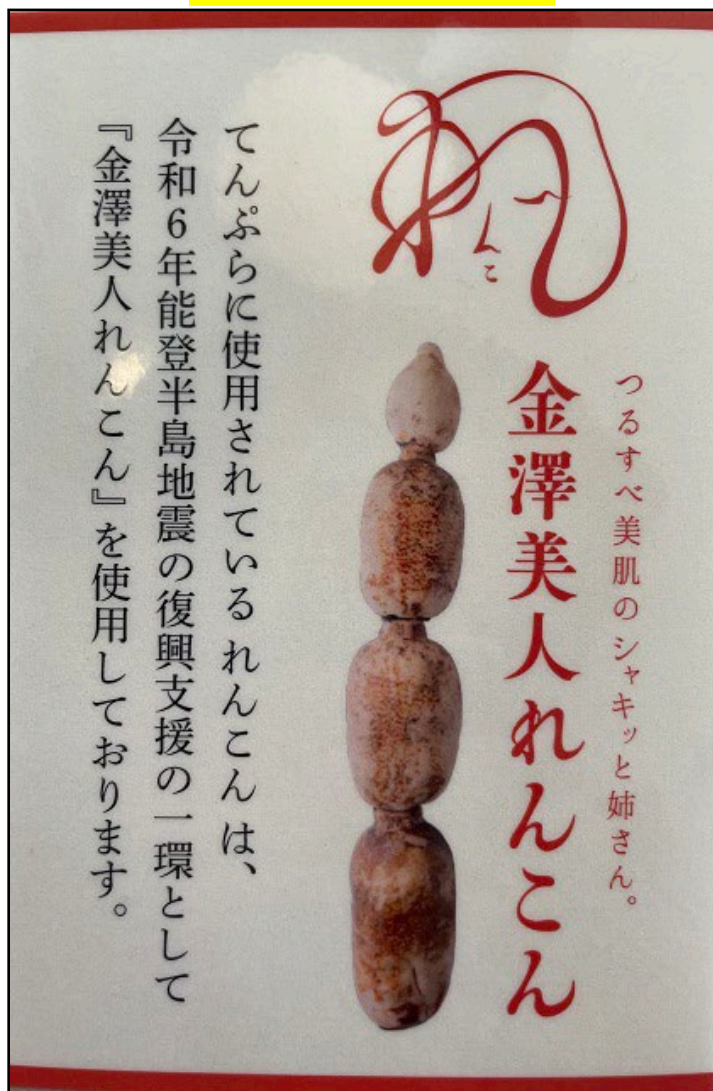


いつもありがとうございます。

W11 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。

・金澤美人れんこん産地



本年元旦に発生した能登半島地震で、弊社が取り組む生産者の中、もともと、近くに位置する方達です。

ずっと、気にかけていましたが、先日、福岡から長崎に移動する出張に出掛けた際、高速道路のドライブインで食事をとりました。その時、レジ付近に置かれている左の画像のPOPに気づきました。

それを手にしてテーブルに着くと、テーブルにもこのPOPが置かれていました。

読んでみると、『能登半島地震の復興支援の一環として』と書かれていました。

直ぐに画像に収め、会社に連絡をしました。

私は今年の夏過ぎにこの産地を訪問し、

大きな橋を渡り、桜並木の道路を通過して、蓮根畑に移動したことを覚えていて、

その橋が通行不可になってしまった事を聞かされて、

こころを痛めていました。

私は不覚にも、弊社でも取り扱いが復活している事を知りませんでした。

弊社でも、『とくに』復活しているとの返答がありました。

それなら、そろそろその後の報告をしてもらえるのではないかと、

有安に依頼してくれるよう伝えました。

それで、直ぐに送られて来たのが、以下の文です。

お忙しいとは存じますが、目を通して頂ければ幸いです。

.....

有安さま

お世話になっております。

この度は、蓮根記事のお声かけ有難うございます。

つらつらとになります以下にまとめさせていただきましたので、

宜しくお願い致します。

加筆修正の全権は有安さんへお渡しいたします m(__)m

石川県金沢市才田町の法人農家_農事組合法人 One の坂井大輔と申します。

金沢市北部の市境に位置する「河北潟（かほくがた）」と呼ばれる

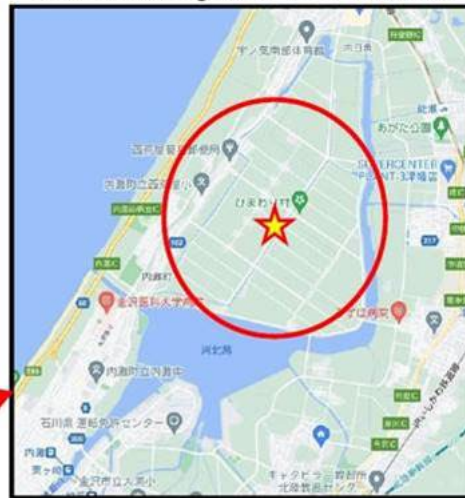
湖沼の干拓地にて年間 75 トン以上の蓮根を生産しており、

能登半島地震にて甚大な被害を受けた能登地方とは

車で 2 時間程の距離に位置します。



☆印をタップでGoogleストリートビューが動きます。



石川県金沢市 河北潟干拓地にて生産

金沢市全体としては被害は少なかったのですが、
河北潟干拓地は軟弱な地盤ということもあり、
蓮畑には被害はなかったものの周辺道路はめちゃくちゃに破壊されました。





河北潟との堤防も一部決壊しかけ、干拓地は沈みかけたのですが、
たまたま日本海との接続箇所にて年をまたぐ大規模な沿岸整備中で、
たまたま数台の大型重機が残っていたため、
すぐに対処ができ難を逃れたというのは、ほんとに奇跡のような話も聞き、
改めて干拓地という人の手によって作り出された大地で
農業をさせてもらっていることを実感した災害でもありました。

そんな中ですが、
いつもの道路が使えないけど遠回りすれば蓮根畑にたどり着ける！
ということで年始より蓮根の収穫は継続しております。

災害にあい初めて思う事ですが、
現状を維持できる者は現状維持する、
ということも復興に繋がるということです。
能登の農家さんは、いまだ先行きが見通せない中、

復旧に時間をとられている方がたくさんおります。

そして、新しい手法にて再起を目指す力強い農家もおります。

そんな中、現状を維持できる者は現状を維持することで、
今後、必ず必要になる長期的な支援へのリーダーになることができ、
復活した能登の農家さんの産品を僕達のお客様へご紹介し、
新しい魅力がこもった石川県の産品を見ていただく機会を
作ることもできると考えています。

農事組合法人 One として、炊出しへの協力や現地農家さんの産品の救出等の
具体的な支援も行っていますが、
一個人としてもできることがたくさんあると気づいております。

具体的な復興支援、プラス、現状を維持し長期的な支援に備える。
被災地の農家として、今後も蓮根収穫を継続しつつ取り組んでいきます。

石川県金沢市

金澤美人れんこん
出荷しております



穴の小さい引き締まった蓮根



この時期は糸を引く粘りが特徴



春が近づくこの時期になると蓮根は休眠から目覚め始め、蓮根の体に良いとされる効能のもととなっている抗酸化成分「タンニン」が、加熱調理時の熱と反応しやすくなり、紫色を発色します。

調理中に蓮根が色づくのはこの「タンニン」が原因です。

発色するほど体に良い影響を与える成分が多く含まれている証拠とも言えます。



僕達は調理中にこの発色をみると「春が来たなあ」と感じます。

今年はずっとと違い特別な想いの乗った春になりそうです。



.....

年齢のせいもあるのかも知れませんが、この地震は随分ショックを受け、
 その後も、時のある限り you tube 等で成り行きを見て来ました。

ここまで、お読みいただき、誠にありがとうございます。

**・3月のテーマは抵抗カアップ。正気(抵抗力)を高める
 胃腸と肺を整え ビタミンACEを摂る**

三月の月間テーマ 抵抗カアップ

正気(抵抗力)を高める

胃腸と肺を整え
 ビタミンACEを摂る

身体は、正気(生命力)と邪気のバランスを絶えず取ろうとしていて、取れている時が健康な状態。邪気が勝つとバランスを崩し、病気になる。まずは外から身体への侵入口の、胃腸と肺を整える食材を摂ることが肝要です。

さつまいもご飯

ゆり根のペペロンチーノ

にんじん さつまいも 枝豆

ゆり根 玉ねぎ ニンニク ベーコン

ビタミンA
体内の粘膜を正常に

ビタミンE
抗酸化作用

ビタミンC
抗酸化作用

食物繊維
血流改善

ポリフェノール
アダプトゲン
発酵食品
食物繊維

脾・肺 他

健脾 胃腸を整える

潤肺 肺を潤す

辛味 辛味と白い食材

滋陰 津液を補う

利尿 デトックス

三月の月間テーマ 抵抗カアップ

正気(抵抗力)を高める

胃腸と肺を整え
 ビタミンACEを摂る

身体は、正気(生命力)と邪気のバランスを絶えず取ろうとしていて、取れている時が健康な状態。邪気が勝つとバランスを崩し、病気になる。まずは外から身体への侵入口の、胃腸と肺を整える食材を摂ることが肝要です。

さつまいもご飯

ゆり根のペペロンチーノ

にんじん さつまいも 枝豆

ゆり根 玉ねぎ ニンニク ベーコン

ビタミンACE

ビタミンA
体内の粘膜を正常に

ビタミンC
抗酸化作用

ビタミンE
血流改善

抗酸化物質 他

ポリフェノール
アダプトゲン
強壮効果
発酵食品
食物繊維

脾・肺 他

健脾 胃腸を整える

潤肺 肺を潤す

辛味 辛味と白い食材

滋陰 津液を補う

利尿 デトックス

横 <https://youtu.be/FgXhQETJifk>

縦 <https://youtu.be/68p6ouPQTxa>

まだまだ寒いですね。

昨日はお雛様。

久しぶりにこの日が日曜日なので、我が家では五目寿司を作りました。

自分で喜んで満足しております。

3月のビデオで、テーマが抵抗力アップです。

西洋医学的には、身体へのストレスの回復力恒常性ホメオスタシスと、精神的ストレスへの回復力レジリエンスが重要だと考えています。

ホメオスタシスのことは詳しくはビデオをご覧ください。

精神的ストレスの回復力レジリエンスは今回言及していませんので少しだけ、こちらで紹介させていただきます。

レジリエンスは比較的新しい研究分野のようですが、

人間の身体には重要な対応力が備わっていて、

それは外的ストレスや困難な状況に対して精神を回復させる力です。

PTSD（心的外傷後ストレス障害）になるかならないかは、

この回復力レジリエンスがあるかないかだそうです。

性格的な脆弱性もあるようですが自尊心や、楽観主義、支持的な人がそばに居るなどがあれば、深刻にはならないようです。

中医学の食材は、胃腸と肺を整えるものを紹介しています。

ぜひご覧くださいませ。

デジタルサイネージのご要望がございましたら、ご連絡お待ちしております。（中澤佐江子）

・春が旬の野菜 続々登場！

早いもので、もう3月に入りました。

まだまだ寒さが身に染みる季節ですが、

タイトルの通り、春の味覚が続々と登場してきています。

鹿児島県 伊唐島産
高橋さんの新じゃがいも ▼



長崎県産 特別栽培
なんぶ新じゃがいも ▼



長崎県産 特別栽培
なんぶ新玉ねぎ ▼



長崎県産 特別栽培
なんぶスナップえんどう ▼



これまでに登場している、

『鹿児島県 伊唐島産
高橋さんの新じゃがいも』

『長崎県産 特別栽培
なんぶ新じゃがいも』に続き、

本発注書より、

『長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ』

『長崎県産 特別栽培
なんぶスナップえんどう』が加わり、

このように新物や豆類が出てくると、
春が近づいていることを実感します。

春が旬のこれらの野菜は、寒さの厳しい冬を
乗り越えて、収穫されます。

つまり、寒さに耐えるために、多くの栄養と糖を蓄えるので、
他の季節の旬物より、栄養価が高いといわれています。

厳しい冬を乗り越えるのは、人も同じ。

冬の間にした栄養の補給や、

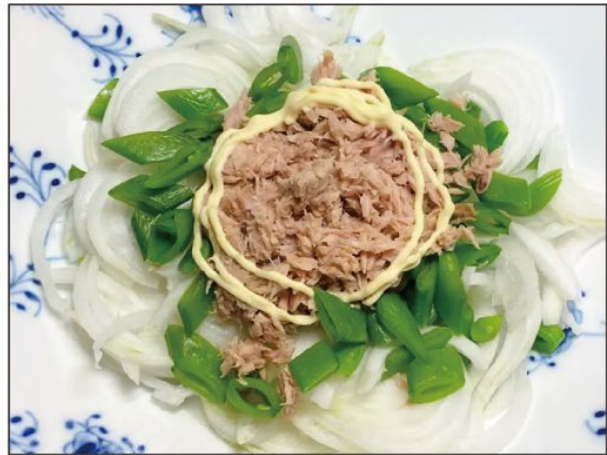
体内循環の鈍化による不要物の滞りの解消、

ちょうどこれらにピッタリな要素を持っている、
春が旬の食材は、食べるべきものだと考えています。

春野菜には苦みを感じるものが多いですが、
この苦みは腎臓や肝臓の働きを助け、
上記の、冬の間 体内に溜まった不要物や毒素の排出を促します。

こう考えると、その味にも意味があるんだな、と 思い知らされます。

記事の最後に、冒頭で紹介した商品のオススメレシピを掲載いたします。



左から、

■ 赤と白の新たまねぎステーキ

<https://cookpad.com/recipe/4519442>

■ 極旨！新じゃがいものキッシュ

<https://cookpad.com/recipe/4496394>

■ 新玉ねぎとスナップエンドウのツナサラダ

<https://cookpad.com/recipe/7167404>

弊社投稿のクックパッドのレシピは、ご自由にお使いいただけますので、
売り場で、商品と一緒に並べて頂けたらと思います。

今の時期限定の美味しさを、是非消費者の方へ届けて頂きたいです。
宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・長崎県南島原産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも【さんじゅう丸】



先週は、ながさき南部さんから、
「なんぶ新じゃがいも」が新登場しました。

例年取り扱いがある、なんぶじゃがいもですが、
今年は初めて「さんじゅう丸」という品種からスタートする事となりました。

さんじゅう丸は、

2012年に長崎県で登録された比較的新しい品種。

「収穫量が多い」

「(表面の凹凸が少なく)外観が良い」

「病気に強い」

という3つの優れた特徴を持っている事から名付けられました。

(なんぶじゃがいもとして登場してきた)

「にしゆたか」と特徴が似ており、

煮崩れがしにくく、しっとりとした食感のじゃがいもです。

ですので、「聞きなれない品種で扱い方が分からない…」とお思いになった方へ、

昨年度までのなんぶじゃがいもと同じ、又はそれ以上の美味しさを持ったじゃがいもである。

と、この場を使ってアピールしたいと思います。

又、上記内容を元にコトPOPを用意しております。Dropboxにてダウンロード可能です。

是非、ご活用・ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・宮崎県 特別栽培 誠のミニトマト小鈴





先週木曜日に、ふとこのミニトマトを食べてみたのですが、
美味しいことは過去から知っているのですが、
思いのほかそれ以上に美味しくてびっくりしたので、
もっと多くの方に知ってもらいたいと思いました。

少し前から売れて儲かる商品や売って儲ける仕組みだと書いていましたが、
今回食べてみて、
やっぱり食べ物は美味しいものを販売していかないとダメだと思います。

方々の地域の企業さまの商談で色々な商品を持って行き、
アルファード自慢商品を試食をしてもらい検討してもらおうのですが、
本心から美味しいと評価してもらえる方、
気を使って言っている方、
正直に美味しくないと言われる方、

本心を隠し美味しくないと言ってしまわれる方など、
色々な反応を楽しませて頂いております。
思う事は、本心だろうと本心でなかろうと、やっぱり販売しなきゃいけない物は、
美味しい物でなければならないと思います。

どんなにアドバンテージが取れる差別化がある商品であったとしても、
美味しければ一回目は購入してもらえらるだろうが、
リピートには繋がりにくいことはすぐに想像できるかと思います。
個人的にリピートに繋がりがやすい商品というと、
やはり美味しいが一番に来るのではないのかと思います。
有機栽培だとしても特別栽培だとしても、美味しければまた食べたいと
思いにくいですね。

美味しい野菜を栽培している生産者さんは畑を見ればなんとなくわかってしまいます。
資材や道具、ゴミがあちこちに見られる畑では美味しいと思える野菜と出会うことは
難しいと思いますが、整理整頓が隅々まで行き届いている畑は
美味しいと思える野菜に会いやすくなるように思います。

その時にやらなければいけないことを、
適時適切な程度で行うレベルの高い緻密さが無ければ、
全ての作物において一級品の味・品質になるわけがありません。

誠のミニトマトを栽培しているグリーンハウス宮崎さんは、他にも大葉をメインに、
チマサンチュ、白ねぎなど栽培されていますが、
私が今までに見せて頂いた畑の全てが、手入れ整理整頓され
とても綺麗な状態を保たれています。

機能性成分測定 宮崎県 野中さん 誠のミニトマト 小鈴

■測定者 吉田紗知子

■宮崎県産 野中さん 誠のミニトマト 小鈴 測定日：2024/2/28

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
2024/2/28	宮崎県産	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	14.0g	2.7	9.3	10,730	1,233

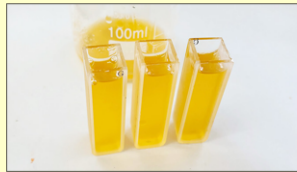
誠のミニトマト 小鈴



糖度 9.3度

硝酸態窒素 検出せず

カロテノイド



リコペン 8,167

β-カロテン 1,104

測定日	産地	品名	品種	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g	糖度 度
2024/2/28	長崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	10,730	1,233	9.3
2024/1/31	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	8,167	1,104	8.3
2023/4/14	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	12,562	2,395	9.0
2023/3/24	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	7,955	1,714	9.2
2022/12/2	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	15,881	924	6.0
2022/6/3	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	6,486	1,555	6.7
2022/4/7	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	10,075	2,099	9.4

従ってこのミニトマトも一級品の味を常に保っていることとなります。

品種は【小鈴】という品種になるのですが、特徴としては、糖度はおよそ 6-9 度皮はやや厚みがあり、食べるとプチっと食感になる。

そのため、裂果が少なく棚持ちがよしい。

私が思う一番は何と言ってもまるまるとしていて、鮮やかな赤色をしておりますので、売り場で手に取ってもらいやすい見た目をしていることだと思います。

アルファーにとっては、北海道無限樹のミニトマトキャロル 10 と

この野中さんのミニトマト小鈴は自慢のミニトマトになります！

取扱規格は 5kg バラ、110g、140g、300g を御用意しております。

が一番のおススメは 5kg バラです。

やはり各企業さまお店さまでリアルタイムで変化する需要に合わせた規格を作り

販売されることを優先して頂く方が、
手に取ってもらえる可能性は増える上、
確保できる粗利はコントロールできるようになります。

多様するミニトマトの需要に一級品の誠のミニトマト小鈴をおススメします。

・先日伊唐島の高橋さんの新じゃが芋の紹介していたときに思ったこと

じゃが芋の芽って分かりにくいよね？ ってことです。

以前現場で芽とりをどうしてもしなくてはいけないことが発生しました。
時間が惜しかったので芽が出ている法則があれば楽に芽とりができると考え
芽とりをしながら、あーでもないこーでもないといろんな角度から見てみました。
すると、ありました。法則。

文字だけで説明するには大変なので写真多用します。



まずこの写真。

ここが個人的にですが、じゃが芋のお尻。

私は右利きなので左手の親指をこのお尻にセット。

反対側を左手の人差し指でも中指でも

構わないのでつまむように持つ。

そうすると次の写真のように左側に弧を描くような感じの
箇所があります。

ここに芽があります。

この弧のところにあるつぶつぶしてるのが芽です。

わかりづらいので加工した写真が右のものです。



あとはじゃが芋をつまんだまま、

くると回しながら同じようなところを見つけて芽を取るだけ。

そのうち頂点に達すると弧で囲まれている感じになるのでそこも芽を取れば OK。です。

ただこのやり方は先に皮をむいてしまうと、弧の部分が皮ごと削がれてしまう為
結局頑張って芽とりをすることになります。

あくまでも順番は、芽を取る→皮をむく、です。

今回なんでこういう記事を書いたのかというと

こういうちょっとした情報でも消費者に向けて発信して、

お店で感心してもらえたり喜んでもらえれば、少しでも来店人数が増えるのでは？

と思ったのでこういう記事にしました。

何がどれだけ貢献できるかわかりませんし、こういう情報が消費者さんや店舗の人に、

喜ばれるのかわかりませんが、思いついたらこういうのも書いていこうと思います。

・長崎県産 特別栽培 なんぶとまと



先日営業担当が指示していたサンプルがあつたので、眺めていたらなんだかとてもおいしそうに見えたのでパシャリ。
たぶん美味しかったらと思います。
私の口には入っていませんが。
この子は無事、サンプル出荷されました。
(吉田麻衣)

・今週の成分測定

■宮崎県産 坂元さん親子の肉厚のにら 近日発売開始です!!

測定日	産地	品名	1本重量	硝酸態窒素濃度 平均	糖度
2024/2/26	宮崎県産	坂元さん親子の肉厚のにら	8.4g	16	5.0

宮崎県・坂元さんが栽培する、ニラを測定しました。

前回は、12/28 に測定を行っています。

産地から現物が届いた、3 日後の測定となりました。

糖度は 5.0 と、前回の 9.0 よりも低めの数値が検出されています。

硝酸態窒素は、16 と検出されています。

前回の数値 40 が過去測定数値の中で一番低い数値でしたが、

今回はさらに低い硝酸態窒素濃度となりました。(吉田紗知子)

■ 熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモネードレモン

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/2/26	熊本県 三角町 吉田さん	レモネードレモン	スイートレモネード	106.8g	10.6	2.59	4.05

吉田さんの、レモン・スイートレモネードを測定しました。

前回測定は、2022/12/1 になります。

スイートレモネードは、ミカンとレモンの交配によって生まれた品種で、
手でも皮がむきやすく、糖度が高い分、酸味が中和されている事から、
そのまま食べられるレモンとして栽培されています。

日本ではまだ流通が少なく、珍しい品種です。

過去他の品種・レモンの糖酸比は、1～2 度という測定数値である中、
スイートレモネードは 4 度台と、糖度の感じやすさが数値ではっきりと表れていました。

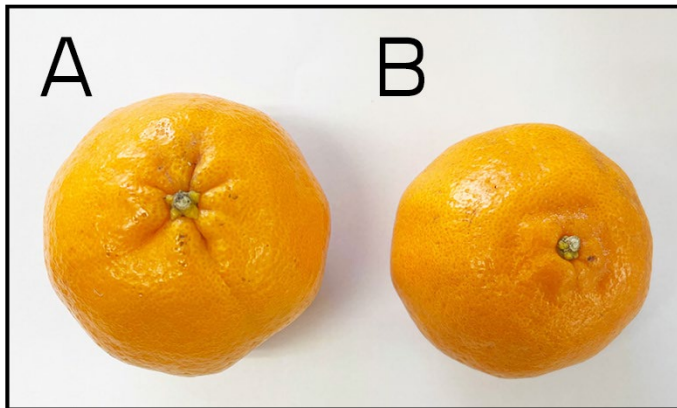
各数値結果を、前回数値と比較してみると、
糖度:11.5→10.6 酸度:2.41→2.59 糖酸比:4.77→4.05 と大きな変動は無く、
安定した高糖度数値が検出されました。

前回測定時と同じく、薄く輪切りにして試食を行いました。

果肉は、適度の酸味がありつつも、甘味が中和してくれる食べやすく感じました。
皮は今回苦味が強めで、そのまま食べる時には皮を残すか、
はちみつ漬け等で食べたほうが良いと感じました。(吉田紗知子)

■熊本県産 吉田さんのぼんかん

測定日	産地・生産者	品名・品種		重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/2/26	熊本県 吉田さん	ぼんかん	A	130.3g	16.4	1.60	10.25
			B	103.5g	15.4	1.93	7.98



熊本県・吉田さんが育てる、
ぼんかんの測定を行いました。
前回は 2022/2/14 に測定を行っています。
一回り程のサイズ差がある、
2つの個体を選んで測定を行っています。

糖度は、14.6→15.4・16.4と、
2個体とも、前回測定よりも少し高い結果となりました。
又、糖酸比も高い為、酸味が無く、甘さが強く残る味わいです。

実が崩れにくい為、包丁が入れやすいと感じました。
実に含まれる種も、形を崩さずに取り除く事が出来ました。(吉田紗知子)

■熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹

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
2024/2/28	熊本県産 フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	135.0g	19.1	7.1	4,300	6,800	7,700

藤本姉妹の人参は、一か月前の 1/24 に測定を行っています。

硝酸態窒素は、前回から 8.1ppm→19.1ppm と、少し高い数値が検出されました。

昨年 3 月の 14.4、さらに一昨年 1 月の 15.0 等、
今回測定時期と近い測定結果と近い数値となっているので、
大幅に増加したわけではなく、例年通りの数値であると思われます。

糖度は 7.5 度→7.1 度と、前回測定値と近い数値が検出されています。
例年よりも低めの数値です。

カロテノイドの各数値は、
β-カロテン：3,400→4,300、α-カロテン：4,800→6,800、
β-カロテン当量：5,800→7,700 と検出されています。

前回測定時よりも高く、又例年同時期のカロテノイド数値と、
同程度の高い数値が検出されています。
糖度は例年よりも低い傾向が続いていますが、
カロテノイド値は高い数値を維持しています。(吉田紗知子)

■熊本県産 特別栽培 晃平とまと

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
2024/2/28	熊本県産 河野さん	晃平とまと	154.6g	1.4	5.2	3,301	536

熊本県・河野さんが栽培されるとまと、晃平とまとを測定しました。前回は一か月前の、1/12に測定を行っています。

糖度は、5.2と検出されました。

今年度に同産地で収穫されたとまとは、例年よりも低い糖度数値が続いていました。

前回の4.8も低い数値に入ります。

ですが今回は、昨年同時期2/22測定の5.8に近い数値が検出される等、

例年通りの数値へと少し回復している様子が見られました。

リコペンは2,264→3,301、β-カロテンは425→536と検出されました。

いずれも、前回よりも高い数値です。

こちらも、例年同時期通りの数値傾向が見られました。(吉田紗知子)

■宮崎県産 特別栽培 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
2024/2/28	宮崎県産	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	14.0g	2.7	9.3	10,730	1,233

宮崎県産・野中さんの、誠のミニトマトを測定しました。

前回は、1/31に測定を行っています。

糖度が 8.3→9.3 と、前回よりも高い数値が検出されました。

又、昨年同時期 3/24 に測定を行った際の 9.2 と近い数値です。

リコペンが 8,167 μg →10,730 μg 、 β -カロテンが 1,104 μg →1,233 μg と、いずれも、前回よりも高い数値が検出されています。(吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ

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 $\mu\text{g}/100\text{g}$	β -カロテン $\mu\text{g}/100\text{g}$
2024/2/28	長崎県産	なんぶアイコ	アイコ	18.9g	1.8	8.0	7,044	791

長崎県産、なんぶアイコを測定しました。前回は、1/31 に測定を行っています。

糖度が 8.4→8.0 と、前回よりも少し下がりましたが、同程度の数値が検出されています。

又、昨年3月の都度 9.6 と比べると、今年は糖度数値が控えめな傾向だと感じます。

カロテノイドの各測定数値は、

リコペンが 8,135 μg →7,044 μg 、 β -カロテンが 1,202 μg →791 μg と、

特に、 β -カロテンが低い結果となりました。(吉田紗知子)

■北海道産 和田さんやわらか太ごぼう

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	
2024/2/28	北海道 和田さん	やわらか太ごぼう (特M)	正作	320g	中央	906.5	16.6
					根元	1,041.7	16.4

和田さんのごぼうは、前回 2024/1/24 に測定していますが、その時の検体は畑ごぼうでしたので、今回とはサイズが異なります。

まず、今回は「中央」「根元」の両部位とも、硝酸態窒素濃度が高く出ました。和田さんのごぼうは、高くても 1,000ppm を超えたことはなかったため、これまでで最も高い値となったのではないかと思います。



糖度は、「中央」が 16.6 度、「根元」が 16.4 度と、前回は引き続き、「根元」が高めな値を記録。これまでの結果から、中央と根元の糖度は差が出やすく、大きい時では 10 度近くの差が出ることもありました。しかし、今回の結果もそうであるように、今年に測定したごぼうに関しては、その差が小さい、もしくは「根元」のほうが高い結果として出たこともあります。

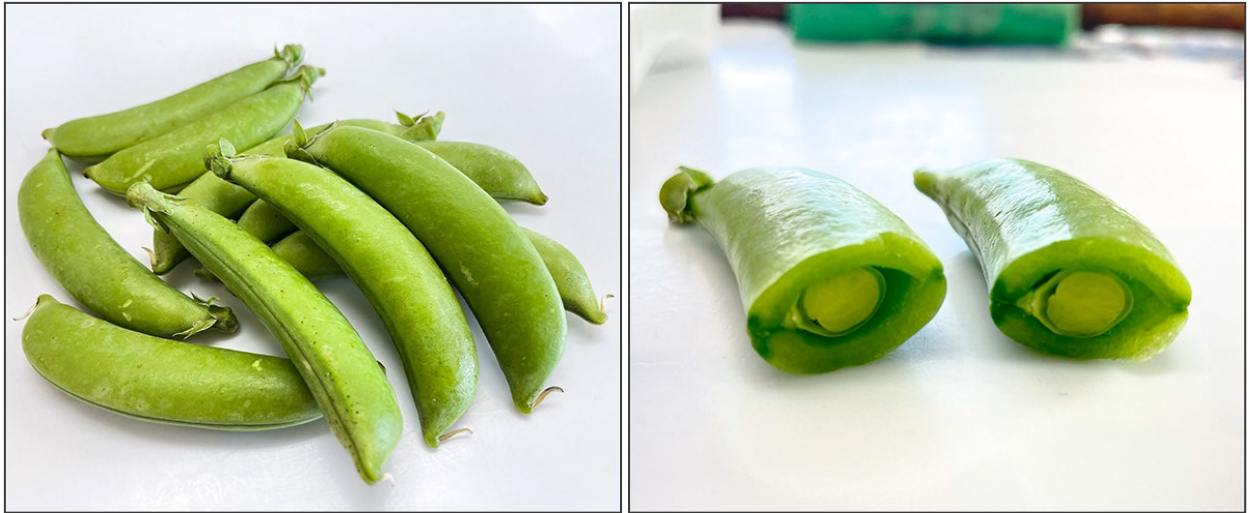
2023 年の異常気象が影響しているのかもしれませんが。

その他、写真のように断面を見てみると、“ス”は全く入っておらず、商品名に違わない、ずっしりとした太さであるにも関わらず、中身が充実していることがわかります。(販促部：渡部智加)

■ 鹿児島県産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ

測定日	産地 生産者	品名	品種	検体	重量(1 本)	硝酸態窒素 濃度平均(ppm)	糖度
2024/2/28	鹿児島県 松下さん	スナップエンドウ	ニムラサラダ	A	13.2g	3.2	8.5
				B	12.4g	2.9	9.0

松下さんのスナップエンドウは、約 2 か月ぶりの測定です。
まず、さや自体に厚みがあり、重さを比較してもわかる通り、
12 月の検体の倍以上の重さになっています。



今回は 2 検体測定しましたが、どちらも擦り下ろしたときにみずみずしく、
特に検体 B は、強くそう感じました。
断面も写真の通り、肉厚でしたが、切って触れてみた感想では、
硬そうな印象はなかったです。

硝酸態窒素濃度は前回に近い数値で、糖度は前回より下がりました。
ただ、過去の結果と比較すると、低すぎるという値ではなく、
大体が 9 度付近に収束しているという感じです。

まだデータ個数が少ないので、これから測定を積み重ね、
見ていきたいと思います。(販促部：渡部智加)

・新登場

- 長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・週後半からスタート
- 長崎県産 特別栽培 なんぶとまと・・・原体出荷、直送ありで。
- 長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ

・商品案内変更

- 青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・価格変更。値上げ。
- 鹿児島産 高橋さんの新じゃが芋・・・在庫僅少。
- 高知県産 とさいずまとまと・・・収穫量減少。

フルーツマトは大丈夫です

- 香川県産 有機栽培 宮下さんの紅はるか・・・在庫僅少
- 香川県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時・・・在庫僅少

・終了

- 鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ
- 兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ
- 熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング

・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
- 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・・・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・・・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