

いつもありがとうございます。

W5 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。

・人参の休止解除です。 (吉田麻衣)

タイトルの通りですが次週より人参の出荷の再開です。2週間とご迷惑をおかけし、まことに申し訳ございませんでした。

現状は代替産地としての面が強いですが新産地として熊本県の福島さんから人参を分けていただくことになりました。



ここから続いて兵庫県御津より

八木さんからフルーツ夢人参が増えていきます。

なので、今年は3産地。

3本の矢で対応となります。

今までで考えるなら、藤本姉妹の人参を単独での御提案となっていましたが、

これでは一つの産地が何かしらの要因で

失敗をした場合に、

休止をしたり、価格を上げて御注文いただく数量を抑えたり、

マイナス面での対応しかできませんでしたが、

産地を増やすことにより、

この手の問題にも可能な限り柔軟な対応ができるようになります。

ただ、この場合には価格を上げる必要まではないのですが、
数量調整を頂くなど各企業様の御協力を頂く必要がございます。

この後も正直なところ、早くに播種したところはほとんど収穫しつくしている状況で、
時期をずらして播種したところは少々生育が遅れている状況です。

今の段階ではちょうどいい中間の時期のものが抜け落ちている状況で、
他の産地、生産者の方々もおそらく似たような状況です。

w5の途中で藤本姉妹から福島さんへと代替の依頼をさせて頂くかとは思いますが、
御協力宜しくお願い致します。

尚、現時点での産地情報ですが、
秋冬人参は極端な品薄ですが、春人参に入れば弊社各産地順調に出てまいります。

胃を守る野菜はキャベツだけじゃない (販促部:吉田紗知子)

キャベツ 胃を守る野菜

以外にもたくさんある!

とんかつの添え...にもなっているように「胃を守る」働き
Tex-ジがあるキャベツ。他の野菜にも、同じ成分がふまれている。

ビタミンU... 胃粘膜を保護する働き

↳ ブロッコリー、トマト など

βカロテン... 胃粘膜の修復の働きがなる

↳ 人参 など

ネイネン成分... 粘膜を守る

↳ 木んじん、長いも など



「え、お通しのサラダ、キャベツ山盛りだ...
今高いのに。多めに食べとこ。」
...先週末、食事した際に友人が言った
言葉です。

確かに、スーパーの売り場を見ても、
価格の上がり方に毎度驚きます。
何かと便利な野菜ですので、
献立材料にキャベツを選びにくくなるのは、
厳しいな...と思います。

キャベツといえば、とんかつの添えになっているように、
「胃を守る働きを持つ」というイメージが強くあります。

ですが、他の野菜でも同じく、
「胃を守る働き」が期待できる野菜も沢山ある為、
この際、そちらに注目してみる一のも良いかもしれません。

【ビタミン U】 …胃粘膜を保護する働き →ブロッコリー、とまと 等

【βカロテン】 …胃粘膜の修復を働きかける →人参 等

【ネバネバ成分】 …粘膜を守る →れんこん、長いも 等

…アルファードで取り扱い中の商品が、多々該当しています。

キャベツ食感や味は、他には代えがたいものですが、
他の野菜に目を向けるような、提案はできるのでは、と思います。是非ご検討ください。

・新春の訪れを告げる 高橋さん新じゃが芋 (有安海)



この高橋さんの新じゃが芋の取扱が
スタートする時期になると、
年末年始の雰囲気から、
『今年も1年頑張らなきゃっ!』と
思うようになってきた。

高橋さんがじゃが芋を栽培している場所は、
鹿児島県の伊唐島という、
四方を海に囲まれている、

4平方キロメートルもない小さな島で栽培されています。

海に囲まれているという事は、ミネラル分たっぷりの潮風が吹いているという事になります。

他にも、高橋さんの圃場はというと、じゃが芋栽培に非常に適している『赤土』で、赤土の特徴としては、土の目が細かく、通気性が良く、それに加え適度に保水性にも優れていて、とても、じゃが芋栽培に適している土になります。

圧倒的な地の利を活かせる環境で、高橋さんは栽培されています。



つくづく思う事は、アルファーが取り組みさせて頂いている生産者さんたちのほとんどが、それぞれの作物に適した地の利を活かせる地域で栽培されています。そういう意味では、アルファーは非常に恵まれていると言えますし、そういうところの産地しか開発していない、という事でもあります。

じゃが芋の話し、各お店でじゃが芋の販売は品種を表示する事が、当たり前となっているかと思いますが、新じゃがに関しては、あまり表示せずに販売されている印象の方が強い気がしています。品種にこだわりが無ければ、消費者は用途によって丸系、メークインと買い分けをされるかと思いますが、美味しいじゃが芋を求めて買い物に来られる方は、価格ではなく、品質を含めた品種まで細かくチェックされているはずで

アルファーが新じゃが芋の品種でおススメしているのはデジマになるのですが、

デジマは収量が高い方とは言えないため、

栽培されている方は多くは無いのが現状です。

高橋さんの栽培している品種は『ニシユタカです』。

ニシユタカの特徴は、ネットリしていてみずみずしい、が特徴になります。

一方アルファーがおススメしているデジマは、ホクホクしていて、煮崩れがしにくい、が特徴です。

アルファーが思うじゃが芋の美味しさとは、澱粉質の量で左右で決まってしまうと
思っています。

澱粉の量は、ライマン価という値でアルファーは自社測定を行っております。

一般的になニシユタカのライマン価は 9 度ほどらしいです。

少し前まで取り扱っていた、北海道和田さんの男爵のライマン価は、13-16 ほどの値が
あります。

そう比べると、ホクホク具合は無くなり、ネットリが強く感じる事が分かってもらえるかと
思います。

しかし、高橋さんが栽培している『ニシユタカ』の過去のライマン価は、

なんとなんと、13-15 度ほどを記録しています。

食べれば理解できるのですが、新じゃがらしからぬホクホク具合を持っていつも、
新じゃが特有のみずみずしくネットリも兼ね備えている、一級品の味があります。

それでいて煮崩れがしにくいとなると、これに勝てる新じゃがを見つける事はとても
大変ですね。

今年の栽培状況としては、小玉傾向にあるとの事でしたので、

毎年注文が多い 2L サイズは、今年も沢山の御注文を予想されていますので、
もしかするとサイズ変更をお願いする事もあるかもしれません。

御協力いただけると幸甚でございます。

今年も何卒、よろしくお願い致します。

・花粉症の方にも食べてほしい。宮崎県産 特別栽培 大葉<誠の香り>

(販促部：生島 麻亜子)



大葉って、料理のアクセントだったり、調味料やお刺身のツマだったり、意外と色々な物に使用されています。

そんな大葉は、体調を整える手助けをしてくれる成分も豊富なのです。

大葉の香りの主成分はポリフェノールの一種であるペリラルデヒドであり、嗅覚を刺激して食欲を増進させ、胃腸を整えたり、強い抗菌作用があるため、食中毒の予防に効果があるといわれています。

また、シソの葉に含まれるロスマリン酸は、

花粉症などのアレルギー症状を抑える効果があります。

実際に、『宮崎県産 特別栽培 大葉』の生産者の野中さんも、花粉症の方が大葉のハウスで時間の過ごしていると、花粉症の症状が治まっていくと言っていました。

これから花粉症のつらい時期になっていきますので、免疫機能を正常に保つために、大葉を食べてみませんか？

『宮崎県産 特別栽培 大葉』は、香りが強いという特徴があるのですが、「香りが強いとハーブ特有のえぐみを強く感じるのでは」と、思われる方もいらっしゃるかもしれません。

しかし、さすがは野中さんの大葉。

「香りの強さに対して、えぐみがなくて美味しい、これなら食べられる」と、ハーブ類が苦手な弊社の社員も、そのように言っているほどでした。

もちろん、感想だけのお話ではなくて、測定で実際に **硝酸態窒素濃度が低い** という結果が出ています。

測定日	産地	生産者・商品名	硝酸態窒素(ppm)	糖度
2024/6/25	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	90.4	7.8
2024/4/17	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	110.2	7.5
2024/1/24	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	67.8	6.2
2023/7/14	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	63.3	7.9
2023/2/16	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	36.2	6.5
2020/7/21	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	243.0	8.0
2015/8/1	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	-	10.8
2015/7/23	愛知県	一般 大葉	360.0	-
2012/10/3	愛知県	有田さん 大葉	363.0	-

市場品の結果が古いもので恐縮ですが、

野中さんの大葉は、過去すべての結果をさかのぼっても、300ppm を超えたことはありませんでした。

葉物野菜は硝酸態窒素が高く検出されやすく、
ホウレンソウやチンゲンサイなどは 1,000ppm を超えることが多いことに対して、
弊社で計測した限りでは、大葉は比較的葉物の中では低いものの、
それでも 100ppm 以下の結果も出ていることを考えると、
流石は野中さんの大葉 といったところです。

特別栽培で、大葉の各ハウスそれぞれに施す肥料を数キロ単位で細かく調整し、
株自体が健康でいられるように細かな観察を欠かしません。
以前にもご紹介しましたが、上の表で品種が自家採種となっている通り、
特に香りの強い株を探し出して種を採取し、
それを積み重ねてより香りの強い大葉を生み出しています。

その時点で、健康で香りの強い株を見分けていることになりまから、
えぐみが少ないのに香りが強い大葉に育つのは当然ともいえますし、
その当然は、野中さんの努力によって生み出されているものです。

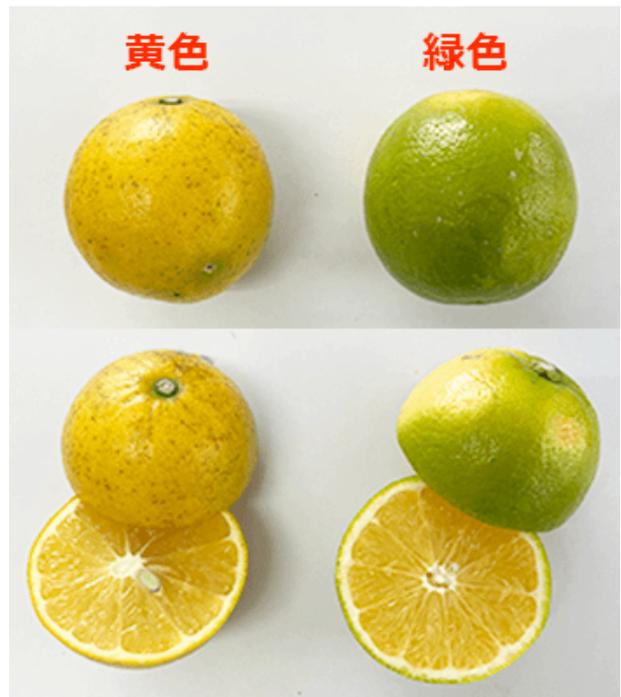
こんな大葉は、どこにもありません！

また、そうして健康に育った野菜は、必然的に栄養価も高くなります。
食べるならば、美味しくて栄養価の高いもの
食べて健康になれる食材を選んでいただきたいです。

・今週の成分測定レポート

■熊本県産 吉田さん 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	重量に対する果汁割合
2025/01/17	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	黄	100.5g	11.0	3.59	3.06	46.6%
				緑	104.7g	9.2	3.84	2.40	36.4%



熊本県・吉田さんのレモネードレモンを測定しました。

前回は、昨年(2024年)の2/26に測定を行っています。

レモンに同封された資料を見ると、**今年**は悪天候による生育の影響が大きく、

- ・色付きが大幅に遅れている → 緑色の個体(黄色に変化前)が多い。
 - ・例年以上に、表皮の傷やシミ、黒点が目立つ
 - ・表皮色が茶色に近い個体もある
- …と、見た目についての注意点が記載していました。



頂いたサンプル箱中身(写真参照)を見ても、
緑色個体率の高さが感じられます。

ですが、中身の品質や味わいに影響は無く、

実際に試食(輪切り)してみても、

口に入れても刺激が少ない、

やわらかな酸味と甘味で、

「そのまま食べる事が出来るレモン」と

案内通りのレモンとなっていました。

各数値は、

【黄】糖度:11.0度 酸度:3.59 糖酸比:3.06

【緑】糖度:9.2度 酸度:3.84 糖酸比:2.40 と検出されました。

前回数値は、

糖度:10.6度 酸度:2.59 糖酸比:4.05 で、

酸度が前回よりも高くなった影響で、糖酸比が少し下がる結果となりました。

果汁割合は、

【黄】46.6%(52.04g 個体から 24.23g)

【緑】36.4%(53.7g 個体から 19.51g)となりました。

レモネードレモンでは、果汁割合の計算は今回が初めてで、

同産地・他品種のレモンの数値、璃の香:55.2% マイヤー:34.9%

果汁が多い特徴がある愛媛県・岡野さんのレモン(アレンユーレカ):37% と比べると、

レモネードレモンも、果汁が多いレモンである事が分かります。(吉田紗知子)

・パプリカの御連絡

たくさんの御注文をありがとうございます。

ただ、w3 より収穫量が増えてくる見込みであったのですが、タイミングが悪く、最低気温がマイナス 6 度まで下がってしまい、実は成っているけど色づきが悪く収穫ができないため、大変申し訳ございませんが、休止というわけではございませんが入荷がなく出荷ができないことも出てきました。

過去の気温を見てみると 1 月のこの時期を乗り越えれば後は気温がマイナスを下回ることはほとんど起こらないので今回はご容赦いただけると助かります。

生産者代表の須川さんは宮崎でもこの気温だなんて馬鹿げてるでしょ？と苦笑いするくらいには珍しいことなので、申し訳ございませんが宜しくお願い致します。

・新登場

熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか

熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング

千葉県産 有機栽培落花生使用・乾燥落花生

奈良県産 益田さんのあんぼ柿

大阪府産 蔵出し熟成みかん

高知県産 とさいずまフルーツミニトマト・アイコ

・商品案内変更

宮崎県産 須川さん達のパプリカ・・・数量調整の可能性あり
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ L 大・・・再開
鹿児島産 糖蜜あんのう芋・・・在庫販売
新登場予定商品追加
熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹・・・再開。ただし数量調整あり

・終了

奈良県産 益田さんのモモノスケカブ
鹿児島産 糖蜜あんのう芋・小箱
高知県産 絶品アイコ

・2月新登場予定

大阪府産 式森さんの柑橘・麗紅・・・w6 より新登場予定
愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・w7 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・・・w7 より新登場予定
熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w8 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