

いつもありがとうございます。

W7 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしく願い申し上げます。

・身体を温める食材について

先週の発注書本文では、2月の月間テーマ

『冷えの原因は熱源不足か 血の不足か 気血水の滞り』

が取り上げられていました。

少しずつ暖かくはなっていますが、まだまだ体の冷えには気を付けたいところです。

今回は、食材にピックアップして文章を書いていきます。

身体を温める野菜	
	<p>生姜 「ショウガオール」が、 体を芯から温める</p>  <p>← レシピ一覧</p>
	<p>玉ねぎ 「アリシン」が、 時間をかけて、 ゆっくり体を温める</p>  <p>← レシピ一覧</p>
	<p>にんじん 「ビタミンE」が、 体に暖かさを めぐらせる</p>  <p>← レシピ一覧</p>

【生姜】

もう既に、温活食材として注目されている「生姜」。

「ショウガオール」が、加熱すると増え、

脂肪や糖質を燃焼して、体を芯から温める働きがあります。

アルファーでは、

高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜・赤生姜・黄生姜

と取り扱いがありますが、全てで、働きが期待されます。

【玉ねぎ】

玉ねぎに含まれる、硫化アリルの一種「アリシン」は、

血行促進サポートが期待される成分。

血液の循環は、身体を温める作用に直結するので、

「時間をかけて、ゆっくり体を温める」働きが、今の季節にもってこいです。

先週は、北海道から「オホーツク玉ねぎ」が新登場しています。

【人参】

血のめぐりに働きかけるビタミン E と、

鉄分の吸収に働くビタミン C が合わさって、

体内で熱を作ってくれます。

現在は、宮崎県産 特別栽培 フルーツ夢人参(風土) と、

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参(藤本姉妹)

が登場中です。

上記は、いずれも根菜類。

暖かい料理には使いやすい食材達です。是非ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・食養キットの価格改定のお知らせ

身体の温まる「鍋もの」の晩御飯が特にうれしい季節ですね。

火鍋、サムゲタンとも、冷えた身体を芯から温めてくれます。

大変恐れ入りますが、

その季節に、泣く泣く価格改定をさせていただきます。

いろんなものが上がっている厳しい世の中ですが、

申し訳ございませんが、よろしく願い申し上げます。(中澤佐江子)

・高知県 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン



ピーマン好きの私から多くの人に知ってもらいたいの、この黒潮ミネラルピーマンです

この黒潮ミネラルピーマンの由来は高知県特有の海洋深層水を栽培に使うことで、

ミネラル分たっぷりのピーマンが作り上げられることから、

黒潮ミネラルピーマンとネーミングされました。

海洋深層水というのは、水深 200 メートル以上の深さにある海水を指すそうで、

表層海水と比較すると生命活動に必須な窒素・リン・ケイ素などを多く含み

ミネラル分もバランス良く含まれているそうです。

だからというわけではないのですが、このパイスペックな海洋深層水を使い
しっかりした土づくりをしていることもあり、
このピーマンは安定して毎シーズン最高の味を保ってもらえています。

山本さん達は他にもすんごいことを考え実施していることも相まって
ピーマンになっているのですが、それはなるべく農薬を減らす努力をしていることです。
農薬を減らそうとすること自体は自然な事かと思うのですが、
減らし方がビックリするのですが、
畑の裏山から捕獲してきた益虫を使い、畑に湧いてくる害虫を駆除するという事です。
しかも更に驚きなのが、ピーマンに悪さをする害虫を退治してくれるよう
益虫を訓練してから、ピーマンハウスに放つそうです。
言われれば理にかなっていることぐらいは分かりますが、
そのことを考え実行する山本さん達は流石と言う他ありませんね。

ここまでの努力をすることでピーマンが受けるストレスを軽減することができ、
食べた時の苦みが少なくなり、ピーマン嫌いなお子さんでも比較的食べやすいピーマンを
作り上げることが出来ました。
苦みが少ないからと言って、その苦みが好きなピーマン好きでさえも美味しいと思わせる、
万人に高評価しか得られないほどのピーマンです。

かつて、彦根市の企業さまでは、売り場でお客さまから、
「このピーマンって美味しいよね」と言われたことでこのピーマンの味を再認識することができ、
それをきっかけに「当店 NO 1 人気！」と銘打つことで、
たった **1 店舗 1 カ月で 1260 パック**と驚異的な販売数を実現致しました。

お客さまからのたった一言から始まったのかもしれませんが、その後本気になれてしまえば、
このような実績を軽々と作れてしまうほど、味に関しても質に関しても
一級品なピーマンが黒潮ミネラルピーマンです。

商品性自体も市場品で多く流れているようなガサガサピローパックではなく、ピチッとピーマンの型に合わせテープ止めパックをしているので、商品の見た目もスッキリとし売り場でもやかましく見えません。

安さも指標のひとつであることは確かですが、安さを表現するには限界があり、先には厳しい戦いばかりに思えます。

しかし商品性という指標を見れば限界は無くなり努力と工夫次第では、大きなアドバンテージになり、得られる結果もおのずと大きくなることは間違いありません。(有安海)

・じわりじわりと売れていく、養父養生にんにく・金郷純白

発注のご案内で幾度となく紹介されている金郷純白です。

にんにくの品種といえばもっとも代表的なものはホワイト六片で、その他の品種といえば上海早生などが有名です。金郷純白は正直なところマイナー品種です。

この品種の特徴としては、ホワイト六片よりも鱗片がやや小さく、ホワイト六片がだいたい4～6片に対して金郷純白は10～12片とだいたい半分くらいの大きさになります。

味も対照的でホワイト六片のように甘味は強くはないですが、辛みが強いです。

ホワイト六片は大きさや味からにんにくそのものを食べるという趣旨が強く、日本人の好みに合わせた品種といえるのですが、金郷純白はしっかりとした味と辛みと香りがあるため、にんにくそのものを食べるというよりは、調理の薬味として使用する趣旨が強いです。事実、日本料理店でもあえてこの品種を使って調理するところもあるそうです。

そもそもこの金郷純白という品種は中国の金郷（きんごう）という地域で栽培されている品種なのですが、暖地系のにんにくであるため、その多くは兵庫県の養父市で栽培されています。そしてこの養父市で最も広く金郷純白を栽培しているのがノートで有名なナカバヤシさんです。

もともと1973年から養父市で製本工場を建てて稼働していたそうですが今日までの恩返しで地域貢献をしたいという思いから、にんにくの栽培を始めたといい、今では使われなくなった農地を農家から引き受けて様々な場所でにんにくを栽培しています。

土地柄としては山と山の間をわずかな平地に綺麗な川が流れるような地域です。その為、日が短く朝晩と気温の寒暖差が激しく、美味しい野菜が育つ条件が整っています。

昨年は多くの地域で悪天候のために多くの野菜が上手に生育できませんでしたが、養父養生にんにくは収穫開始が5月下旬頃からのので、その頃の悪天候が始まった時期からぎりぎり外れている為、特に問題がございません。

表題の通り、このにんにくはじわりじわりと売れていくにんにくです。

今までのホワイト六片では使いたいけど鱗片が大きく、

使いづらいから買わないという消費者にもうけます。

また、ホワイト六片を薬味として使っていた方にも上記の料理店宜しく
代わりに十分対応できます。

ただ、これまでホワイト六片一辺倒であったのなら、

それを覆すには相応の時間と労力がかかることは まぎれもない事実なので、

ちょっと試してダメだったという場合は非常に申し訳ないのですが、

我慢が必要です。

無責任な話ですが、一度といわず何度でも試してみてほしい商品です。(吉田麻衣)

・『愛媛県 岩城島産 岡野さんの瀬戸内せとか』登場！

中晩柑類の美味しい季節

本発注書より、『愛媛県 岩城島産 岡野さんの瀬戸内せとか』が登場です！

『せとか』は、長崎県の果樹試験場で誕生した品種で、

試験場が海峡の早崎瀬戸に近かったこと、そして香りが良いことにちなんで、

そのように名づけられました。

親品種の「清見」「アンコール」「マーコット」それぞれの良いところが合わさっており、

その果肉はトロリとした食感で、濃厚な果汁と合わさり、やみつきになる美味しさです。



もちろん、美味しいのは品種特性によるものだけではありません。

岡野さんは、他とはひと味違う『レモン』や、ゼリーのような食感がたまらない『瀬戸のまどonna』を栽培する、柑橘栽培のプロフェッショナル。

そんな岡野さんが育てた『せとか』は、まさに高級柑橘に相応しい味わいです。

この時期の高級柑橘として、よく比較される品種としては『甘平』が挙げられます。甘平はプチプチとした果肉が特徴で、酸味が少ない分、甘さが強く出てくる品種です。トロリとした食感のせとかとは食感が異なるので、好みでそれぞれ楽しめる柑橘ですね。

中晩柑類は、見た目は似ていても、甘味、酸味、食感、果汁といったそれぞれのバランスに個性があるので、品種ごとに違った美味しさを楽しめるのがウリだと思います。

お店に来られるお客様の好みや気分で、どれを食べるか、良い意味で迷っていただけます。
価格の違いによる選択もちろんありますが、
美味しければ高くても買いたいと思う方はいらっしゃいます。

**選択肢が多いことは強みとなり、それを楽しみに来られる方もいらっしゃると思います。
柑橘に限らず、多品種を扱うことには、このように意味があると考えています。**

今回の記事では、『愛媛県 岩城島産 岡野さんの瀬戸内せとか』を
ピックアップしましたが、他にも中晩柑類を多く取り揃えています。

現在の取り扱いでは、『熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング』、
『熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか』。

W9 からは『熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝』、

3 月ごろからは『熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい』が登場予定です。ラ
インナップとして、取り揃えて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)

・今週の成分測定の結果

■宮崎県産 特別栽培 風土のやわらか太ごぼう

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定 部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
						ppm	
2024/1/31	宮崎県 風土	やわらか太ごぼう	霧島白肌	260.0g	中央	804.4	17.5
					根元	617.0	14.3

風土のごぼうは、約 6 か月ぶりの測定です。

今回、硝酸態窒素が 中央：804.4ppm、根元：617ppm と、
過去の結果と比較しても、高い値でした。

根元の方が高い傾向にあるのですが、今回は中央の方が 200ppm 近く高いです。

糖度は、中央：17.5 度、根元：14.3 度でした。前回の結果から比較すると、中央は減少していますが、根元は上がっています。

ここで、硝酸態窒素と糖度の関係を見てみると、硝酸態窒素が高く検出されたときは、糖度が低めに出ている場合が多いことがわかります。

また、全体を見てみると、ごぼうの糖度は以外にも高いということがわかります。糖度 20 度前後というのは、ぶどうやバナナといった果物が該当するような値で、擦り下ろした試液が付くと、ベタベタとした感触がありました。

ごぼう特有のアクもあるとは思いますが、糖度が高いことがその理由の一つに思います。

(販促部：渡部智加)

■北海道産 和田農園 インカのめざめ

測定日	品名	検体	重量	ライマン価
2024/1/31	北海道 和田農園 インカのめざめ	A	91.9g	18
		B	81.4g	20



和田さんのインカのめざめは、約 2 年ぶりの測定です。結果は、検体 A が 18、B が 20 と、前回測定値と全く同じで、品種特性らしい高いライマン価となりました。

昨年的高温気象の影響か、どの品種も、例年と比較してライマン価が低くなっていたので、インカのめざめはどのような数値が出るかと思っていましたが、思いのほか良い値が出ました。品種的に、親品種の原産地が南米アンデスであることから、冷涼な気候に適した品種と考えられるので、

高温で、成長が妨げられなかったのは不思議に思います。

ここ数年の栽培台帳を見比べる、品種特性、インカのめざめに多く含まれる成分から
関係を考えるなど、理由を探ってみました。これといった理由を見つけるには
至りませんでした。

結果のサンプル数が少なく、個体差の可能性もあるため、
結果を積み重ね、探求していきたいと思います。

試食した感想ですが、そのライマン俣の示す通り、大変ホクホクで滑らかな食感でした。
他の品種と比較して、甘みも強かったです。(販促部：渡部智加)

■北海道産 オホーツク玉ねぎ オホーツク 222

測定日	産地・生産者・品名	重量	糖度		
			おしり	中央	外皮
2024/1/31	北海道産 オホーツク玉ねぎ	253.0g	11.3	10.1	8.3

北海道北見市・高田さんが栽培した、玉ねぎを測定しました。初めての測定になります。

硝酸態窒素は、全部位で検出しませんでした。

糖度は、おしり:11.3、中央:10.1、外皮:8.3 と検出されました。

同じ北海道産であり同品種の、中村さんの玉ねぎ等と近い数値の高さだと感じました。

(吉田紗知子)

■宮崎県産 フルーツ夢人参 愛紅

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2024/1/31	宮崎県産 フルーツ夢人参	愛紅	177.5g	2.7	8.0	2,700	4,500	5,000

宮崎県・都城市産の人参を測定しました。

前回は一か月前の 12/5 に測定を行っています。

同じ愛紅という品種の人参でも、細く長い形が特徴的な藤本さんの人参と比べると、

横が太く丸い形である今回宮崎の人参は小さく感じられます。

ですが、重量を比べて見ると、2g 程の違いしかありませんでした。

硝酸態窒素は 4.2ppm→2.7ppm、と検出されました。

数値が前回よりも下がっています。

糖度は 7.3 度→8.0 度と、数値が上がっています。

カロテノイドの検査液をみると、黄色が濃く出ておりました。

各数値は、

β-カロテン 1,800→2,700、α-カロテン 6,000→4,500、

β-カロテン当量 4,800→5,000 と検出されています。

大きな数値の変化は無く、安定したカロテノイド値になっています。(吉田紗知子)

■宮崎県産 誠のミニトマト 小鈴

測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2024/1/31	宮崎県産	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	17.7g	検出せず	8.3	8,167	1,104

宮崎県産・野中さんの、誠のミニトマトを測定しました。

昨年 4 月に測定した品種になります。

糖度が 9.0→8.3 と、前回よりも低い数値が検出されています。

同じ日に測定を行った、長崎県産のアイコの 8.4 と近い数値です。

リコペンは 12,562 μg→8,167 μg、β-カロテンが 2,395 μg→1,104 μgと、

こちらも全体的に低い数値です。

過去、同じ産地・品種で測定した際の数値表と照らし合わせると、

2023/3/24 のリコペンは 7,955 μg、β-カロテンが 1,714 μg といった、

今回測定数値に近い結果が見られます。(吉田紗知子)

■長崎県産 なんぶアイコ アイコ

測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2024/1/31	長崎県産	なんぶアイコ	アイコ	17.9g	検出せず	8.4	8,135	1,202

長崎県産、なんぶアイコを測定しました。前は、昨年 8/31 に測定を行っています。

糖度が 7.1→8.4 と、前回よりも高い数値結果となっています。

上記最高糖度数値の他、7～6 度といった糖度の個体も見られました。

カロテノイドの各測定数値は、

リコペンが 6,241 μg →8,135 μg 、 β -カロテンが 2,380 μg →1,202 μg と、

リコペンの数値が少し高く検出されています。(吉田紗知子)

・新登場

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか

長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール

長崎県産 特別栽培 なんぶとまと

伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋 3L・・・過去 L4 玉と同じ

JAN コードとなります。ご容赦ください

・商品案内変更

宮崎県産 須川さん達のパプリカ赤・・・休止。

再開は 3 月中旬ごろ目安となります。

伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋 3L・・・特売終了

熊本県産 吉田レモニーの柑橘ジュース、はるかちゃん・

このかちゃん・・・5 月頃まで休止

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン・・・価格変更。

値上げ。

宮崎県産 誠の白ねぎ・・・次週終了

兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ・・・次週終了予定

・終了

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ

奈良県産 益田さんのもものすけかぶ

青森県産 特別栽培 シナノゴールド

千葉県産 乾燥落花生

・2月新登場予定

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

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w9 より新登場予定

・3月新登場予定

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ・・・w 1 1 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・w 1 1 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のブロッコリー・・・w 1 3 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