

いつもありがとうございます。

W50 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。

## ・年末年始スケジュール

今年の年末年始の発注書配信スケジュールです。

アルファー事務所休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファー青果ターミナル休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファー青果ターミナル出荷：12月29日(金)まで、1月3日(水)再開

配信スケジュール

w 5 1・・・配信：12月11日(月)、締切：12月14日(木)

w 5 2・・・配信：12月15日(金)、締切：12月19日(火)

w 1 ……配信：12月19日(火)、締切：12月22日(金)

w 2 ……配信：12月25日(月)、締切：12月28日(木)

w 3 ……配信：1月5日(金)、締切：1月11日(木)

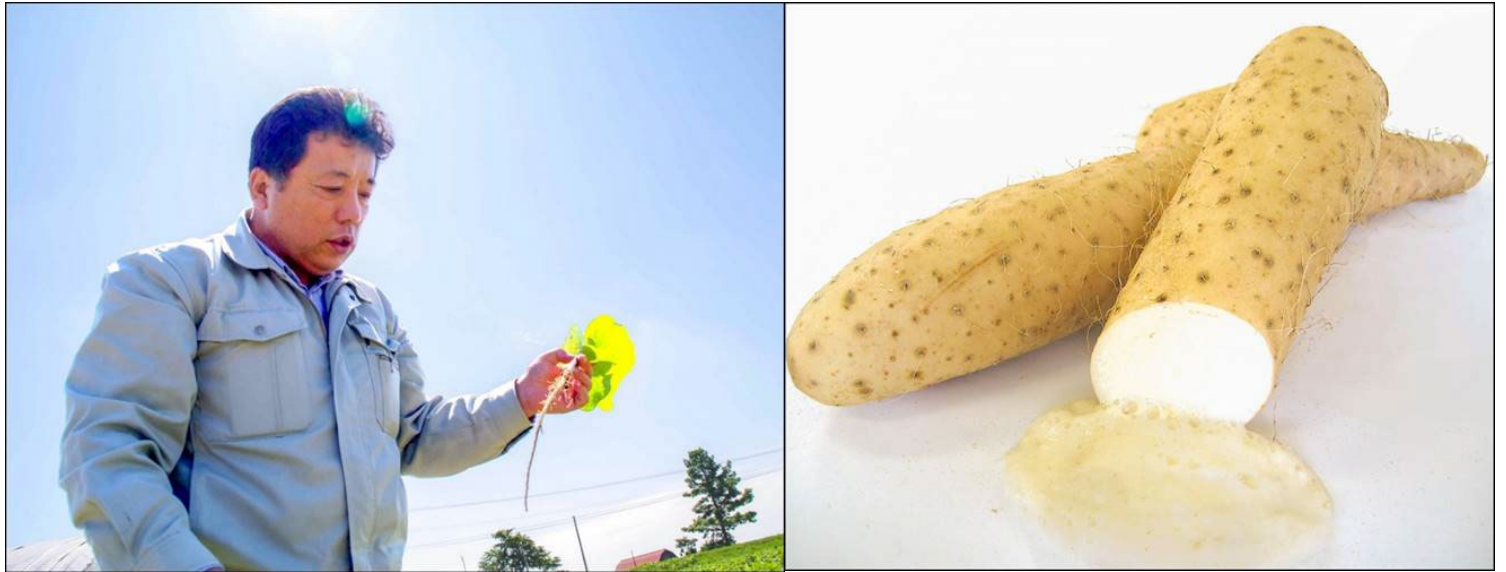
以上です。

宜しくお願い致します

## ・北海道産 和田さんの長いも ～和田農園シリーズ～

じゃがいもやごぼう、栗南瓜 どれも絶品の味を作り出す和田さんから、

ついに新物の長芋が登場します！



一般的な長いもであれば、擦りおろしてしばらくすると、アクによって赤く変色しますが、『和田さんの長いも』は、ほとんど変色がないのが特徴です。  
だからと言って水っぽいのかといえばそのようなことはなく、むしろ味が凝縮されているのに、サラサラといくらでも食べられてしまう美味しさです。

こちらは、『ねばりスター』のお話になりますが、  
『 ほぼ毎日、スーパーで和田さんのねばりスターを購入しています 』  
というお客様から、レシピを投稿いただいたこともあります。

そのお客様は、家族全員その長いもの虜だそうで、お子さんから大人気なのだそうです。

和田さんの作る作物は、それだけ根強いファンのできる味であり、  
それは、長いもに限らずすべての作物に言えることです。

なぜこのように雑味が少なく、本来の味が引き出された作物に育つのかといいますと、  
寒暖差と地力に恵まれた北海道ということに加え、  
和田さんの土づくりに対する飽くなき探求によるものです。

『人間の健康はよい作物から』をモットーにされており、  
そのよい作物、つまり健康な作物を作るには、土壌も健康でなくてはなりません。  
土壌を健康にするために、ミネラルバランスを最重要視し、毎年土壌分析を行って、  
昆布、魚粉、米ぬかなどを由来とする肥料を巧みに使用しています。

身体の健康を保とうと思えば、その食べ物、材料も健全でなくてはなりませんし、  
それが育つところもそうでなくてはなりません。  
何かひとつでもおろそかにすると、  
途端に味や見た目、最後には人の体に影響が表れてきます。

そう考えると、体に良い効果をもたらすものを美味しいと感じるのは、必然とも言えますよね。

そのように健康に育った和田さんの野菜。

長いも、じゃがいも(男爵・メークイン・キタアカリ)、ごぼう、栗南瓜ほろほろ

和田農園シリーズが多数揃っていますので、

是非シリーズとして、併せてお取り組みいただきたく思います。

宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

## ・北海道産 和田さんの長いも

が、ようやくの再開というか新登場です。

長い間お待たせしました。ここからは売れ行き次第ですが、

しばらくの間は提案をさせていただきたいと思います



ただ、和田さんからの情報ですが、今年の長いものは細長いものが多いそうです。原因としては今年の北海道の干ばつだそうで、生育の大事な時に干ばつがあったため水を欲して長いものは、せっせと畑の下の方へ下の方へと伸びていったため、細く長くなったそうです。

収穫量につきましては現状特に問題があるわけではなさそうですが、(例年この時期はまだ積もらないようですが) 雪が積もっていない状態であり、仮に今後雪が降らなければ収穫しきれなかった長いものは、北海道の寒さで凍ってしまうため、急ピッチで収穫されている最中です。

このまま雪が降らずに氷点下になってしまった場合には、上記の通り凍ってしまうため、長いも全体の収穫量も落ち込んでしまい、今年のように年間を通じてご提案ができない可能性も出てきます。

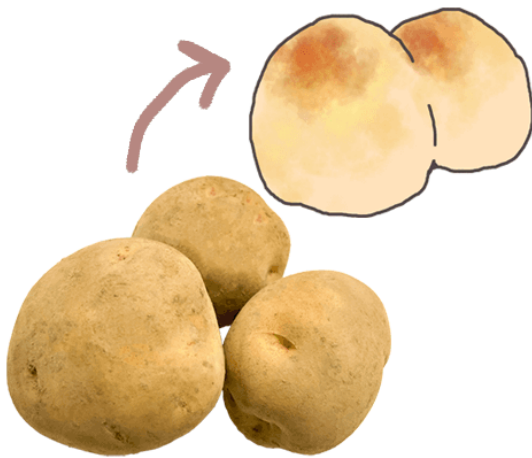
ただ、今年の状況を踏まえて、同じ轍を踏まないように準備をすすめています。



にしても、1 2月に入ってから相場ちょっと落ち着いてきたようですが、まだ高いですね。  
ほんとうなるんでしょうか。(吉田麻衣)

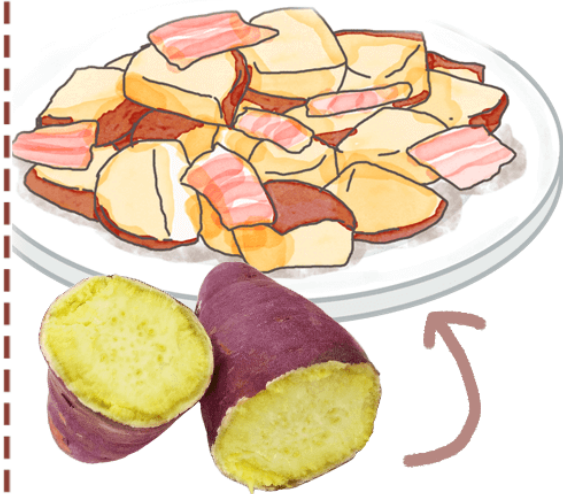
## ・じゃがいも・さつまいもで作るお菓子・料理

### ■じゃがいもスイートポテト



- ①じゃがいもを切って、耐熱ボウルに入れ、ラップをかけて電子レンジ600Wで5分加熱
- ②じゃがいもを潰し、バター、最後に卵黄を加えて混ぜる
- ③大さじ1杯分ほど生地を取り、手のひらで丸めて、天板に並べ、卵黄を塗る。
- ④トースターに入れ、7～10分ほど焼く。

### ■さつまいもジャーマンポテト



- ①さつまいもをよく洗い、皮つきのまま厚さ1cmのいちよう切りにし、水にさらす。玉ねぎは薄切りに。
- ②耐熱ボウルに入れ、ふんわりとラップをかけ、電子レンジ600Wで3分加熱
- ③ヨネーズ大さじ1杯分と、短冊切りにしたベーコンを合わせて炒める。火が通ったら、②を加えて炒める。

じゃがいもでも、スイートポテトが作れるという事を知りました。

さつまいもよりも繊維が少なく、裏ごしが不要である為、

手間が少ない事も魅力だと思います。

優しい甘さとあっさりとした味わいで、

食べやすいスイートポテトが作れます。

サツマイモで作る時よりも、

上白糖やきび砂糖など甘さが強い砂糖を使い、

「男爵」や「キタアカリ」等、  
ホクホク系のじゃがいもで作ると美味しく仕上がる…  
とレシピサイトには書いていましたが、

他のサイトや、商品として販売されている物を見ると、  
インカのめざめや、メークインで作られている物も見られた為、  
どのじゃがいもでも美味しく仕上がるのだと感じます。

アルファーでは現在、北海道・和田農園さんから

- ・男爵
- ・キタアカリ
- ・メークイン

と、三種類のじゃがいもが登場しています。

個人的に今年試食した時は、キタアカリが一番おいしかったかなと感じます。

12月の半ばになれば、待望の『インカのめざめ』も登場します。

逆に、じゃがいもでよく作られる、  
ジャーマンポテトも、サツマイモで作る事が出来ます。

マヨネーズやベーコンの塩気は、サツマイモの甘味を引き立ててくれるので、  
ジャーマンポテト以外では、マヨネーズサラダ等でも美味しく仕上がると思います。

今、アルファーでの取り扱いがあるさつまいもは、

- ・ 鹿児島県産 夢百姓 糖蜜あんのう芋
- ・ 福井県産 吉村さんのほっこり金時
- ・ 宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・紅はるか

- ・ 香川県坂出市産 有機栽培 宮下さんの坂出金時・紅はるか

と、甘味が強いさつまいもが揃っている為、塩味と相性が良いと思います。

冬場は芋類を使った料理がおいしい季節。是非、ご検討ください。

(販促部:吉田紗知子)

### ・宮崎県 特別栽培 誠のチマサンチュ



先週に宮崎県のグリーンハウス宮崎さんを訪問してきました。

商品名からも分かる通りに、アルファーが取り扱っている商品の中でも、

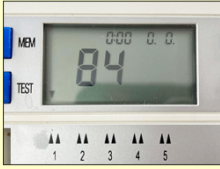
ほとんどの企業さまが取扱っている、

「大葉 <誠の香り> 」と同じ野中誠さんが栽培しているチマサンチュになります。

機能的成分測定  
宮崎県産 野中さんのチマサンチュ

■測定者 吉田紗知子  
■宮崎県産 野中さんのチマサンチュ 測定日：2023/2/9

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定値 mg/L	検出限界 mg/L	硝酸態 NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	換算	硝酸態窒素濃度 ppm	糖度
2023/2/9	宮崎県産 野中さん	野中さんのチマサンチュ	チマサンチュ	5.4g	84	20.0	1000.0	0.226	379.7	4.1



糖度 4.1度

硝酸態窒素 379.7ppm

測定日	産地	生産者・商品名	重量	硝酸態窒素(ppm)	糖度
2023/2/9	宮崎県	野中さん チマサンチュ	5.4g	379.7	4.1
2021/6/11	宮崎県	野中さん チマサンチュ	6.0g	781.0	2.5
2018/2/22	宮崎県	野中さん チマサンチュ	5.6g	1468.0	4.4

【備考欄】  
野中さんが栽培する、チマサンチュを測定しました。前回は、2021/6/11に測定を行っています。  
チマサンチュは、リーフレタスの一種で、日本では昔から「カキチヤ」と呼ばれて栽培されています。  
近年は焼肉等を始めたとした韓国料理に使用される事から、「チマサンチュ」呼びが一般的です。

水分が多く、軽くすりつぶしただけで、検査用の液体を押し出す事が出来ました。

糖度は、4.1と前回の2.5よりも高い数値が検出されています。  
硝酸態窒素は379.7と、前回の781.0と比べ、低い数値が検出されました。

宮崎県の大葉の生産量は全国で7.6%ほどなのですが、アルファードと付き合っている様々な地域の企業さままで取扱って頂けています。これは野中さんの栽培する大葉には、香りや味などの、他ではかえられない価値が存在しているからです。

その価値はもちろんこのチマサンチュも同様です。何と言っても食べた時のえぐみが、全くと言っていいほど感じられないことです。

これは栽培方法によって大きく変わってしまうことが、弊社独自の長年自社測定している、硝酸態窒素の残留を、なるべく低く抑える栽培を行うことで明確になっております。

先日、焼肉を食べた際に、サンチュをお肉に巻いて食べたのですが、それがまた美味しいサンチュでビックリしたので野中さんに伝えと、なんとなんと

「そのお店はうちのチマサンチュだよ」と衝撃の一言が・・・美味しくて当然でしたね。

上記画像は今年2月9日に、その硝酸態窒素と糖度を、自社測定した際の実際のレポートになります。

測定値は硝酸態窒素が379.7、糖度が4.1度という結果になりました。

数字を言われても分かり難いかと思いますが、東京都の過去22年間のデータでは、同じレタスの平均値は1,193ですので、比較するとどれだけ野中さんのチマサンチュの方が、



少ないかが分かってもらえるかと思います。

これほど違うと誰が食べてもその味の違いは明確で、

一度でも野中さんのチマサンチュを食べてしまうと、

1,000 を超える値のチマサンチュはおそらく、えぐみを強く感じすぎて食べられなくなります。

やはり食べるならば、美味しいものを食べたいし、美味しいものを知っているなら、

みなさんに知ってもらいたいし、食べてもらいたいという気持ちは大きいです。

今回宮崎県を訪問し 4～5 軒の生産者さんとお会いしてきたのですが、

そのほとんどの生産者さんから「硝酸態窒素」という言葉が出てきました。

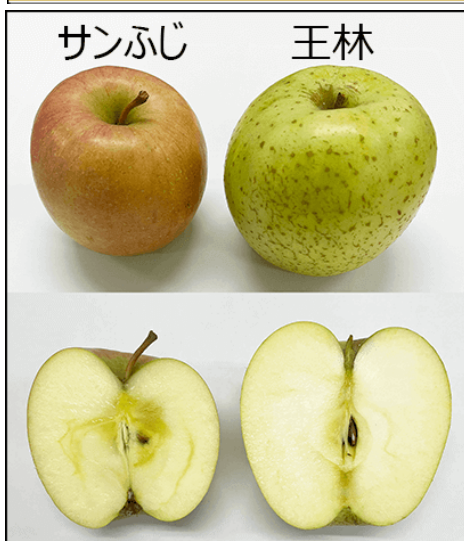
明らかにレベルアップしている生産者さんの想いを、売り場で表現してもらえると嬉しいです。

お肉を巻いたこのサンチュはビックリするほど本当に美味しかったです。（有安海）

### ・今週の成分測定報告

#### ■青森県産 斎藤さん リンゴ サンふじ 王林

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2023/11/29	青森県 斎藤さん	津軽りんご	サンふじ	238.0g	13.9
			王林	314.0g	15.7



青森県産・斎藤さんが栽培する

サンふじ・王林を測定しました。

サンふじ・王林共に、前回は昨年12月頭に

測定を行っています。



親品種が、サンふじは「国光」×「デリシャス」、  
王林は「印度」×「ゴールデン・デリシャス」という掛け合わせになっています。  
どちらも、甘味の強さが特徴とされるりんご品種です。

今回測定したサンふじは、カットした際に蜜部分が見られました。  
「蜜入り＝完熟した状態」とされ、ふじ系品種には出やすくなっています。

糖度は、サンふじが 13.9、王林が 15.7 と検出されました。

サンふじの糖度は、去年の 14.1 と比べると、少し低い数値となっています。  
蜜は、収穫後しばらく置いておくと、果肉に吸収されて消えていくそうです。  
上記のように、少し甘味が減り始めていたとも考えられます。

王林の糖度は去年は 14.1 で、今年は特に高い数値が検出されました。

試食してみると、サンふじは、優しい甘さと柔らかい食感をもったりんごとなっていました。  
王林は検出された糖度通りの、強い甘味を感じました。  
ですが爽やかな酸味も残っており、味が印象に強く残りやすいりんごです。(吉田紗知子)

■北海道産 和田農園 男爵・メイクイン・キタアカリ

測定日	品名	検体	重量	ライマン価
2023/11/22	北海道 和田農園 男爵	A	161.9g	14
		B	176.0g	14
	北海道 和田農園 メイクイン	A	144.7g	13
		B	151.6g	14
	北海道 和田農園 キタアカリ	A	124.6g	14
		B	192.9g	16

男爵、メイクイン、キタアカリ、それぞれ2検体ずつ測定しました。

品種ごとに結果に触れていきます。

●男爵

検体 A、B どちらもライマン価は 14 と、男爵にしては低い値です。

上記の結果を見ると、ここ2年ほどかけて、下がってきています。

前回の8月30日の結果と合わせて見てみると、13～16の範囲となっており、

今作の男爵は全体的にあまりライマン価が高くないのかもしれませんが。

より精度の高い結果を得るため、近日中に再測定を行おうと思います。

●メイクイン

検体 A が 13、B が 14 でした。品種特性を考えると、低くない値です。

メイクインは、約1年ぶりの測定になりますが、前回よりは値が大きく上がっています。

3品種とも同じ栽培内容ですが、男爵やキタアカリは、例年と比較してライマン価が下がっているのに対し、メイクインだけ良い値であったのは不思議です。

今年は猛暑と少雨でしたが、その影響の出やすさが、

品種によって異なるのかもしれませんが。

●キタアカリ

検体 A が 14、B が 16 という結果でした。

男爵と同様、今作のライマン価は、例年と比べて低めになっています。

今年は天候に恵まれなかったとはいえ、男爵よりも、減少値が大きいです。

こちらも、近日中に再測定します。

試食した感想ですが、個人的には、男爵の味が以前より薄くなっているように感じました。甘みは、どの品種も感じられましたが、各ジャガイモの味がもう少しあったように思います。また、結果の通り、紛質感は控えめでした。(渡部智加)

### ■熊本県産 吉田さんのレモン(璃の香)

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2023/11/14	熊本県 三角町 吉田さん	吉田さんのレモン	璃の香	236.5g	8.0	5.77	1.39

吉田さんのレモン(璃の香) は、約 1 ヶ月前に測定を行いました、今回の検体は 236.4g と、その時より約 70g も重いサイズ感となっています。

糖度は 8.0 度、酸度は 5.77 度と、レモンの中では比較的酸味を穏やかに感じる数値だと思います。



特筆すべきはやはり果汁量で、前回の結果に続き、かなりの多汁です。果汁量は、1 玉の半分を絞り測定しており、**前回は半玉 81.95g で果汁量 約 38ml、今回は半玉 118.25g で約 57.5ml** という結果です。

ここから重量に対する果汁の比率を割り出すと、**前回は 46.3%、今回は 48.6%** となります。

レモンの果汁量は、**全体重量のおよそ 30%が平均であるというデータを参考**にすると、**かなり多い**ことがわかります。

前回の測定時にも触れましたが、この酸味の穏やかさと果汁の多さは、他のレモンとは異なる販売の切り口にできると考えられます。

ジュースやドレッシングなど、多くレモンが必要な用途で、需要がある  
のではないのでしょうか。

●果汁量参考 全国清涼飲料連合会

<http://www.j->

[sda.or.jp/manufacturing/regulations\\_and\\_guidelines04.php](http://www.j-sda.or.jp/manufacturing/regulations_and_guidelines04.php)

(渡部智加)

■熊本県産 吉田さんのみかん 肥のあけぼの・田口早生・小原紅

測定日	産地・生産者	品名・品種	検体	1玉の重量	糖度	酸度	糖酸比
2023/11/14	熊本県 三角町 吉田さん	肥のあけぼの		55.0g	10.8	1.63	6.63
		田口早生		105.5g	13.5	1.40	9.64
		小原紅	L	100.0g	11.3	1.61	7.02
			S	55.1g	12.7	1.38	9.20

今回は、3つの品種の温州みかんを測定しました。

まず**肥のあけぼの**ですが、重量的には2Sサイズです。前回10/3に測定していますが、季節が進んだためか、その時より酸度が減っています。

しかし、糖度も下がっているので、結果的に糖酸比の数値が下がり、酸味が強いということになります。

次に**田口早生**。品種的に、興津によく似た早生種の温州みかんで、

糖度は13.5度と今回測定した中で最も高かったです。

今年は興津などの早生種の味が良いと聞いており、この田口早生も果汁が多く、実のハリも良かったので、

例にもれず美味しく育っているのだと思われます。



糖酸比 9 台は、柑橘の中では かなり甘みを強く感じる数値です。

最後に**小原紅**という品種です。この品種は、宮川早生という早生種のみかんが枝代わり(突然変異の一種)したことによって生まれました。

『紅』と名の作通り果皮が赤く、この品種が生まれた香川県では「金時みかん」とも呼ばれているそうです。

今回はサイズにばらつきがあったので、それぞれ L と S とし、計測しました。

Lは糖度 11.3 度、酸度 1.61 度、糖酸比 7.02

Sは 12.7 度、酸度 1.38 度、糖酸比 9.20

小さいほうが糖度が高く、酸度が低いのは、他の品種と同じでした。

また、試食しましたが皮が薄く、中身がかなり充実している印象でした。(渡部智加)

▼左が『肥のあけぼの』で 右が『小原紅』。並べてみると、小原紅はかなり赤い。



#### ■ 高知県産 博田さんの黒潮なす

測定日	産地	品名	1本の重量	硝酸態窒素濃度平均	糖度
				ppm	
2023/11/22	高知県	博田さんの黒潮なす	106.7g	94.9	4.9

博田さんのなすは、2回目の測定です。

前回の測定は2023/6/16、前作の収穫終了時期の検体を測定しましたが、今回は、今作の収穫開始から1ヶ月弱ほどのものを測定しました。

結果、前回より糖度は低く、硝酸態窒素はやや多く検出されました。

やや小ぶりだったので、硝酸態窒素が消費しきれていないのかもしれませんが。

もう少し時期が進めば、実のなり方も変わってくると推測されます。

まだデータ数が少ないので、これから時期をずらして何度か測定し、

数値の動きを見ていきたいと思います。(渡辺智加)

#### ■ 高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン

測定日	品名	検体	1個の重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度		
					上部	中部	下部
2023/11/22	高知県産 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン	A	68.4g	5.5	3.9	4.2	4.4
		B	45.1g	23.6	3.0	4.2	4.6



今年に入って、1月、5月、そして今回の11月と、3回目の測定です。その時の結果と比べると、糖度は下がっていますが、2020年11月の結果と近い数値が出ているため、今の時期はあまり糖度が高くないのだと推測されます。

硝酸態窒素に関しては、検体Aの方は、過去測定の中で最も低い値でした。

検体Aは重量の通り大きく、バリっとした見た目、切ったときも厚さを感じたので、

ミネラルピーマンの名に違わない、商品性のある見た目だと思います。

工藤さんのピーマンを測定したときにも思いましたが、

ピーマンは下部の方が糖度が高くなるようです。

今回の結果もそうですし、過去の結果も、ほとんど下部が最も高い値を示しています。

他の部位との差が大きい時では、1度以上も糖度差が出るようになりました。

(渡部智加)

### ■宮崎県産 特別栽培 風土の里芋

測定日	産地 生産者	品名	品種	検体	重量	硝酸態窒素濃度平均	糖度
						ppm	
2023/11/22	宮崎県 松山さん	風土の里芋	大和早生	A	81.4g	289.5	5.8
				B	67.4g	19.4	6.3

今回は、2検体測定しました。

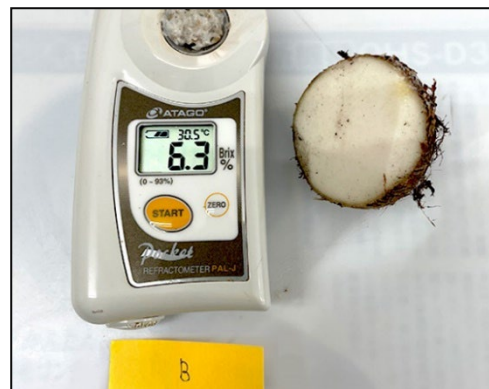
糖度は検体 A が 5.8 度、検体 B が 6.3 度で、

過去データや他産地と比較すると低めな値です。

また、A の硝酸態窒素は 289.5ppm と、希釈が必要なほど多く検出されました。

過去のデータを見ても、ここまで高い値は初めてです。

検体 B とは、糖度や擦り下ろした感じに大きな違いはなく、硝酸態窒素だけ このように大きな差が出たのは不思議です。



断面や擦り下ろした試料を見てみると、かすかに A の方が赤みがかっているように見えます。  
両検体とも、擦り下ろしてすぐ計測したのですが、このような違いが出るのは、  
硝酸態窒素の高さと関係があるのかもしれませんが。(渡部智加)

#### ・新登場

長野県産	特別栽培	志賀高原りんご・サンふじ
奈良県産		萩本さんの富有柿（袋入り）
種子島産		糖蜜あんのう芋・・・M サイズ
北海道産		和田さんの長いも
熊本県産		興梶さんのさつまいも・シルクスイート
熊本県産	特別栽培	フルーツ夢人参(藤本姉妹)

#### ・商品案内変更

北海道産	特別栽培	中村さんの玉ねぎ L 大・・・在庫僅少
高知県産	特別栽培	山本さんの黒潮ミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。
宮崎県産	特別栽培	風土の畑ごぼう・・・在庫僅少
奈良県産		萩本さんの富有柿・・・在庫僅少。なくなり次第袋入りへと 変更のお願いをさせていただきます。

#### ・終了

今週はなしです

#### ・11 月新登場予定

北海道産		和田農園インカのめざめ・・・w48 より新登場予定
------	--	---------------------------

**・12月新登場予定**

- 長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ・・・w50 より新登場予定
- 宮崎県産 特別栽培 誠のミニトマト・小鈴・・・w50 より新登場予定
- 熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモネードレモン・・・w51 より新登場予定
- 宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・シルクスイート・・・w51 より  
新登場予定
- 沖縄県産 特別栽培 屋宜さん達の塩セロリ・・・w52 より新登場予定
- 宮崎県産 須川さん達のパプリカ・・・w52 より新登場予定
- 長崎県産 特別栽培 なんぶとまと・・・w53 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