたらと思います。

宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・山形県 フルーツ王国 特別栽培 ブランデー香る渋抜き柿



山形県産 特別栽培
ブランデー
を使いまさ
炭酸ガスを使う
一般的な方法よりも
とろける食感・甘さ
が楽しめます!
イランデー-脱渋柿

少しずつではありますが、
果物のラインナップが増やせてきた
ような気にだけはなっています。

昨年にシーズン終盤に
僅かだけ取扱えた、
渋抜きがとっても特殊な柿が
新登場します。

通常は焼酎や炭酸ガスを使っの渋抜きをする方が多いそうですが、
この山形県の庄内地方で栽培されている庄内柿を、
ブランデー香る渋抜き柿は商品名の通りに、
ブランデーを使った渋抜きを行うちょっと特殊な柿になります。
お酒が好きな方にとっては「おっ！」と思ってもらえるような強いインパクトがあります！

ブランデーでの脱渋は別に話題性だけを狙っているわけではなく、

脱渋に最適なアルコール度数は 44 度、

ブランデーのアルコール度数は 37~50 度程度になっているので
実は脱渋するにはブランデーはとても理にかなっていると言えます。

また、ブランデーを使用することにより、柿本来の甘みが引き立つと言われているようで、
庄内地域ではブランデーを使用し脱渋する方も少なくないようです。

昨年実際に試食した際には、まろやかでとろっとした食感があり、
すっきりとした甘さで、非常に美味しかったです。

今年は栽培に関して例年のない悪天候が続き、不作となり収穫時期も遅れてしまい、
この時期からの取扱となっておりお待ちしております。

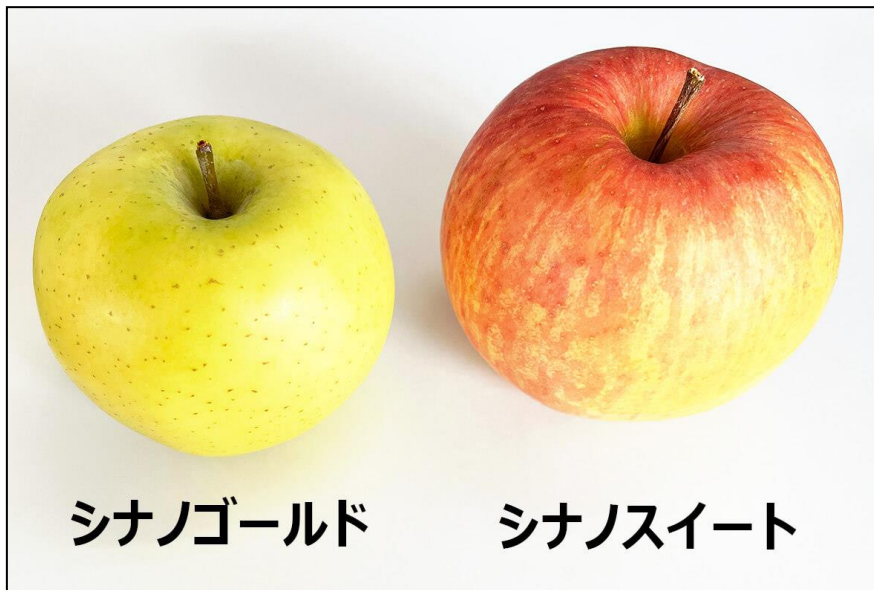
不作の分、終了時期も早まってしまいそうです。

味や話題性に関しては十分自信があります！

計画を立てた販売をしてもらえると幸甚です。（有安海）

・青森県産 特別栽培 津軽りんご

(ジョナゴールド・シナノゴールド と シナノスイート)



りんごが毎週新登場する期間になっています。

先々週・先週は特に、
ジョナゴールド・シナノゴールド・シナノスイート……と、
似ている名前の品種が続いたので、
「まだ POP を作っていない物はどれだっけ……」と、
販促物を作る際、少し混乱しました。

品種名で混乱するときは、
掛け合わせの親品種を見れば、類似点を見つける事が出来ます。
ちなみに今回挙げた品種達の親品種は以下となっています。

ジョナゴールド 「ゴールデンデリシャス」×「紅玉」
シナノゴールド 「ゴールデンデリシャス」×「千秋」
シナノスイート 「ふじ」×「つがる」

**ジョナゴールドと、シナノゴールドの「ゴールド」は、
親品種の「ゴールデン」デリシャスからとられたものです。**

このゴールデンデリシャスは欧州での栽培がメインで、
日本での栽培量はあまり多くありませんが、
国内生産量上位の王林を含む、50 種類以上の親となっている為、
国内のりんご栽培にとって、とても重要な品種です。

王林やシナノゴールドのように、子は必ず親と同じ黄色に近いりんごになる……訳ではなく、
ジョナゴールドのように、もう片方の親品種の影響を受けて、赤い色の品種もあります。
ちなみにその赤い色の元となった「紅玉」は、

「この品種に勝るものがない」と言われるほど調理用・加工用として適性が高く、100年間にわたって国内のりんご栽培の発展を支えた、とても重要な品種です。

(ご存じの方が殆どだと思いますが、) 長野県で生まれた品種は「シナノ」と頭につく事が多いです。

親品種と全然関係ない名前です。

なので名前は似ているから字面だけで注文したら、全然違う……となった方も、広い世の中、どこかに居そうな気がしています。

ジョナゴールド 酸味と甘みのバランスが良い。まろやかな味。生食も調理も向いている。

シナノゴールド 酸味と甘みのバランスが良い。サクッとした食感で爽やかな味。
焼き菓子に最適。

シナノスイート 酸味が少なく、甘さが強い。生食が最適。

と、特徴がありますので、

是非販売時には上記情報をご活用ください。(販促部:吉田紗知子)

●松茸情報 10月26日

●中国産 産地状況

中国は、日量1トン以下の少ない状態が続いています。

その為、産地価格は、暴騰しており3万レベルになっています。

ただ、最後の産地が、少し出てきたので少し下がりましたが、

もともと高値なのでもうしばらく、価格が落ち着くには、時間がかかりそうです。

日本には、各社慎重で、1トンくらいの入荷です。

産地価格は、天井になりここから下がりますが、少しずつの予想です。

● 北米産 産地状況

カナダは、最後の南の産地だけになり、他は雪が降ったり、凍ってしまいました。

今の産地も寒波が来たら終了で、来週いっぱいあるかどうかです。

アメリカは、オレゴンが、寒波で終了。

ワシントンも寒波が来て数量が半減します。

去年は、出なかった南オレゴンが、今年はお出してくるとは言っていますが、まだわかりません。

寒波との戦いですが、来週の、入荷は、寒波の影響で当面、半減予想。

価格も上げ傾向です。

特にしばらくは、3等から5等が少ないです。

アメリカ産の価格、数量の安定も今週まで、

来週は、注意が必要ですが、

日本は強くないので 極端な上げは無いとは思いますが、下等級は少なそうです。

● トルコ産 産地状況

入荷しました。品質も例年通りで問題ありません。

産地は、多くは出ていませんが毎日入る予定です。

ここから11月末までよろしくお願いします

● 日本市場

国産も落ち着き、中国は、業務関係で高値で流通、北米は、量販店中心。

そこにトルコが入りますので、販売数量は問題ありません。

是非、紅葉のシーズン、販売の強化をお願いします。

● 今後の動き アメリカ、トルコで、ぜひ特売をお願いします。

・新登場

青森県産	特別栽培	シナノゴールド
高知県産	特別栽培	山本さんの黒潮ミネラルピーマン・・・週後半よりスタート
高知県産		とさいずまとまと
山形県産		遠藤さん達のキクイモ
山口県産	特別栽培	岩国レンコン
山形県産		フルーツ王国・ブランデー香る渋抜き柿
山形県産		フルーツ王国・森さんの洋梨・ラ・フランス
トルコ産		松茸

・商品案内変更

新登場予定商品追加		
インド産		食塩不使用カシューナッツ・・・量目・JANコード変更
北海道産	特別栽培	中村さんの玉ねぎ M・・・特売

・終了

奈良県産		小林さんの胡瓜
北海道産	特別栽培	無限樹の栗南瓜・恋するマロン 3 玉
青森県産	特別栽培	津軽りんご・早生ふじ 28-32 玉
カナダ産		松茸
大分県産		工藤さんの濃～いピーマン

・11 月新登場予定

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
青森県産	特別栽培	津軽りんご・王林・・・w46 より新登場予定

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林・・・w46 より新登場予定

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・・・w47 より新登場予定

(商品名未定)

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・w47 より新登場予定

高知県産 博田さんの黒潮なす・・・w47 より新登場予定

北海道産 和田農園インカのめざめ・・・w48 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ・・・w48 より新登場予定

・12月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・興津・・・w49 より新登場予定

熊本県産 特別栽培 河野さんのとまと・・・w49 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