

いつもありがとうございます。

W9 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。

・北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ

煮こむとさらに美味しくなる。

全国の中でも日照時間が長く、降水量が少ない、北海道・北見市で育った玉ねぎ。熱を加えると、甘さが深まりやすくなります。

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ

先週、「北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ」の、

コト POP を作成しました。

今年からの取り扱い開始商品で、

まだまだ情報が少ない商品だと思っておりますので、

今回はコト POP と合わせて紹介をしていこうと思っております。

タマネギ生産量が、日本一である北海道。

その中でも北見市は、

道内で生産量 1 位になる程の巨大タマネギ生産地です。

全国で流通している玉ねぎの 1~2 割は、
北見産のタマネギ…といった計算が出来ます。

誰もが想像しやすい、北海道の広大な農地面積は勿論、
全国の中でも日照時間が長く、降水量が少ない条件が合わさる事で、
実が詰まったタマネギを、大量に育て上げられる産地となっています。

北見市で育てられるタマネギ達は、降水量が少ない環境で育っている為、
水分量が控えめな分、玉ねぎの成分が濃く、日持ちしやすい実となっています。

タマネギの成分(辛み成分含む)は、加熱することで甘みがぐっと強まります。
ですので、加熱調理にオススメなタマネギです。

産地・北見市内では、
カレーやドレッシング、コロッケといった加工商品に使用されており、
検索すると、美味しそうな調理図・商品を見る事が出来ます。

今回掲載したコト POP は、Dropbox にてダウンロード可能です。
是非、売り場作りにご活用頂けたらと思います。(販促部:吉田紗知子)

・北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ



左から L 大 3 玉、L 3 玉、M 3 玉のサイズになります。

北海道の玉ねぎのサイズ訳は他の産地と比べてちょっと違って、
L 大が通常の L、L が通常の M、M が通常の S サイズぐらいの感覚になります。
なので、L 3 玉だと M 3 玉ぐらいの感じです。

量目はだいたいの目安ですが L 大 3 玉は 830g 前後、L 3 玉は 620g 前後、
M 3 玉は 530g 前後です。g 換算すると M 3 玉が一番お得で、
次いで L 大 3 玉になります。

このオホーツク玉ねぎの商品名を作るにあたって、
もともとはペテウコピ玉ねぎという名前も候補にあげました。
この言葉の意味は川がそこで互いに捨て去るところという意味になるそうです。
北海道ということなのでアイヌ語を商品名に使いたいと思い調べていたのですが、
このオホーツク玉ねぎはちょうど常呂川と無加川の間に畑があるようで、
河からの栄養も多く肥沃な土地を形成するのにこの二つの川が貢献してくれたようです。

北見市は玉ねぎの生産量・出荷量が日本一なのもこの条件が重なったことが大きいようです。ちなみに二位はお隣の訓子府町ですが、収穫量では二倍以上の差があります。北見市すごい。

前回の発注書の本文でも記載しましたが、この玉ねぎまだまだあります。今年の多くの作物はだいたい1週間から2週間ほど収穫が前倒しになりそうな雰囲気、新玉ねぎはおそらく2月の下旬ごろからぼちぼちと収穫、出荷が始まりそうな雰囲気です。



日本最大の玉ねぎの生産地、北見からの玉ねぎをぜひ店頭で並べて一般の消費者の方へお届けください。(吉田麻衣)

・高知県 池一菜果園 とさいずまフルーツとまと と トマトジュース各種



高知県産 池一菜果園のフルーツトマトは!

ココが「ちがいます!!」

とにかく濃厚

- * 糖度 **8** 以上!! 伊豆と 同じくらい!
- * 100日かけて完熟させています
- * 何と云っても **高リコペン**

種類	リコペン含有量
池さんフルーツ	4.6倍
一般のトマト	1.0倍

リコペン含有量が **4.6倍も!!** (自社測定)

※自社測定は 全ての池さんトマトの品質も 保証するものではありません。

差別化は何も特別栽培や有機栽培だけがそれになるのではなく、味や品質も差別化として十分に役割を果たしてくれます。

この池一菜果園さまのトマトは、約 20 年ほど前にあることがキッカケでとても有名になりました。

そのキッカケとは、先の皇后の美智子さまが懐妊中の紀子さまの健康を気遣われ、池さんのトマトジュース「ギュギュっとフルトマ 金ラベル」を贈られていたらしいです。その美智子さまは、ご友人からその池さんのトマトジュースを贈ってもらい、非常に美味しかったと言われていたそうです。

このギュギュっとのトマトジュースシリーズは、すべて池一菜果園さまで栽培されているフルーツとまとのみを使用していて、金・銀などのラベル色の違いは、フルーツとまとの糖度別に分けて製造している違いになります。

因みに金 = 11 度、銀 = 10 度、黒 = 9 度、赤 = 8 度、
他にも桐箱に入っているものもあるのですが、お値段が…
もちろんどれも食塩不使用。

私は数年前にコップ一杯のトマトジュースがダイエットに良いとテレビか何かで見て、
折角なので、池さんのトマトジュースで試してみようと早速チャレンジ。
数ヶ月継続していたのですが、ちょっとした運動もしていたおかげか、
じわじわと体重が減っていったではないですか！

それもそのはずだと思うのですが、フルーツとまとは丸とまとの栽培中、水分を減らし、
とまとにストレスを与えることで、通常よりも甘みや旨味が凝縮された栽培方法で
栽培されたものになり、そのフルーツとまどを使っているジュースですからね。
栄養価が高くなって当然かと思います。

トマトジュースの話になってしまいましたが、
かつて大きく話題になったトマトジュースを製造しているとまと農家のフルーツとまと、
可能であれば丸とまと、フルーツとまと、トマトジュースと関連して販売されると
面白いかもしれません。
所在の高知県のスーパーマーケットさまでは多くのお店で、
この池一菜果園さまの商品が多く品揃えされています。

正直、なかなかいいお値段をしておりますが、
一世を風靡したトマトジュースの原料になっているフルーツとまとなので、
そのとまとが美味しくないわけがないんです。

この農園の中では、フルーツとまとの糖度基準を 8 度以上と定めており、
収穫した中からランダムに非破壊測定を行い、

その結果で 8 度以上の個体が一定の率を超えてからフルーツとまととして販売されます。
なので、各パックで糖度保障をしているわけでは御座いませんが、
高い水準で基準をクリアしていることが分かります。
フルーツとまとの糖度が 8 度以上と言っても、それは最低限の基準になっていますので、
高いものは 10 度を超える個体も決して珍しくはありません。

因みにですが、池一菜果園さまはフルーツとまと農家なのですが、
アルファ専用フルーツとまとにしない、
つまり糖度を上げ切らない通常の丸とまと用の、圃場を確保してもらっており、
そのおかげで、アルファでは今の時期でも池さんの丸とまとを販売することが
できております。
この丸とまともまた、この時期になると高い糖度は当たり前になっていて、
通常の丸とまとの糖度は、おおよそ平均すれば 4 度程度、
高くても 5 度くらいかと思いますが、
池さんのとまとは何と 6~7 度ばかりと丸とまととしては異常なほどの
高糖度のとまとになっています。

有機栽培でなくても、特別栽培でなくても、
探せば色んな所に差別化が出来る商品があると思います。

・三寒四温 寒暖差に負けないために摂りたい食材

最近、気温が上がったり、下がったりしていますね。
三寒四温が起こり始めているのかもしれない。
当然寒暖差も激しくなるので、体調を崩しやすくなる時期でもあります。

その体調不良は、体内の循環が悪くなるのが、原因のひとつで、冷えや頭痛、

むくみが主な症状といえます。

ということで、この時期を健康に過ごすための、食材と食べ方をご提案していこうと思います。



まず、玉ねぎや長ねぎ、にんにくなどの、ネギ属に分類される野菜。

これらは、『硫化アリル』を含みます。

玉ねぎを切ると目に染みる、あの成分で、

辛味もこの硫化アリルが由来です。

硫化アリルは、血行を促進して、

冷えやこりの改善に役立ってくれます。

玉ねぎとにんにくを同時に美味しく摂れるレシピをご紹介します。

■ にんにくの効いた、やわらか生姜焼き

<https://cookpad.com/recipe/6552186>

また、この時期に食べることの多いお鍋ですが、

定番の長ねぎに加えて、玉ねぎも実はとても合います。

しょうゆベースの鍋や、トマト鍋に、特におすすめです。

次は、豆類です。

豆類には、マグネシウムが豊富。

マグネシウムと聞いて、どのような効果があるのか、思いつきづらいと思いますが、

代謝や循環を助けたり、タンパク質の合成にかかわったりと、

非常に大事な役目を持っています。

そんなマグネシウムを多く含む豆類は、春が旬の野菜であり、

そういった意味でも摂ってきたい野菜です。



豆類、スナップエンドウを使った 2 種類のレシピをご紹介します。

■ スナップエンドウのおひたし

<https://cookpad.com/recipe/4341985>

■ 時短。スナップエンドウとカニ寿司

<https://cookpad.com/recipe/4399319>

左のおひたしは一品欲しい時に、簡単・便利な定番料理。

右のちらし寿司は、少し豪華に、メインメニューとして楽しめる一品となっています。

このように、今の季節の症状に効果的な食材を上げていくと、

旬のものが多くわかります。

旬の食材は味も良く、栄養もより多く含まれることを考えると、

季節と旬の流れに従って、食べ物を摂っていくことが、健康に過ごすコツを言えるでしょう。

(販促部：渡部智加)

・今週の成分測定報告

■ 熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト

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
2024/2/14	熊本県産	木下さんの濃厚ミニトマト	キャロル10 恋味アミューズ	9.1g	1.4	9.0	8,376	2,254

熊本県産、木下さんの濃厚ミニトマトを測定しました。

前回は、1/17 に測定を行っています。

糖度は、最高糖度が9.0と、前回の7.9よりも高い糖度数値が検出されました。

カロテノイド値は、リコペン:10,812 μg→8,376 μg、β-カロテン:1,027 μg→2,254 μgと検出されました。

昨年三月の、リコペン:8,011 μg、β-カロテン:950 μgと近い数値です。(吉田紗知子)

■ 高知県産 とさいずまとまと

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm		μg/100g	μg/100g
2024/2/14	高知県産 池さん	とさいずまとまと	129.7g	検出せず	7.2	5,873	701

とさいずまとまとは、前回 1/17 に測定を行っています。

糖度は、7.2 と検出されました。

ここ2・3 か月、とさいずまとまとの糖度数値は、6 度を超える事は無かったので、今回の数値は高いものだと思います。

リコペンは 3,906→5,873、β-カロテンは 1,020→701 と検出されました。

リコペンの数値は、2000～3000 という過去測定値と比べると、高い結果です。

(吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶとまと

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2024/2/14	長崎県産 松尾さん	なんぶとまと	182.5g	1.8	5.0	4,016	458

長崎県産とまとの測定を行いました。今回は、昨年の6/14に測定を行っています。

今シーズンでは、初の測定となります。

糖度は、5.0と検出されました。前回の6.4よりも低めの数値です。

一方、カロテノイド数値は、

リコペンは5,163→4,016 μg、β-カロテンは370→458 μgと検出され、

前回と近い数値傾向となっていました。

カロテノイド検査液を作る工程の中で、実をミキサーにかけて液状にした際、

同じ日に測定を行った「とさいずまとまと」の物と比べると、

ゼリー状に固まる速度が早いと感じました。

この、ゼリー状に固まる作用は、ペクチンによるものです。

ペクチンとは食物繊維の一種で、植物細胞をつなぎ合わせる、天然の多糖類です。

また、とまとの肉厚で独特な食感は、ペクチンによるものだとも言われています。

肉厚なとまとであるという、裏付けになりそうな様子を見る事が出来ました。

(吉田紗知子)

・新登場

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン

沖縄県産 特別栽培 屋宜さん達の塩セロリ

・商品案内変更

新登場予定商品追加

宮崎県産 特別栽培 風土の里芋・・・休止。状況改善できれば再開。

長野県産 金井さんのハクレイ茸・・・2月いっぱい休止。

・終了

兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ

宮崎県産 特別栽培 風土のフルーツ夢人参

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか

奈良県産 萩本さんの干し柿

・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

・4月新登場予定

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン・・・w 1 5より新登場予定

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイン・・・w 1 5より新登場予定

鹿児島産 特別栽培 与論の新物里芋・・・w 1 6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