

いつもありがとうございます。

W14 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。

・新生姜とひね生姜

【高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜(土佐一・赤・黄色)】(販促部: 吉田紗知子)

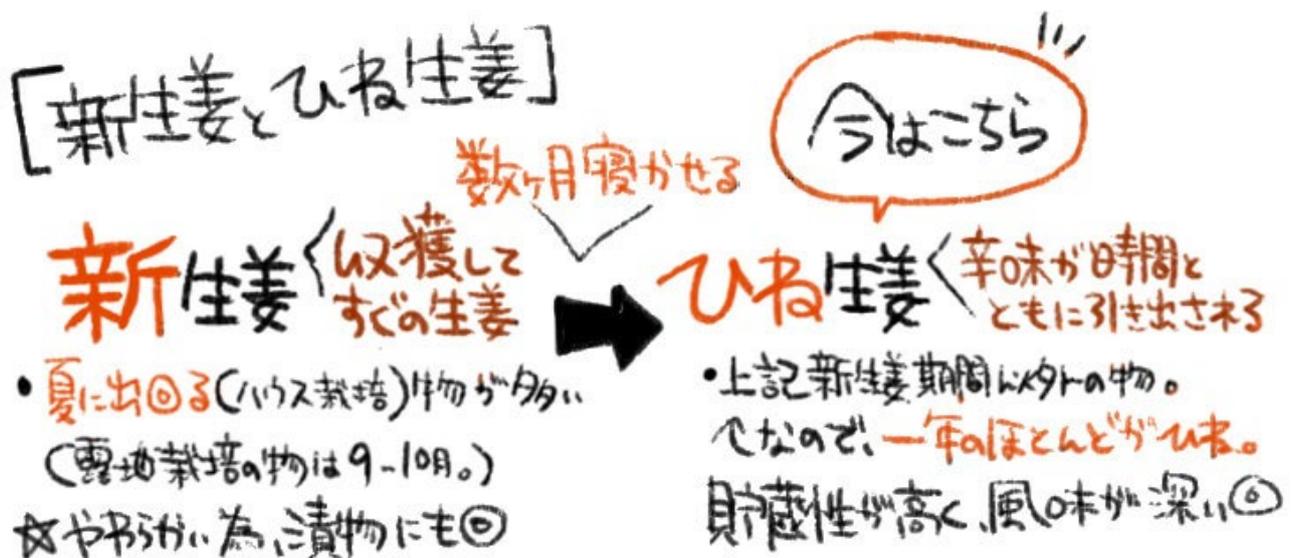
現在、アルファーで生姜は、高知県・西村さんの四万十源流生姜、土佐一(市場では一番ノーマルな生姜)・赤生姜・黄生姜 の3種類が登場中です。

生姜と言えば、

「新生姜とひね生姜について説明してください」

という質問をされた場合、皆様すぐに応えられるでしょうか。

既にご存じの方が多くはと思いますが、繰り返し記載する方が効果があると思っているので、記載していこうと思います。



【**新生姜 と ひね生姜**】

新生姜は収穫後すぐの物、

その新生姜を、**数か月間、貯蔵庫で寝かせ、乾燥させた物が**

ひね生姜 となります。

にんにくと少し似ていると感ずます。

「ひね」と名前につくと、古いという印象を持たれる方も少数おられますが、

市場に出回っている生姜は、一年の殆どが ひね生姜。

現在(3月)登場中も、ひね生姜です。

寝かせている期間で、

繊維質が増え、生姜の色や辛味、味が濃くなっていきます。

乾燥する事で、貯蔵性も高まります。

新生姜は、ひねの辛味が熟成していく前の物なので、

薬味としてはひねよりも弱くなりますが、

その辛味と身の柔らかさで、

スライスして食べる事へはとても相性がいいです。

期間によって少し変わる生姜たち。是非長期取り扱いをご検討ください。

・フルーツは価格に関係なく美味しいものを揃えるべき！！

沖縄県 特別栽培 栗野さんの スナックパイ & ピーチパイ (有安海)



日本国内で流通しているパイナップルは、95%以上が輸入パイナップルで、国内産はかなりレアな存在になっているそうです。

まあ、作物的には致し方ないかもしれませんね。

それもあり、今回紹介する国産の石垣島のパイナップルを品揃えしてもらいたいと思っています。

輸入であっても、国産であっても、美味しいフルーツを取扱わなければ、

お客さまに失敗と思わせてしまえば、そのお店ではリピートは減るでしょうね。

以前お付き合いさせて頂いていた果物バイヤーさんが、
そのシーズンのスタートで美味しくないものを取扱ってしまえば、
途中で良いものを揃えたとしても、お客さまは戻ってくることはない。と言われていました。

実際に販売実績を見せてもらいましたが、
その時は、ぶどうだったかと思うのですが、スタート段階で味より価格を優先され品揃えをし、
グダグダのスタートを切ったのち、高品質のぶどうに切り替えたそうですが、
そのままズルズルとその影響を引きずったそうです。

**そういう意味で、フルーツは価格に関係なく美味しいものを取扱わなければ、
シーズンずっと引きずってしまうことになってしまいそうです。**

輸入のピナップルを否定する気は、全くないのですが、
国産のそれと比べ、明らかに畑に置いている時間が違います。
輸入ピナップルは考えれば当たり前ですが、
お店に並ぶまでに必然的に時間がかかってしまうため、
輸送の時間を考慮し、熟す前に収穫することが前提となっています。

しかし、国産はといえば、輸送時間が短くなる分だけ、
畑に置いている時間を確保できるので、
輸入品と比べ美味しくなって当然なんです。
このイメージだけ美味しくなるだろうと簡単にわかってしましますが、
ひとつだけ具体的に言うと、
私もそうですが、苦手な人もいるかと思いますが、
ピナップル独特の食べたときに感じる『ピリピリ感』が、
樹にで十分に熟成させてからの収穫をすることで、
それがほとんど感じられないほどまで抑えられます。

輸入が美味しくないとも言えませんし、
逆に下手な国産よりも美味しい輸入品もあることは確かですが、
栗野さんのパイナップルに関しては、
栽培が明らかに美味しさに注目したものになっているため、
輸入品との差は明確になっています。
当たりハズレでいうならば、ハズレの確率が輸入品より少ないと言えます。
安定した美味しさを持ったフルーツを揃えることが、
人気の出る果物売り場を作るポイントだと思います。

今回新登場する栗野さんの栽培するパイナップルの品種は、
『スナックパイ』と『ピーチパイ』になります。
個人的にはピーチパイの方が好みです。
ピーチパイという名の通りに、ほんのり桃のような香りがし、
糖度が高いが酸味も程よく残っていて、
酸味が苦手な方におススメです。
スナックパイと比べると、少し小玉傾向にはなるものの、芯まで柔らかいので、
小玉でも可食部分は気にならずに、丸ごと食べられるメリットがあります。



スナックパイの特徴は、なんといっても手でちぎって
食べられるということになります。
何かのパーティなどのイベントなどで、みんなでワイワイ
とするのであればおススメは出来るのですが、
お家でパイナップルを食べるとなると、
ナイフでカットして食べる方が、
汚れ少なく片付けが少なく済みます。

スナックパインもピーチパイン同様に芯も柔らかいので、丸ごと食べられるのがうれしいですね。

また、店内でカットフルーツ専用というわけではないのですが、大きめに成長したものをカット向きとし、カット時に最も邪魔な、頭の葉っぱをカット規格もご用意しておりますので、カット販売を計画されるのであれば、圧倒的にオススメになります。とつてもレアな国産パイナップルでお客様にアピールして頂けると幸甚です。

・果汁の量が多く・色々なレシピに使用しやすい！レモン・ライム

(販促部：生島 麻亜子)

測定日	産地	生産者・商品名	品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2024/04/04	熊本県	吉田さんのレモン	マイヤー	レモン	158.1g	9.8	4.30	2.28	48.6%
2024/02/16	熊本県	吉田さんのレモン	マイヤー	レモン	160.9g	10.8	5.78	1.87	-
2024/10/22	熊本県	吉田さんのレモン	璃の香	レモン	128.7g	8.3	4.10	2.00	55.2%
2024/08/30	熊本県	吉田さんのレモン	璃の香	レモン	124.4g	9.7	4.25	2.28	43.9%
2023/11/14	熊本県	吉田さんのレモン	璃の香	レモン	236.5g	8.0	5.77	1.39	48.6%
2022/04/08	熊本県	吉田さんのレモン	リスボン	レモン	135.0g	11.3	-	-	-
2024/10/22	愛媛県	岡野さんの瀬戸内レモン	アレンユーレカ	レモン	155.8g	8.2	8.73	0.94	37.5%
2024/04/04	愛媛県	岡野さんの瀬戸内レモン	アレンユーレカ	レモン	143.5g	8.3	6.44	1.29	37.0%
2024/01/17	愛媛県	岡野さんの瀬戸内レモン	アレンユーレカ	レモン	145.9g	8.5	7.36	1.15	39.8%
2024/07/05	ニュージーランド	防カビ剤不使用レモン(ルイスさん)	メイヤー	レモン	122.4g	8.7	5.77	1.53	39.0%
2024/04/26	ニュージーランド	防カビ剤不使用ライム(バーターさん)	死子	ライム	96.1g	8.6	6.14	1.40	50.8%
2023/06/02	ニュージーランド	防カビ剤不使用ライム(バーターさん)	死子	ライム	69.0g	8.7	7.82	1.11	40.3%

レモンの果汁は、料理やお菓子、飲み物など色々な所で使用しますが、一般的な果汁量がどの程度か、具体的にご存じの方は少ないのではないのでしょうか。

温活・腸活で今注目!

はちみつレモン白湯

白湯の **デトックス&代謝UP**
を助ける働き

レモン・はちみつが、
 さらに! **代謝UP&ビタミンC**
をプラス!

朝起きてすぐと、寝る **1時間前** に飲むのがおすすめ

<ul style="list-style-type: none"> ・白湯(沸騰させたお湯) ・レモン(輪切り1枚、又は果汁スプーン1杯) ・はちみつ(スプーン1杯~お好みで) 	<ul style="list-style-type: none"> ①沸騰したお湯をカップに入れる ②50℃程に冷ましてから、レモンとはちみつを入れる
--	--

文部科学省が
公表している
日本食品標準成分表に
よると、

レモン果実 1 個の重量に
対する果汁の比率は
30%とされています。

その 30%という数字と、

弊社の取り扱いのレモン・ライムの果汁量を比較してみてください。

ほとんどが 30%を超えており、中には 50%を超えているものもあります。

このような数値が出る果実は、2 つに切ったときの果肉の盛り上がり方が明らかに違います。

1 か月ほど前に、『熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン 璃の香』は
終了してしまいましたが、

現在は、『熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン マイヤー』と

『愛媛県岩城島産 岡野さんの瀬戸内レモン』をお取扱中で、

『マイヤー』が終了する頃には、『吉田さんのレモン リスボン』が出てくるため、

国産のレモンとしては、他の産地さんよりも少し長くお取り扱いができるかと思えます。

『マイヤー』取扱中



「レモン」と「オレンジ」の交雑で産まれたと言われているレモンです。

早い時期に収穫すると緑色ですが、熟すとオレンジ色になります。

香りがよく果汁をたっぷり含んでいて、果汁はもちろん、

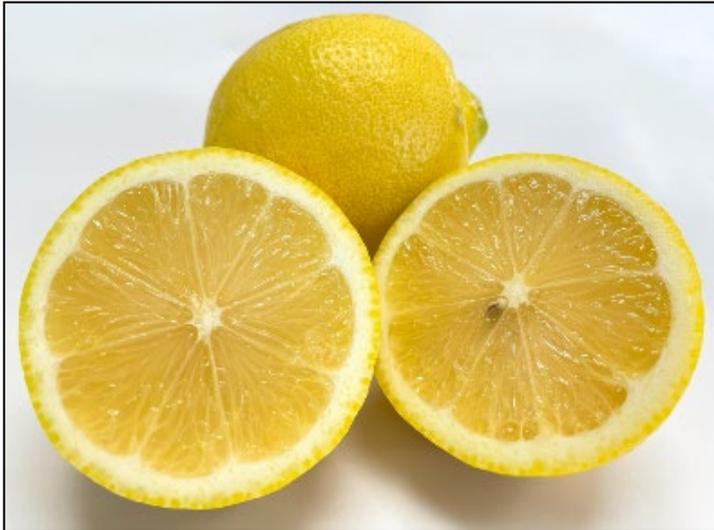
皮ごと利用するのにも適しているため、お菓子や作りに利用したり、

酸味が少なく甘みがあるため

サラダに入れても美味しく頂けます。

レモン特有の爽やかさもあながら、酸味はまろやかでした。

『岡野さんの瀬戸内レモン』取扱中



レモンらしい酸味があり、

果肉は柔らかくジューシーで香りも爽やか。

吉田さんのレモンと比べると、

一見皮が厚く見えますが、

果肉がみっちり詰まり、締まっていて、

断面が盛り上がって見えるほどです。

レモン自体の味がしっかりしているため、

料理にアクセントを持たせる場合に活躍する味です。

また、w17の発注書からは、

『**ニュージーランド産 防カビ剤不使用 ライム**』が登場予定です。

外国産の柑橘類と言え、大半が防カビ剤を使用されているのではないかと感じています。よく洗えばある程度は落とせるようですが、果汁を絞る際や皮ごと使う際には気にせずに使いたい方も多いと思います。

生産者のペーターさんは、防カビ剤を使用していないだけでなく、害虫駆除に肉食の蜂を用いて、農薬の使用を減らして栽培されています。弊社では農薬や液肥の散布履歴を取り寄せ、海外であっても栽培の詳細がわかるよう調査をし、安全性への信頼と美味しさの理由を担保しています。

「自分の望む商品があるのであれば、多少多くお金を払ってもよい」

と考えるお客様に、どれだけ多く来て頂くかがこれから先の生存戦略にもなると思います。

- ・身体の中に入れる物だから、**安全な物**
- ・毎日食べる物だから、**美味しい物**

上記のような商品を売り場に並べて頂けるよう、お役に立てることができたら嬉しいです。

・人参の今後の予定 (吉田麻衣)

弊社から提案させて頂いています人参が、
数量調整になったりで申し訳ございません。

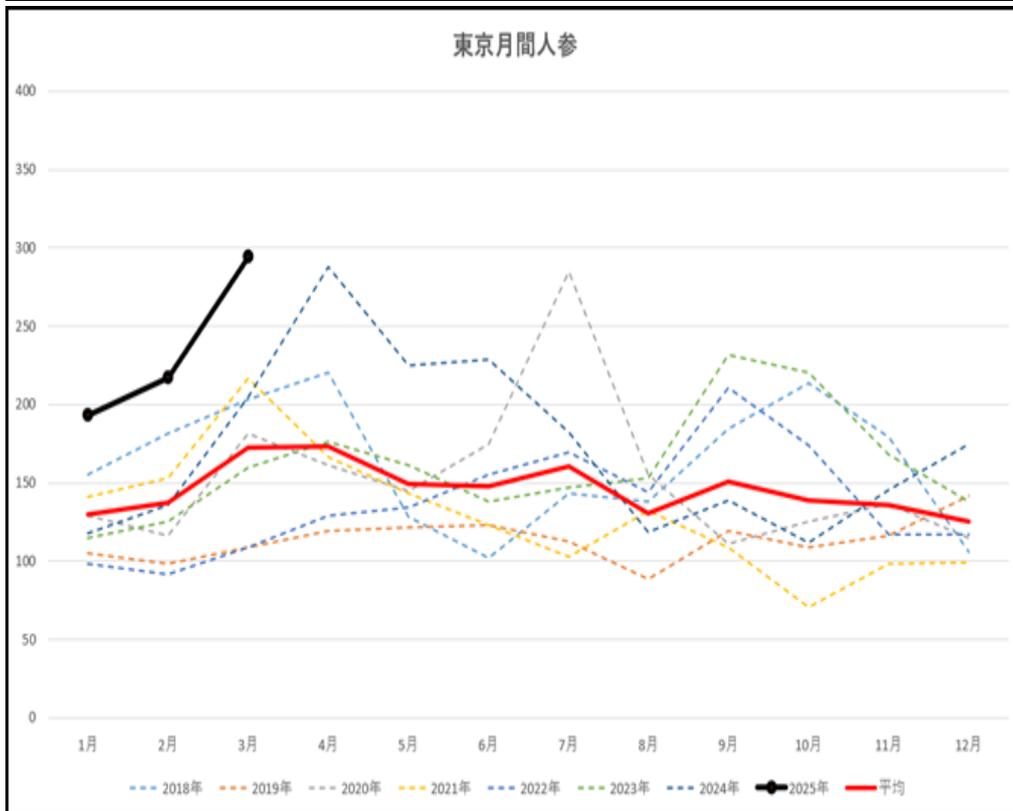
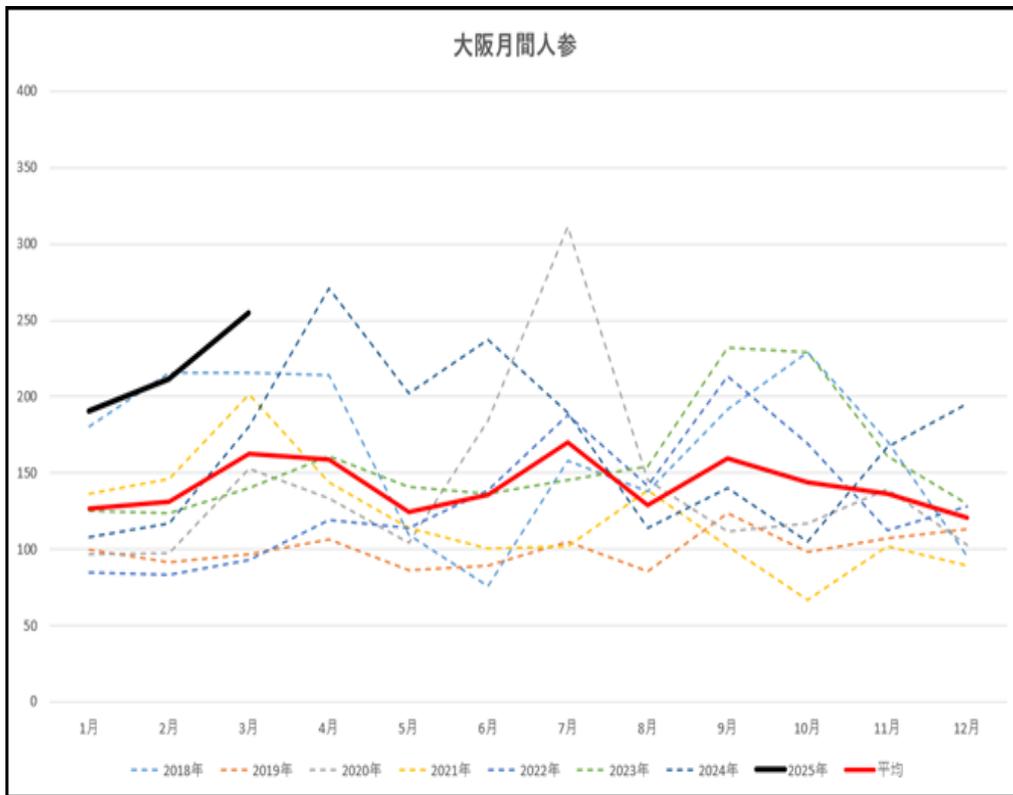
W12 でいったん熊本県産特別栽培フルーツ夢人参・藤本姉妹が休止となり、
続いて今後はフルーツ夢人参・八木さん、福島さんも数量調整が入ったり、
休止になったりします。

具体的には、八木さんは、w 1 4 の入荷がないため、ほとんど納品ができません。
w 1 5 には冬作の人参があと1回入荷しますが、これも1週分くらいです。
福島さんはまだ多少ありますが、これも数量調整で対応させて頂くこととなります。

春作の分につきましては、藤本姉妹の分は4月10日前後 W16 からの予定です。
八木さん春作の分は現状ゴールデンウィーク前からの予定となります。
福島さん春作の分は、この冬作の分はスポットでの入荷であったため、
春作の分につきましては、今のところ不透明ではありますが、
藤本姉妹と同じ熊本であるため、おそらく同じくらいの時期に、
収穫・出荷・入荷予定となります。

先日までの予定では藤本姉妹の人参は3月末には収穫・出荷が可能だという話でした。
その時点ではS・Mが中心でも収穫しないと、後の収穫出荷に支障が出てくるので、
無理やりにでも実行するという話でしたが、
想定していた以上に生育が悪いようで、
相当な収穫量がおちる原因となりそうということです。

毎度おなじみの相場グラフです。



黒は今年で、赤は平均になります。

大阪は3月としては現状最高。

全期間を通して、3位の相場になっています。

東京は3月としてはもちろんのこと、全期間を通して過去最高の相場になっています。

原因としては、数字だけで見た場合は正直なところわからなかったです。

取扱量が少ないのかといえば、明確にそういうわけでもありません。

3月17日の時点での取扱量が、

大阪・東京共に例年に比べて少ない訳ではなく、

リレー産地である徳島県が若干遅れていますが、

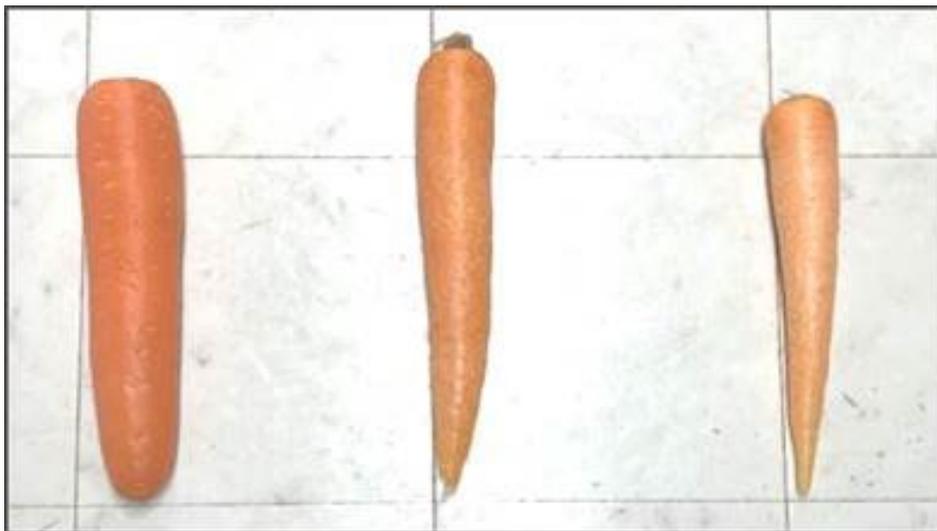
それも4・5日くらいの遅れであるため、誤差の範囲ではないかと思え、

結局のところ、生産量・出荷量とは別なところで相場が動いているのかな、

という印象です。

ただ、東京・大阪でともに徳島県産の中値が10kgで3,000円を超えているのは、

さすがにどうかしているのでは？と思いました。



こちらの画像は
左が福島さんの人参のM、
真ん中が八木さんのM、
右が八木さんのS
になります。

見て欲しいのは、
長さとおさです。

形状と色に関しては品種特性なのであまり気にしないでください。

どちらも播種の時期はほとんど同じですが、この作のものは雨の量が違います。
播種はどちらも8月の下旬に蒔き始めて9月の中旬くらいまで蒔くようです。

福島さんの人参は蒔き始めで順調に育っていたころのものです、
八木さんのものは3月に入ってから収穫のもので、
こちらはほとんど雨が降らずにいたものです。

徳島県産もあまり12月から今まであまり雨が降っていないようなので、
サイズがS-M中心であるのなら収穫量が少なく、
産地リレーを全体的に前倒しで進めなくてはいけない状況になりそうな気がします。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■ 奈良県産 益田さん キャベツ

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2025/3/21	奈良県 益田さん	キャベツ	2370g	外葉	35.5	10.2
				中心葉	12.4	9.4

益田さんが栽培する、**キャベツ**を測定しました。

前回は昨年、2024/11/20に測定を行っています。

2023年に測定を行った個体の重量が2,240gと近い、

2,370gという、

とてもずっしりボリュームがあるキャベツです。

同じ箱に入っていた個体(その中では小さめ)の重量も1,895gと、

全体的に大きいキャベツ達でした。



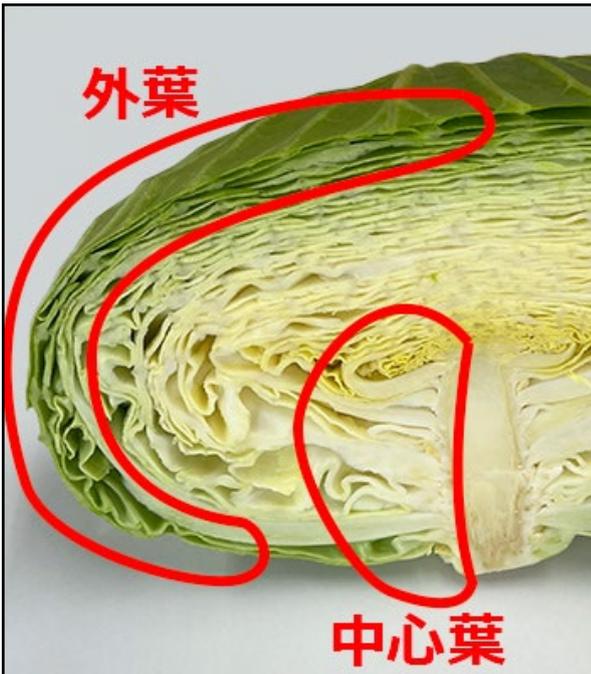
写真の通り、
キャベツ用だと謳っている品質保持袋に
入れようとした際、
その袋に入りきらず、破れてしまいました。

糖度は

外葉 6.5度→10.2度

中央葉 7.6度→9.4度 と検出されました。

全体的に数値が高く検出されています。



硝酸態窒素は、

外葉 8.8ppm→35.5ppm

中央葉 45.7ppm→12.4ppm

と検出されました。

過去アルファーで測定した数値は、3桁以上
がほとんどの中、

益田さんが栽培されるキャベツの

硝酸態窒素濃度数値は、

とても低い数値傾向ですが、

今回も同じく低い数値が検出されました。

・今週の栽培履歴台帳の調査報告 (中澤佐江子)

北海道産 有機栽培 一戸さんのごぼう

品目 ゴボウ

品種 柳川理想

有機農産物

生産工程管理者 一戸義則

住所 北海道網走郡美幌町字田中 1226-1

認定団体 非営利活動法人 北海道オーガニック推進協会

■台帳 NO.3365

面積 233a

反収 2.2 t /10a

収穫期間 2024/10/10~11/21

■2023年春に一戸さんのごぼうを扱った時は、
森谷さんと合わせて取り扱いましたが、
今回は、一戸さんだけです。

熊本県産 特別栽培 吉田さんのかんきつ

品目 かんきつ（晩柑）

品種 はるか・不知火（しらぬい）・スイートスプリング・津の輝・甘夏

特別栽培農産物

栽培責任者 吉田 令子

住所 熊本県宇城市三角町手場 1871

連絡先 0964-34-2002

確認責任者 吉田 昌功

住所 熊本県宇城市三角町手場 1871

連絡先 0964-34-2002

節減対象農薬 4回 当地比8割減

化学肥料(窒素成分) 0kg 栽培期間中 不使用

■台帳 NO.3357

品種 栽培面積 収穫期間

★甘夏 25/2月～

例年 栽培本数 は 30～50本/10a、反収は 約1t/10a

(今回 回答なしだった為)

はるか 40a 25/1/25～25/5/

スイートスプリング 10a 25/1/25～5/

津の輝 10a 25/2/ ～ 25/3/

不知火 50a 25/3/中～25/5/

ネオニコチノイド農薬使用あり ○

長崎県産 特別栽培 こねぎ

品目 コネギ

品種 鴨頭・ブラックキング・グリーンライン・福吉黒葱・ストレート葱 他

特別栽培農産物

栽培責任者 本多 芳郎

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

確認責任者：ながさき南部生産組合 中村大介

住 所：長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連 絡 先：0957-84-3393

■計画

節減対象農薬 5回 当地比 5割減

化学肥料（窒素成分）栽培期間中 不使用

ネオニコチノイド使用なし

■実績表示 収穫が3月中旬から3月下旬の圃場

生産者	圃場 No.	作付面積	品種	播種	収穫開始	収穫終了	化学肥料	窒素量	削減率	節減農薬	回数	削減率
大島兼二	10-12	4a	鴨頭	2024/11/30	2025/3/3	2025/3/15	0	23	不使用	3	10	7
井村真由美	1-3-1	3a	鴨頭	2024/11/25	2025/3/3	2025/3/14	0	23	不使用	0	10	不使用
佐原 辰巳	1-1-3	2a	鴨頭	2024/11/17	2025/3/10	2025/3/20	0	23	不使用	1	10	9
古瀬 雄	30-3	2.0a	鴨頭	2024/11/25	2025/3/10	2025/3/12	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	30-4	2.0a	鴨頭	2024/11/28	2025/3/13	2025/3/17	0	23	不使用	0	10	不使用
松尾 武則	5-2	2a	鴨頭	2024/11/25	2025/3/10	2025/3/31	0	23	不使用	2	10	8

行ラベル	佐原 辰巳	松尾 武則	大島兼二
殺菌			
アゾキシストロピン			1
オキサチアピプロリン		1	
マンジプロバミド		1	
殺虫			
ピリダリル			1
フルキサメタミド	1		
フロニカミド			1

■2025/1月収穫からの全データ

生産者	圃場 No.	作付面積	品種	播種	収穫開始	収穫終了	化学肥料	窒素量	削減	節減農薬	回数	削減
大島兼二	10-5	3a	鴨頭	2024/10/19	2025/1/6	2025/1/18	0	23	不使用	4	10	6
大島兼二	10-6	3a	鴨頭	2024/10/19	2025/1/6	2025/1/18	0	23	不使用	4	10	6
大島兼二	10-7	3a	鴨頭	2024/10/23	2025/1/20	2025/2/1	0	23	不使用	3	10	7
大島兼二	10-8	4a	鴨頭	2024/10/27	2025/1/20	2025/2/1	0	23	不使用	3	10	7
大島兼二	10-9	4a	鴨頭	2024/11/1	2025/2/3	2025/2/15	0	23	不使用	2	10	8
大島兼二	10-11	4a	鴨頭	2024/11/14	2025/2/18	2025/3/1	0	23	不使用	2	10	8
大島兼二	10-12	4a	鴨頭	2024/11/30	2025/3/3	2025/3/15	0	23	不使用	3	10	7
井村真由美	13-2	3a	鴨頭	2024/10/17	2025/1/6	2025/1/18	0	23	不使用	2	10	8
井村真由美	12-1	3a	鴨頭	2024/10/29	2025/1/27	2025/2/12	0	23	不使用	0	10	不使用
井村真由美	13-1	3a	鴨頭	2024/11/8	2025/2/3	2025/2/21	0	23	不使用	1	10	9
井村真由美	1-3-1	3a	鴨頭	2024/11/25	2025/3/3	2025/3/14	0	23	不使用	0	10	不使用
佐原 辰巳	14	5a	鴨頭	2024/10/16	2025/1/6	2025/1/25	0	23	不使用	1	10	9
佐原 辰巳	15	6a	鴨頭	2024/10/23	2025/1/27	2025/2/15	0	23	不使用	1	10	9
佐原 辰巳	1-1-2	3.5a	鴨頭	2024/11/4	2025/2/6	2025/2/20	0	23	不使用	1	10	9
佐原 辰巳	1-1-3	2a	鴨頭	2024/11/17	2025/3/10	2025/3/20	0	23	不使用	1	10	9
古瀬 雄	26-4	2a	鴨頭	2024/10/18	2025/1/4	2025/1/7	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	26-3	2a	鴨頭	2024/10/16	2025/1/8	2025/1/11	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	2-3	2.2a	鴨頭	2024/10/20	2025/1/16	2025/1/21	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	2-4	2.2a	鴨頭	2024/10/28	2025/1/20	2025/1/24	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	5-3-5	1.8a	鴨頭	2024/10/9	2025/1/13	2025/1/15	0	23	不使用	1	10	9
古瀬 雄	5-3-6	1.8a	鴨頭	2024/10/12	2025/1/24	2025/1/28	0	23	不使用	1	10	9
古瀬 雄	2-5	2.2a	鴨頭	2024/10/28	2025/1/30	2025/2/3	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	2-6-1	2.5a	鴨頭	2024/11/2	2025/2/7	2025/2/11	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	2-6-2	2.5a	鴨頭	2024/11/4	2025/2/12	2025/2/17	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	2-6-3	2.5a	鴨頭	2024/11/7	2025/2/18	2025/2/22	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	2-6-4	2.5a	鴨頭	2024/11/7	2025/2/24	2025/2/28	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	30-1	2.0a	鴨頭	2024/11/18	2025/2/28	2025/3/1	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	30-2	2.0a	鴨頭	2024/11/20	2025/3/3	2025/3/6	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	30-3	2.0a	鴨頭	2024/11/25	2025/3/10	2025/3/12	0	23	不使用	0	10	不使用
古瀬 雄	30-4	2.0a	鴨頭	2024/11/28	2025/3/13	2025/3/17	0	23	不使用	0	10	不使用
本多 芳郎	22-3	3a	鴨頭	2024/10/25	2025/1/8	2025/1/18	0	23	不使用	4	10	6
本多 芳郎	12-3	2a	鴨頭	2024/10/30	2025/1/20	2025/1/23	0	23	不使用	4	10	6
本多 芳郎	17-2	2a	鴨頭	2024/11/8	2025/1/29	2025/2/4	0	23	不使用	3	10	7
本多 芳郎	12-10	3a	鴨頭	2024/11/11	2025/2/5	2025/2/15	0	23	不使用	2	10	8
本多 芳郎	17-3	2a	鴨頭	2024/11/15	2025/2/10	2025/2/15	0	23	不使用	2	10	8
本多 芳郎	3-1	3a	鴨頭	2024/11/20	2025/2/17	2025/2/22	0	23	不使用	2	10	8
本多 芳郎	22-4	2a	鴨頭	2024/11/24	2025/2/21	2025/2/28	0	23	不使用	1	10	9
本多 芳郎	12-1	2a	鴨頭	2024/11/24	2025/2/21	2025/2/28	0	23	不使用	1	10	9
本多 芳郎	22-1	3a	鴨頭	2024/12/5	2025/3/3	2025/3/8	0	23	不使用	2	10	8
本多 芳郎	3-2	3a	鴨頭	2024/12/5	2025/3/3	2025/3/8	0	23	不使用	3	10	7
松尾 武則	7-2	2.5a	鴨頭	2024/11/6	2025/2/3	2025/2/28	0	23	不使用	2	10	8
松尾 武則	7-1	2a	鴨頭	2024/11/13	2025/2/3	2025/2/28	0	23	不使用	2	10	8
松尾 武則	5-2	2a	鴨頭	2024/11/25	2025/3/10	2025/3/31	0	23	不使用	2	10	8
近藤 基	4-2	3a	鴨頭	2024/10/19	2025/1/6	2025/1/11	0	23	不使用	3	10	7
近藤 基	4-4	3a	鴨頭	2024/10/24	2025/1/13	2025/1/18	0	23	不使用	0	10	不使用
近藤 基	19-3	3a	鴨頭	2024/10/12	2025/1/13	2025/1/18	0	23	不使用	3	10	7

■栽培台帳 NO. 3366

面積 437a

反収 1600kg/10a

収穫期間 2025/1/6～2026/3/31

■品種

品種は、鴨頭葱・ストレートを秋から春作くらいまで使います。

夏になると福一黒葱がメインでしたが、

ここ数年、ブラックキングとグリーンラインに移行しています。

ブラックキング（夏用）は福一黒葱の改良版で、

グリーンラインはストレートの改良版（夏用）です。

■昨年からの変更点

栽培面積が 581a→437a に縮小

前年作実績 66,459kg

今年度予測 70,000kg(計算では 1600kg/10a になります)

栽培責任書が大島兼二さんから、本多芳郎さんに、昨 12 月から変更

農薬：バイオキーパー(微生物農薬)が今年 2 月に失効の為、リストから削除

■栽培の特徴

周年栽培ができるが土壌の老朽化を防止する為、

太陽熱マルチを使い、どこかの時期で 2 ヶ月間位休ませて、堆肥の投入をする。

生育後半（収穫前 20 日前後）は灌水量を減らして水をきり、

葉色を濃くし日持ちの良いネギを作る。

農薬使用量の低減を計る。

■データの管理について伺いました。

「データはほとんどペーパーで残っています。

事務所でも送付データを入力してとなったのですが、未入力データが溜まりまくって、

調べるのもペーパーが早いしペーパーでいいよねとなり、入力を諦めました。

ペーパーレスで農家の段階からアプリで入力を試みた事も2度あるのですが、

試運転の数名が数か月で挫折して無理でした。」

との事でした。

■農薬散布の多い時期は6月～10月までです。

次の調査はその終わり時期に予定しています。

・新登場

なし

・商品案内変更

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイナップル…w15より新登場予定
(w16納品から開始)。

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイナップル…w15より新登場予定
(w16納品から開始)。

鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナックエンドウ…在庫僅少

茨城県産 有機栽培 葉物…一部商品価格変更。値上げ。

宮城県産 須川さん達の土からパプリカ…再開

兵庫県産 特別栽培 フルーツ人参・八木さん…数量調整有

熊本県産 特別栽培 フルーツ人参・福島さん…数量調整有

新登場予定商品追加

・終了

山口県産 岩国レンコン
石川県産 特別栽培 加賀美人レンコン
長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー
北海道産 和田さんの畑ごぼう・・・

柔らかか太ごぼうはもう少し続きます。

淡路島産 あまたまちゃん
鹿児島産 高橋さんの新ジャガイモ

・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ナップル・・・w14 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ナップル・・・w14 より新登場予定
山形県産 渋谷さんのさくらんぼ・佐藤錦（ハウス）・・・w15 より新登場予定
ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム・・・w17 より新登場予定
鹿児島産 高橋さんの新ジャガイモ・・・w17 より新登場予定

・5月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン・・・w19 より新登場予定
山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜・・・w19 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン・・・w20 より新登場予定
大阪府産 式守さんの紅甘夏・・・w20 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w21 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w21 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