

いつもありがとうございます。

W3 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。

・鹿児島県 伊唐島 高橋さんの新じゃが芋

昨年下旬から取り扱いを開始した、鹿児島県伊唐島の高橋さんの新じゃが芋。

じゃが芋は品種名を明記した販売をされるお店が多いかと思いますが、

松商材のじゃが芋となればなおさら品種の明記は必須になってくると思います。

ただ、じゃが芋。と海に来られるお客さまにはそう必要ではないのですが、

美味しいじゃが芋を求められる方は、売り場で掲示されている情報も

キチッと読み取られています。

そういう意味で松商材の様に拘っている商品はじゃが芋に限らず

品種名は必要になっていると思います。

しかし、美味しいじゃが芋は品種だけではなく、

産地・生産者の技術でも大きく変わってきます。

高橋さんは島原半島の南にいくつかある内の小さな伊唐島という場所で

じゃが芋を栽培されています。

鹿児島県の伊唐島は周囲が暖かい海に囲まれており、ミネラルたっぷりの潮風が吹き、

何と言ってもじゃが芋を栽培するのに適している赤土となっていることが特徴です。



赤土は目の細かさが特徴で通気性や排水性が良く、

そのうえで保水性にも優れているハイブリットなメリットがある優秀な土です。

その赤土と上記の暖かい海からのミネラルたっぷりの潮風が

じゃが芋が美味しく育つ栄養となります。

高橋さんの圃場はそんな圧倒的な地の利を生かした環境でじゃが芋を栽培しております。

測定日	産地	生産者	品種	ライマン価
2023/11/22	北海道	和田さん	キタアカリ	14,16
2023/8/30	北海道	和田さん	キタアカリ	14,15
2023/4/14	北海道	和田さん	キタアカリ	18
2022/10/11	北海道	和田さん	キタアカリ	18,19
2022/9/12	北海道	和田さん	キタアカリ	18,19
2023/2/16	北海道	剣淵	キタアカリ	20
2021/10/6	北海道	剣淵	キタアカリ	14,19
2021/7/1	徳島県	野本さん	キタアカリ	14
2020/6/18	徳島県	野本さん	キタアカリ	17
2023/11/22	北海道	和田さん	メイクイン	13,14
2022/10/11	北海道	和田さん	メイクイン	11~12
2022/5/27	鹿児島県	高橋さん	メイクイン	14~15
2021/12/16	宮崎県	濱口さん	メイクイン	12,16

測定日	産地	生産者	品種	ライマン価
2023/11/22	北海道	和田さん	男爵	14,14
2023/8/30	北海道	和田さん	男爵	13,16
2022/10/11	北海道	和田さん	男爵	15
2022/8/28	北海道	和田さん	男爵	15,16
2021/8/30	北海道	和田さん	男爵	17
2023/6/20	長崎県	松坂さん	にしゆたか	16
2023/3/20	長崎県	松永さん	にしゆたか	12~13
2023/3/17	長崎県	松永さん	にしゆたか	13~14
2023/1/20	鹿児島県	高橋さん	にしゆたか	13~15
2022/4/20	鹿児島県	高橋さん	にしゆたか	13~15
2022/2/7	鹿児島県	井手さん	にしゆたか	8以下
2022/12/15	北海道	和田さん	インカのめざめ	18~20

2024 年はまだ高橋さんの新じゃが芋のライマン価の測定は出来ておりませんが、

過去のライマン価はこんな感じです。

じゃが芋の美味しさの指標のひとつは、じゃが芋のほくほく具合が分かる、

このライマン価になるのですが、

このライマン価は品種によって大きく値が変わってしまいます。

高橋さんの栽培している品種はにしゆたかという品種になり、

品種の特徴としては、ねっとりした食感で少しみずみずしさが残ってしまう感じもします。

このねっとりやみずみずしさというのが、ライマン価という値で表現することが出来ます。

平均的ににしゆたかのライマン価はインターネットでは

8~9 度程度しかないと記載されています。

これではねっとり食感やみずみずしさという表現は当然なのかなと思ってしまうですね。

しかし、高橋さんの栽培したにしゆたかは同じ品種なのに、
なんと13～15度と比較すると圧倒的な値を記録しており、
これは男爵と同じくらいのおくおく具合だという事になります。

ライマン価が高いとおくおく旨味があって美味しいことは間違いないのですが、
ご存じの通り、煮物にすると荷崩れが酷くドロドロに溶けてしまうことになってしまいます。
そこで活躍するのが、煮崩れし難いと言われているメークインという事になります。

ライマン価はデンプン価とも言われており、デンプンの含有量にも影響することになり、
デンプンは糖化することでじゃが芋の旨味を引き出ししてくれるので、
ライマン価が高いほど旨味が増すと言い換えられます。

そう考えると、煮崩れし難いと言われるメークインは男爵やキタアカリと比べると
旨味が弱くなってしまいます。

個人的にはカレーも煮物も荷崩れしたとしても、
食感こそ弱いですが、男爵やキタアカリを使う方が旨味があり
食べたときにはじゃが芋の味を最大限感じる事が出来るのでおすすめしたいです。

高橋さんのじゃが芋は新じゃがでは多く栽培されているにしゆたかですが、
一般的にしゆたかのライマン価と比較し高いライマン価を有しているため、
美味しいと言えます。

圧倒的な価値あり、季節感満載な新じゃが芋は高橋さんで決まりですね。（有安海）

・果物のコト POP、順次追加中です

新年一回目の発注書文になりました。今年も皆様、一年よろしく願いいたします。

気持ちが乱れる、新年の幕開けになりました。

現在も対応に走られている方へは、尊敬の念が尽きません。

私やアルファーがある大阪は、今回該当地域ではありませんが、

そういや友人の実家地域だ、今帰っていると言ってた…と、

気が気じゃない時間を過ごしました。

数時間後、害はない地域だったよと本人から発信があった時はほっとしましたが、

昔毎朝観て好きだった、

元気をもらっていた朝ドラ舞台の街並み・景色が消えている映像をみると、

重たい気持ちが流れます。

今、この文章を書いている時点では、まだ現地に車すら通れないと伝えられていますが、

時が経つにつれて、支援に向かう数も多くなると思います。

消防・救命部隊だけでなく、

医療関係者や薬品類も、本当に必要な地域に重点を置きます。

普段にもまして健康に気を使い、身体を整える事。

無理しない程度に、病院などに負担をかけない事。

住んでいる地域関係なく、今一番大事ですぐにできる支援だと思っています。

なので、年の初めは、

年末年始で乱れた生活リズムの修正を考える事から始めようと思います。

私と同じく、店舗へ買い物に来るお客様も、



青森県・斉藤さん

親しみ溢れる
甘みと酸味。

太陽の光を浴び、限界まで
栄養と甘味が注ぎ込まれた
「葉取らずりんご」です。

サンふじ 特別栽培
津軽りんご

年末年始の食事の偏りを気にする方は多い
のではないのでしょうか。

元々ある正月料理へ、これ以上品目を増や
す…事は厳しいと思います。

ですので、デザートとして追加しやすい

「果物」で、

栄養補助・体を整える事をお勧めします。



どんな料理でも引き立つ、甘みで和らぐ酸味。
爽やかな存在感。

皮実、余すことなく
食べれるレモン。

愛媛県岩城島産 岡野さん 瀬戸内レモン
熊本県産 吉田さん レモネードレモン

糖質・脂質等代謝を円滑にする大切な

栄養素であるのにも関わらず、

体内生成が出来ない「ビタミン」。

ビタミンは熱に弱い為、生で食べられる

フルーツは摂取方法として最適です。

又、果物に含まれる「果糖」は吸収が早く、

お菓子等よりも、すぐエネルギーに変換できるのも重要なポイントです。

昨年度末、丁度機会を頂いて、

りんごやレモン等、果物のコト POP が複数増えました。

果物の棚へ、自然と興味がむく POP を目指して作成を行いましたので、

Dropbox の「コト POP」フォルダからダウンロードし、是非ご使用ください。

上記新しく作成したコト POP の中でも、特にりんごは、
風邪をひいた際に剥いてもらう…家庭もあるように、
胃腸に負担をかけずに、
ビタミン類、カリウム、マグネシウム、食物繊維、カルシウムを
摂取出来る体に優しい果物である為、
積極的に食べる事をお勧めします。

あるべき時になった際に、行動が出来るよう、
書いている私も果物だけではなく野菜も含め、
食生活を始め体調管理に努めようと思います。

冬は普通に過ごしていても不安定になる季節です。
どうか皆様も、ご自愛ください。(販促部:吉田紗知子)

・簡単！万能！レモン味噌



レモンを皮ごと使って、何か作れないかな〜と思い、作ってみました、レモン味噌。
料理というより、ご飯のお供のようなポジションですが、

野菜に付けて食べる、ご飯に乗せて食べる、鍋の素にする、
何にでも合いすぎてビックリしました。

早速クックパッドへレシピを投稿しましたので、是非販促にお使いいただければと思います。

■ 万能！ レモンみそ

<https://cookpad.com/recipe/7712321>

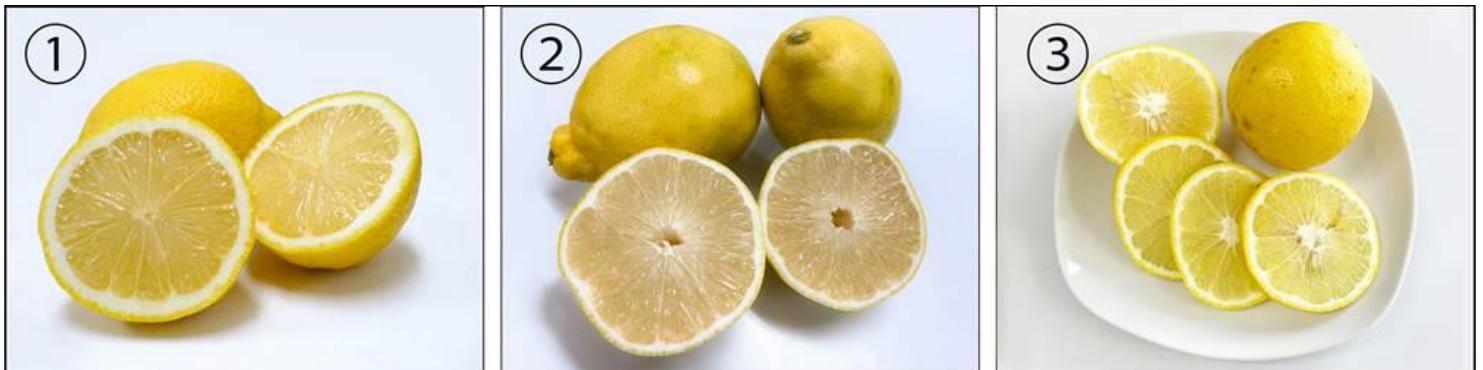
今回は、『奈良県産 特別栽培 益田さんのもものすけかぶ』に付けて食べてみました。

もともと、もものすけかぶが生で食べやすいのがありますが、

レモンの風味が効いて、次々と食べてしまいました。

そのままの味噌よりも、フルーティーな味が足されて、

より野菜に合うような気がします。



さて、弊社の取り扱うレモンは、3種類のラインナップがあります。

それぞれの特徴を述べさせていただきます。

① 『愛媛県岩城島産 岡野さんの瀬戸内レモン』

岡野さんのレモンは、ただ酸っぱいだけではありません。

酸味の中に、レモン自体の味が濃く感じられ、一味違った美味しさがあります。

果肉がぎゅっと詰まっているのも魅力です。

② 『 熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン 』

熊本県の三角町で育った吉田さんのレモンは、酸味が穏やかで、料理に使えば、他の食材と調和のとれた味になります。
魚粉やぼかし肥料で育てることで、より まろやかで甘みが出ています。

③ 『 熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモネードレモン 』

レモンとは思えないほど、酸味がまろやかで甘いレモン！
そして、皮ごと食べても口に残りにくく、あまり気にならないのも特徴です。
今回のレモン味噌には、こちらのレモンを使用しました。

こう並べてみますと、どれも個性ある美味しさを持ったレモンたちです。
レモン味噌にするならば、どれを使っても、それぞれの味が出て、違った美味しさが楽しめるかと思います。

レシピと合わせて、是非宜しくお願い致します。

(販促部：渡部智加)

・ねぎ それぞれ

今アルファーで提案させてもらっているねぎは 4 種類。

兵庫県の津村子の岩津ねぎ、長崎県の栗原さんの白ねぎ、

宮崎県野中さんの誠の白ねぎ、京都府九条ねぎの 4 種類です。

一応小ねぎもありますが用途がちょっと違うので普通のねぎと考えると 4 種類。



左から、栗原さんの白ねぎ、津村子の岩津ねぎ、野中さんの誠の白ねぎとなります。

栗原さんの白ねぎと津村子の岩津ねぎは特別栽培ですが誠の白ねぎは慣行栽培です。

栗原さんの白ねぎと野中さんの誠の白ねぎは商品名の通り白ねぎですが、岩津ねぎは中間ねぎとなります。

価格的には白ねぎは多少お求めやすい価格となりますが、岩津ねぎはちょっと高いです。

また見た目通り岩津ねぎは土付きとなります。

これは鮮度を考えて土付きの方が日持ちの面で有利だからです。

ただ、土付きでないから傷みやすいのかと言われれば一概にそうは言えないので誤解なきようお願いいたします。

取扱期間でいうなら、野中さんの誠の白ねぎは今シーズンは量が少ないそうで早めに終わる可能性高いです。

津村子の岩津ねぎは出来が良くても悪くても 3 月 20 日までの販売となるため、

それ以降は岩津ねぎとしての販売ができません

(岩津ねぎとしての販売でなければセーフです。判定ガバガバすぎ)。

栗原さんの白ねぎは例年であれば5月6月くらいまでの

取り扱いとなるため、九条ねぎを除けばアルファーのねぎの中では最長の期間です。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	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	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ	-	2.4	2.3	2.8	-	8.1	8.3	11.0
2023/3/15	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、タフナー他	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	2.9	6.8	7.4	9.7
2021/12/28	宮崎県	野中さん 白ねぎ	夏扇4号	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	3.7	6.9	7.2	9.7

※7-2は未測定項目

上記はそれぞれの測定結果です。岩津ねぎ以外は測定がまだの為、一番最新の数値となります。

こうしてみると糖度は栗原さんの白ねぎと野中さんの誠に白ねぎは数値的にはほぼ同じで津村子の岩津ねぎがちょっと数値的にいいように見えます。

硝酸態窒素は白ねぎは検出せずと優秀ですが、

岩津ねぎではわずかに検出されています。

それでも市場品と比較するとおそらくですが非常に低い数値だと思います。

w 3からは岩津ねぎの価格を下げて3つともパック単価は

ほぼ同じくらいに設定してあります。なのでほぼ横ばいの価格となります。

それぞれに一長一短があるため、特にどれをおすすめというわけではないですが、

個人的には津村子の岩津ねぎがおすすめです。

上記の写真は雪の降る前の商品ですし、糖度測定も同じく雪の降る前の測定値です。

ねぎは寒さに当たると凍るのを防ぐために糖度を生成するので、

寒さに当たっていない時期でも糖度の高い岩津ねぎが寒さに当たった後だと

更に糖度が増しているでしょう。

これは昨年の画像ですが、今もこれくらい積もっているはずですよ。



生産者の津村子の古川さんのお勧めの食べ方は味噌汁だそうです。
確実に美味しいとは思いますが使い方が贅沢すぎる。

味噌汁はともかくとして、このねぎの味は測定値だけではわからない部分もあります。
今週からお求め安い値段となっていると思いますので宜しくお願い致します。

今は玉ねぎの相場が非常に高いので、
ふと気になって玉ねぎの代替に使える野菜をネットで検索してみました。
候補として挙がるのは、長ねぎ・もやし・大根・キャベツの芯・なす等など。
これらは玉ねぎの特性の甘さだったり、食感だったり、栄養だったりの面から
代替品としてこうほとしてあがるものですが、
やはり長ねぎが代替品としての最有力の候補として挙がるようです。
玉ねぎも長ねぎも同じヒガンバナ科ネギ属なので
ある意味当たり前と言えば当たり前。(吉田麻衣)

・新登場

宮崎県産 特別栽培 誠のミニトマト・小鈴

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・サイズごとの 2 玉 p

・商品案内変更

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ L・・・在庫僅少 & 価格変更。
値上げ。

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ M・・・価格変更。値上げ。

石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん・・・休止。

兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ・・・価格変更。値下げ。

・終了

種子島産 糖蜜あんのう芋 L・M

淡路島産 あまたまちゃん

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・ほろほろ 4-7 玉

・1 月新登場予定

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

鹿児島県産 特別栽培 与論のスナックインゲン・・・w5 より新登場予定

・2 月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか・・・w6 より新登場予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・w 7 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール・・・w 7 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ・・・w 8 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