

いつもありがとうございます。

W52 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

12月30日納品までなのでご注意ください

今年の年末年始の発注書配信スケジュールです。

今週から発注書の配信スケジュールが下記の通りになります。

アルファ事務所休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファ青果ターミナル休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファ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

W52・・・配信：12月15日(金)、締切：12月19日(火) ←いまここ

W1・・・配信：12月19日(火)、締切：12月22日(金)

W2・・・配信：12月25日(月)、締切：12月28日(木)

W3・・・配信：1月5日(金)、締切：1月11日(木)

仮にスケジュールの調整が弊社とどうしても合わない場合には

弊社の方で最大限の調整と相談をさせていただきますので、

気兼ねなく相談・問い合わせください。

以上です。

宜しく願い致します

・年始に向けた、おせち料理

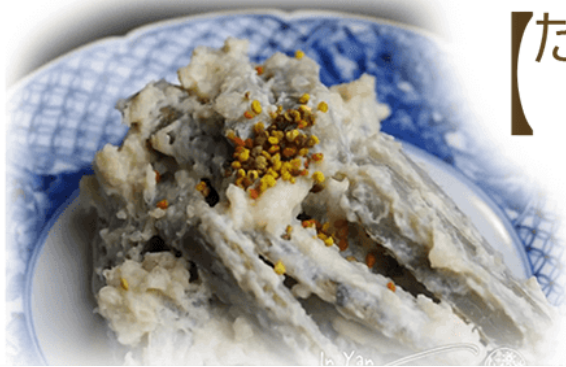
正月に寄せた、一品料理



【さつまいものきんとん】



【紅白肉巻き】



【たたきゴボウの
酒粕煮】



今週お送りする w52 は、大晦日・正月の準備期間が入る週です。

食べる事で言えば、おせち料理の準備に気を掛ける週になるのではないのでしょうか。

既に料理屋さんやデパートで注文済みで、

後は届くのを待つだけ・そもそも作らない方もいらっしゃると思います。

簡単に出来る追加の一品、

簡易的でも正月っぽい食卓になれるレシピを挙げていきます。

塩や砂糖、酢で作る、紅白なますがお祝い事に欠かせない料理とされていますが、

酢の風味が苦手な子供等には、

白く見える野菜(大根や里芋等)と、

赤く見える野菜(人参)を 1cm 角・長さ 10cm 程度に切り、
薄切りの豚肉で巻いて焼いた「紅白肉巻き」等でも良いと思います。

現在アルファーで人参は、
熊本県・藤本さんや、宮崎県・風土さん等の人参の取り扱いがありますが、
いずれも鮮やかな色合いを持った人参ですので、紅白料理にはピッタリです。

又、現在アルファーで取り扱いがある、高知県・明神さんの里芋は、
唐の芋という品種で、「頭（とう）の芋」＝「人の頭（かしら）に立てる」として、
正月に食べる、縁起物とされています。

他に、レンジ調理で作る、さつまいものきんとんや、
茹でたごぼうを、炒りごまや醤油で合えた、たたきごぼう等
(アルファーのレシピでは、「たたきゴボウの酒粕煮」としてメニューが公開されています。)
大晦日の夕方からでも間に合うような短時間調理のおせちレシピは沢山あります。

本来おせちは、元旦から三が日まで台所に立たなくて済む為の料理である為、
一度つくれば、数日間ストックが出来る一品が多いです。
年始をゆっくり過ごすためのおせち。是非ご検討ください(販促部:吉田紗知子)

・激しい寒暖差にそなえて

『 高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜 』

12月ももう半ばですが、大阪の方では、この時期とは思えない暖かさが続いています。
しかし、12/15 時点で、最高気温 20℃となっているにもかかわらず、
翌週からは、最高気温一桁の日が続くなど、寒暖の差が激しい状態となっています。



これは他の場所も同じようで、
この寒暖差によって、最近一気に体調を崩される方が多くなったように思います。

前置きが長くなりましたが、
これらのことを受けて、『高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜』を
強く御提案させていただきたいと思います。

生姜は、身体を温めてくれる食材だということは皆さんご存じだと思いますが、
一時的なものではなく、芯から温めてくれることが、
このような寒暖差の激しい時期にピッタリなのです。

何故芯から温まるのか、
それは、生姜が「水分や熱が、体内を循環しやすい環境に整えてくれる」
というところにあります。

また、生の生姜と、乾燥させた生姜では、温まり方にも違いがあります。

生の生姜は、身体を即座に温め、発汗を促してくれるので、すでに風邪をひいてしまった場合や、発熱がある場合にも有効です。

さらに、節々の痛みを和らげる効果もあるとされています。

乾燥させた生姜は、身体をゆっくりと温めるので、

強い刺激がなく、胃腸の弱い方や、慢性的な冷えに悩む方へ効果的です。

同じ生姜でも、その時々体調に応じて食べ方を変えることで、

より高い効果が得られます。

そして、西村さんの作る生姜は、のど越しが良く、『辛いけど、また食べたくなる味』です。

料理に使えば、生姜の香りも残しつつ、他の食材の味も引き立ててくれるので、

辛みが苦手な人でも食べやすいのが特徴です！

最後に、生姜を使ったレシピを、いくつか御紹介します。



まず、これからの時期にもオススメしたい、『生姜鍋』です。

■ 温まります。れんこん団子の生姜鍋

<https://cookpad.com/recipe/4788806>

■ れんこん団子の赤しょうが鍋、味噌仕立て

<https://cookpad.com/recipe/4181062>

普通の生姜より赤生姜の方が、

少しピリリとした辛さがあるので、味噌とよく合います。

次は、『生姜シロップ』です。

家で簡単に作れる! 一日中、ぽっかぽか!

はちみつ生姜

朝 お湯割り
夜 ハーブティー
昼 紅茶

カモミールがおすすめ!
ペパーミントがおすすめ!

- ①生姜を皮つきのまま洗い、水気をとる。
- ②薄くスライスし、消毒した瓶に半分くらい入れる。
- ③生姜が漬かる程度、瓶にハチミツを入れ、冷蔵庫で保存する。



最近、焼き菓子やチョコなどの甘いものにも、生姜が使われることが増えてきました。

シロップ漬けにして保存することで、ジャム代わりにパンに塗ったり、

ヨーグルトや紅茶に入れたりなどなど...

普段食べるものに、気軽に生姜を取り入れることができます。

グラニュー糖の代わりに、はちみつ漬けにするのもオススメで、風邪による喉の痛みにもよさそうです。

■ ジンジャーシロップ

<https://cookpad.com/recipe/4273051>

これからの季節だからこそ、普段からこのような食材を少しでも取り入れて、

このような気象にも負けない体づくりをしていくことが、健康に過ごすコツなのではないでしょうか。

『高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜』是非たくさんの御注文の程、宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

・愛媛県 瀬戸のまどんな



「青いレモンの島」というキャッチフレーズのもと、特産のレモンの栽培に力を入れている、愛媛県の岩城島という小さな島で岡野さんはこの瀬戸のまどんなを栽培されています。

私は 7.8 年ほど前に初めて岡野さんにお会いしに岩城島に行ったのですが、その時に試食させてもらった瀬戸のまどんながあまりの美味しさに今でもハッキリと記憶に残っています。

そもそもまどんなを食べたこと自体が初めてだったのですが、今まで食べてきた晩柑類の中ではダントツで 1 番美味しく、このまどんなよりも美味しい晩柑はないと思うほどでした。

果肉はとろけるゼリーのような食感で、みずみずしい果汁は甘ったるくないちょうどいい感じの甘さ。皮も比較的薄く手で向いてもストレスになることもなく、中の薄皮もそのまま食べることが出来き、尚且つ種が少ないので、食べやすく美味しい、見た目もマドンナという名前の様に綺麗、というパイスペックなみかんになります。

岡野さんの瀬戸のまどんなは本来であれば、紅まどんなという商品名で販売されている企業さまが多いかと思いますが、

愛媛県の JA が登録している商品名になりますので、
JA 経由でなければ紅マドンナとして販売することが出来ません。
岡野さんは JA を通してないのでその商品名を使用できない為、
瀬戸のまどんなとして販売をしております。

世間一般に出回っている商品名とは少し違ってはいますが、
そんなこと構うもんかと思ってしまうほど美味しいまどんなを毎年栽培してもらっております。
画像を見れば美味しさが伝わってきてしまうくらい見た目も綺麗に仕上がっています。
もちろん値段はそこそこしますが、
この美味しいフルーツを多くの人に知ってもらえると嬉しいです。（有安海）

・舌の根も乾かないうちに申し訳ないのですが

北海道産特別栽培中村さんの玉ねぎを値上げさせていただきます。

前回の発注書本文には問題ないと書きましたが、
その後に生産者の中村さんから残っていた分がほとんど腐っていると頂きまして
予定していた計画全部だめになりました。
・・・なんてこった。

このままでは 3 月まで持たないので心苦しいのですが
値上げさせていただきます。
誠に申し訳ございませんが宜しくお願い致します。

・女性はみんな大好き芋ようかん

巷で人気の芋ようかんが自分でも作れるということなので自分でも作ってみました。

用意するものは、

原料になるサツマイモと砂糖 30g と粉寒天 3g。

あとは道具としてフードプロセッサーかすり鉢みたいな感じ。

フードプロセッサーの方が圧倒的に楽。

まずは皮をむいて水に 5 分ほど浸しておきます。



それから柔らかくするのにレンジで 5 分くらい加熱。

5 分は目安ですので、柔らかくなれば 5 分でなくても OK です。

サツマイモと砂糖をフードプロセッサーか、すり鉢に入れて滑らかになるまですりつぶします。



滑らかになったら、水と粉寒天を鍋に入れて粉寒天を溶かし、滑らかになったさつまいもと混ぜ合わせてよく混ぜます。



あとは型に流し入れて冷蔵庫で固まるのを待つだけです。

うちにはこじれた型がないので適当に器に入れました。

ここまでの所要時間は段取りを考えずに適当にやって30分くらいなので、きちんとやれば15分もあればできそうくらい簡単でした。

原料に使ったサツマイモは吉村さんのほっこり金時。

実際に食べた感想は、芋ようかんで有名なあのお店には程遠い感じでした。

ほっこり金時なので、ほくほく感が強いから少し寒天と水を多めにしたのですが失敗でした。

味は砂糖が少なすぎたので好みにもよりますが、もっと増やした方がよさそうです。

人の味覚は人肌くらいの温度の食べ物が最も感じやすいのですが、

今回食べた芋ようかんは冷えているので

甘みを感じにくかったです。いくら吉村さんのほっこり金時でも冷たかったら味がわかりにくい。

今回はほくほくするほっこり金時を使用しましたが、これがしっとり系の紅はるか等であれば水の量などを変えていく必要があります。

これだ！という配分がわかればまた報告します。

材料も少なく、手間も少ないのでこういうのも消費者の方々に提案できれば売場盛り上がるかもしれないですね。

・今週の成分測定

■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。(渡部智加)**

- 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)

■ 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。

▼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。

(渡部智加)



■ 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。(渡部智加)

■ 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。



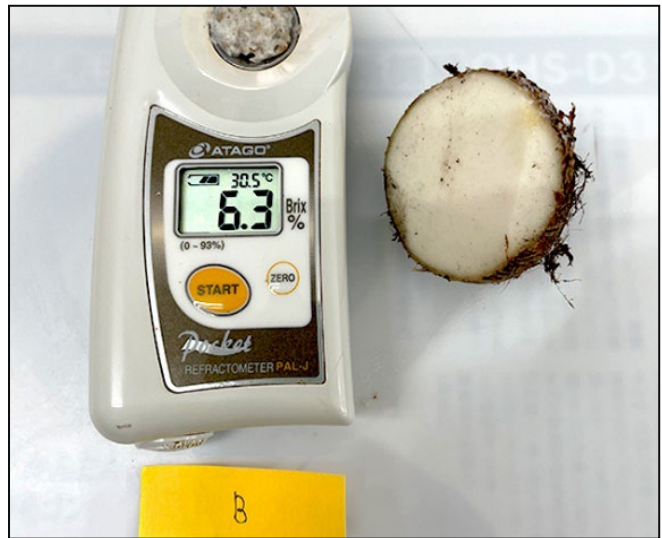
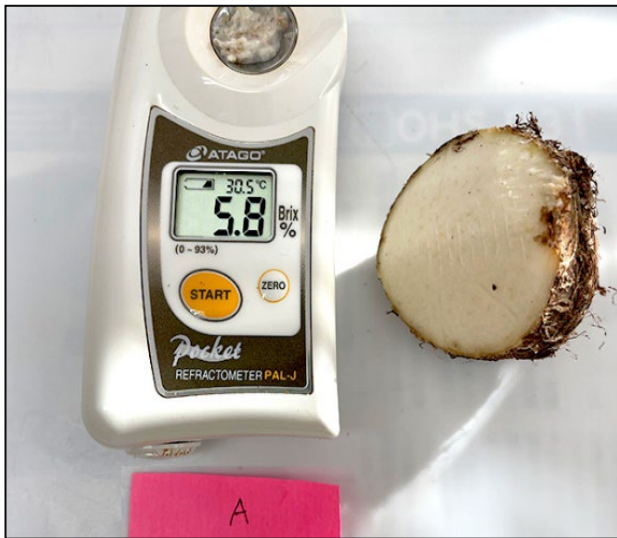
硝酸態窒素に関しては、検体 A の方は、過去測定の中で最も低い値でした。検体 A は重量の通り大きく、バリっとした見た目で、切ったときも厚さを感じたので、ミネラルピーマンの名に違わない、商品性のある見た目だと思います。

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ことがわかりました。
(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)

■ 熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・おきつ

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2023/11/30	熊本県 三角町 吉田さん	吉田さんみかん・おきつ	96.9g	13.1	1.63	8.04



吉田さんのみかん・おきつは、
ぴったり 1 年ぶりの測定です。
1 年前の測定時の検体と比べると、
今回は半分ほどのサイズを測定しています。

結果、**糖度 13.1 度**、
酸度 1.63 度、**糖酸比 8.04 度**と、
甘みを強く感じる値を記録しました。

10月や、11月中旬に測定した肥のあけぼのと比較すると、糖度が上がり、相対的に酸度費が高くなっているため、甘みを強く感じます。

極早生品種から早生品種への変化が、きれいに結果として表れているように思いました。

これから南柑へ移っていったとき、どのように値が変化していくのか、また測定して、見ていきたいと思います。(渡部智加)

■ 高知県産 特別栽培 明神さんの満天里芋

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 ppm	糖度
2023/11/30	高知県 明神さん	満天里芋	唐の芋	A	78.1g	13.1	7.2
				B	64.0g	12.0	5.6



2検体測定しました。
硝酸態窒素濃度は、
Aが13.1ppm、Bが12.0ppmと、
近い値が検出されたのに対し、
糖度は、**Aが7.2度、Bが5.6度**と、
やや差の出る結果となりました。

満天里芋、風土の里芋、与論の里芋すべて、幅は大小あれど 昨年より糖度が下がっています。やはり、今年の気象の影響が大きいのでしょうか。試食した感想ですが、程よい粘りがありましたが、それよりもホクホク感のある歯ざわりでした。(渡部智加)

■宮崎県産 野中さん チマサンチュ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2023/12/12	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	3.8g	560.5	4.1

野中さんが栽培する、チマサンチュを測定しました。

今回は、2023/12/12 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「カキチシャ」と呼ばれて栽培されています。

近年は焼肉等を始め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、検査用の液体を沢山絞る事が出来ました。

糖度は 4.1 と、前回と同じ数値が検出されています。

硝酸態窒素は 560.5 と、前回の 379.7 と比べ、高い数値が検出されました。

ですが、過去測定数値の 781.0 や 1468.0 と比べると、低い数値であると思われます。

(吉田紗知子)

・新登場

愛媛県産 岡野さんの瀬戸のマドンナ 2玉 p
熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモネードレモン 1玉 p
沖縄県産 特別栽培 屋宜さん達の塩セロリ

・商品案内変更

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参(山本さん)・・・もっと値下げ。
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ・・・特売終了 & 値上げ。
新登場予定商品追加

・終了

なし

・12月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶとまと・・・w53より新登場予定

・1月新登場予定

伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋・・・w1より新登場予定
千葉県産 岩井さんの乾燥落花生・・・w1途中より新登場予定
岩手県産 三右エ門栗南瓜・ダークホース・・・w3より新登場予定
熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング・・・w5より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー・・・w5より新登場予定
鹿児島産 特別栽培 与論のスナックインゲン・・・w5より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎