

いつもありがとうございます。

W15 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。

### ・ゴールデンウィークの納品スケジュールについて

今年のゴールデンウィークのスケジュール予定の報告です。

アルファ―事務所休み : 5月3日(土)～5月6日(火)

アルファ―青果ターミナル休み : 5月3日(土)～5月5日(月)

アルファ―青果ターミナル出荷 : 5月2日(金)まで

出荷再開 : 5月6日(火)から

4月29日(火)も祝日ではありますが出荷有ります。

配信スケジュールについて

w 1 7・・・配信 : 4月14日(月) ➡ 締切 : 4月17日(木)

w 1 8・・・配信 : 4月18日(金) ➡ 締切 : 4月22日(火)

w 1 9・・・配信 : 4月22日(火) ➡ 締切 : 4月25日(金)

w 2 0・・・配信 : 5月 1日(木) ➡ 締切 : 5月 8日(木)

w 2 1・・・配信 : 5月12日(月) ➡ 締切 : 5月15日(木)

↑この週から通常スケジュールへと戻ります。

以上です。

運送会社スケジュールにより、宅急便に切り替えての納品となる企業様もあります。

該当企業様には別途ご案内させて頂くかと思っておりますので宜しくお願い致します。

・長崎県島原産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ (販促部：生島 麻亜子)

測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)				糖度			
				あん	青い部分	白い部分	根元	あん	青い部分	白い部分	根元
2024/12/18	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、タフナー他	12.0	検出せず	検出せず	検出せず	3.9	7.1	7.8	8.4
2024/2/16	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、タフナー他	検出せず	検出せず	2.3	検出せず	3.0	6.7	9.7	10.0
2023/3/15	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、タフナー他	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	2.9	6.8	7.4	9.7
2023/2/17	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、タフナー他	-	検出せず	検出せず	1.1	-	7.3	8.9	12.1
2023/1/19	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、タフナー他	検出せず	検出せず	検出せず	2.0	-	6.8	7.5	10.1
2024/11/28	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ	検出せず	検出せず	2.3	検出せず	3.7	7.7	8.2	10.4
2024/1/5	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ	検出せず	1.7	検出せず	3.1	2.0	7.3	9.3	13.8
2023/8/3	長崎県	ながさき南都 小ねぎ	鴨頭他	検出せず	10.8	検出せず	検出せず	6.3	6.0	7.5	10.5
2021/12/28	宮崎県	野中さん 白ねぎ	夏扇4号	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	3.7	6.9	7.2	9.7
2018/12/18	宮崎県	野中さん 白ねぎ	夏扇4号	-	検出せず	検出せず	1.0	-	7.2	8.4	9.3



黄砂・PM2.5 が多くなっているという報道が出てきました。

例年通りですと、5月頃までは多くなるようです。

黄砂や PM2.5 による影響を予防できる、と言えばウソになりますが、

**ネギ** には、においの元である硫化アリルという、

**殺菌力があり、血行の改善を助ける成分や、**

青い部分に多いβ-カロテンも、**皮膚や粘膜を丈夫にする効果があるとされています。**

今回ご紹介する『栗原さんの白ねぎ』は、そんな効果のあるネギの中でも、

**キメが細かくて香り高く、火を通すと深い甘みが高まる** 商品で、

**雲仙市のブランドとしても認定されています。**

栽培されているのは標高 450m ほどにある畑で、温暖な長崎県島原市の中でも

特に寒暖差が大きな場所です。

寒暖差は甘い白ねぎを作るのに欠かせない要素で、寒さに耐えることで甘くなり、

鍛えられたキメは火を通すことでトロトロの食感になります。

長ねぎという野菜は古くから注目され、発展してきている野菜です。

本格的に栽培が始まったのは平安時代で、そこからは

下仁田ねぎや、岩津ねぎ、九条ねぎ、曲がりねぎ など

様々な地域品種が開発されてきました。

その地方の文化や風土に従い、多くの品種に分化していつているのがわかります。

古くから栽培され、身近な野菜として食べられてきたのですが、

身体に必要な栄養がある、という点でも大切にされてきた野菜のように思います。

「風邪をひいたらねぎを食べる」「焼いたねぎを首に巻けば風邪が良くなる」と

昔から言われてきたことは、

それだけ人に必要な栄養を持っているということです。

### 【価格シミュレーション】

下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

栗原ねぎ 300g	販売単価	粗利率
卸単価 (原価)	299 円	36.4%
190 円	279 円	31.8%
	259 円	26.6%

現在は北海道の商品の量が少ないため、白ねぎの相場が高いようです。

弊社の商品は元々高い傾向にありますが、青果の全体的な相場高で相対的に同等の値段になる商品が多くなりました。

同じ高いのであれば、こだわりの商品として弊社の商品、

白ねぎ であれば『栗原さんの白ねぎ』を置いて頂けると幸いです。

『栗原さんの白ねぎ』は **6 月末まで取り扱い予定**ですので、宜しく願い致します。

・今年も、メロンリレーが始まります。(販促部:吉田紗知子)

【長崎県産 特別栽培 なんぶメロン】

まだ少先にはなりますが、

w19～、毎年お馴染みの 長崎県・ながさき南部さんの、メロン 品種リレーが始まります。



今年も、プリンスメロン→イエローメロン→アムスメロン→タカミメロン という

毎週代わり替わり、順番に登場・交代していきます。

登場週に近づいた時に、再度各品種についてお知らせしていこうと思いますが、

参考になりますよう、コトPOP を掲載いたしました。



ながさき南部さんのメロンは、ご長寿品種を大切に育てられ、  
「長年愛される、懐かしい美味しさ」に磨きをかけたメロン達です。  
ほとんどの品種で、発注期間が一週間のみ という期間限定品。  
狙いの品種がありましたら、お早めにご計画ください。

なんぶメロンが始まっていく w18~20 は、  
GW 期間が納品日に入る為、発注書配信・受注メ切が変則的になります。  
毎年、期間内に受注し損ねてしまったパターンを見かけます。  
繰り返し発信していきますので、お忘れがないようご注意ください。

・以外と侮れない！ 存在価値を出してくる、高知県 特別栽培 武政さんのチンゲン菜

(有安海)



単にチンゲン菜と言えば、『ああ、チンゲン菜ね。』程度と思う人が多いだろうと思ひ、たまたまかもしれませんが、売り場に並んでいないお店もある。という商品かもしれませんか。

陳列ボリュームは売れても売れなくても、大きな影響がないだろう、5パックほどを陳列しているお店の方が、多いように思います。

確かに、チンゲン菜をボリューム陳列での販売強化を行ったとしても、売れる量はじゃが芋や玉ねぎと比べると、そこまで動くイメージが持てないです。

でも、武政さんの栽培しているチンゲン菜の価値を、お客さまが分かってもらえるまで、販売することが出来れば、じゃが芋や玉ねぎといったような、台所のレギュラーを勝ち取れるチンゲン菜になります。

そもそもチンゲン菜をどう食べるかと考えると、

ほとんどの人が中華料理を連想すると思います。

しかし武政さんのおススメの料理は、『チンゲン菜のおひたし』なんです。

この美味しさをお客さまにアピールし、伝わってしまえば、リピートしてもらえるのは確実です。

私は初めて聞いた時は、美味しいのかしら？と疑問に思っていたのですが、

いざ自分で作って食べてみると、おひたし以上の食べ方は無い！と思ってしまうほどで、

気が付けば一株分（約 100g）を 1 人で食べてしまう美味しさでした。

騙されたと思って食べてください！必ず美味しい！と言われます。

発注ロットによりお届け価格が大きく変わってしまいます。

運送経費等抜いた状態で、

10p 入りであれば、140 円/p

25p 入りであれば、125 円/p

50p 入りであれば、115 円/p（産地直送）

と、販売価格が大きく変わってしまうほどお届けの価格が変わってしまいます。

可能であれば 50p 入りで御発注願えれば理想なのですが、

いきなり 50p は正直難しいかと思いますが、せめて 25p を週 2 回ほど、

良くも悪くも定期的に鮮度感意識して仕入れて頂く方が、

お客さまにはいいアピールになります。

チンゲン菜は衝動的に買うような商品ではなく、

特に無くても困るような商品でもないニッチな存在なのかもしれませんが、

お店の価値を上げようと、

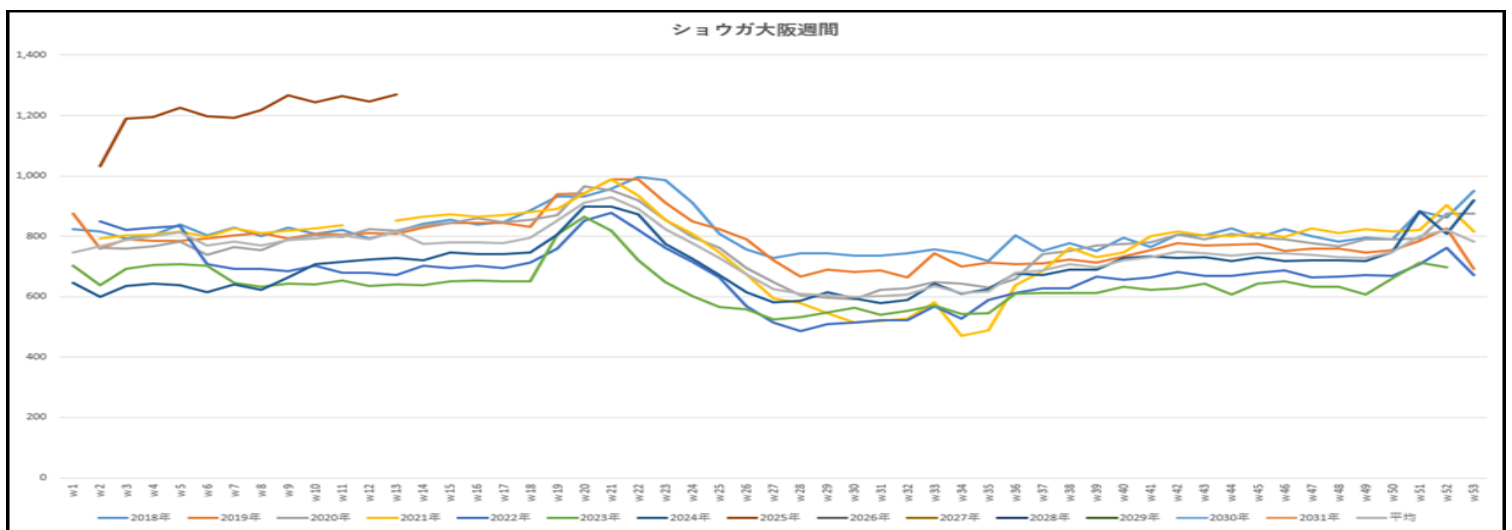
**いいお客さまに来店してもらおうと思えば、細かな所にも、**

**一定の力を入れる必要があります。**

松商材、しかもニッチなチンゲン菜の定着を目指すとなると、  
かなりの労力が必要にはなってきますが、  
その労力はチンゲン菜だけに効果を発揮するわけではなく、  
定着を目指す松商材全体にいい影響を与えるようになってきます。

・高知県産特別栽培西村さんの四万十源流生姜 (吉田麻衣)

今週ではありませんが、値上げきます。ちょっとずつ値上げきます。



今週は普段と違って、週間での相場グラフを掲載してみました。

とりあえず目に付くのは、大阪と東京の上がるタイミングと下がるタイミング。

大阪では w20~w22 (ゴールデンウィーク明けくらい) でピークを迎え、

W27~28 (7月中旬くらい)

まで下り坂になり、そこから徐々に年末まで上がっていきます。

東京はそれよりも 10 週間くらい早いw10 (3月上旬) ころから

割と急なペースで上がり始め、

w22 くらいまでは高い水準を維持し、

そこからw27 くらいまで大阪よりも急な角度で下げていくようです。



例年であれば、それを守ってやっていけば大した問題はなかったのですが、やはり昨年末から非常に厳しい生姜。

茶色が今年の相場です。

今年、大阪の1月相場平均は1,152円、

2月は1,218円、3月1,256円でした。

これは昨年対比で、183%、193%、175%となり、2

018年から2025年の平均相場から比較しても

145%、156%、157%とかなり厳しい価格差になります。

東京はというと、1月相場平均は993円、991円、1,219円です。

こちらは昨対比で177%、173%、139%。

過去平均相場比較で、162%、160%、155%と、

こちらも相当な上げ幅です。

先週の水曜日に西村さんのところへ訪問してきました。価格の件での相談です。

さすがにこの相場感では今まで通りにはいかないというのは、

両社で意見が一致していましたが

上げたい西村さんと抑えたいアルファーで様々協議した結果、

今後はある程度相場に合わせての価格変動になっていきます。

病気の発生と昨年の悪天候による収穫量減、資材代、肥料代、種ショウガの高騰、人件費の高騰などなど。

来年以降も生姜の安定供給をするために西村農園様でも相当の努力をされていましたが、

やはりここにきてこの状況には限度がありました。

他の品目でも可能な限り自助努力してきましたが、

4月の中旬より西村さんの生姜も価格が上がります。

宜しく願います。

## 生姜の相場に対する見解 (吉田清一郎)

上記吉田麻衣のグラフを見ると毎年のパターンが見て取れます。

それは、W21、5月中旬以降に下がる事です。

これは、一般的には秋に収穫した生姜を貯蔵し、ひね生姜として出荷を始めるのが、この時期なのだろうと思います。

それに対して、私どものお付き合いの西村好史さんは、

毎年2月頃に昨秋収穫分の出荷を開始されます。

それは、この時期になると貯蔵による品質劣化が著しくなるため、

この時期に、残量をすべて出荷してしまい、新しい年度の産に切り替え、

早めに出荷を始めます。

つまり、一昨年収穫分の作が不作であったという事です。

要因は夏の高温です。

全国の42%もの生産をする高知県では、

ほとんどの畑が浜辺の平地にあるため、いつもだと山間地より2割程度収量があります。

これは山間地より、温度が高いからです。

そのアドバンテージが、高温の夏になると逆になり、収量が減少したことです。

西村好史さんの畑は、『四万十源流一番地』とあるように山間部の奥深くにあります。

従って、そこまでの影響を受けなかったと言えます。

一昨年同様昨年の夏も暑かったですね。

調べてはいませんが、おそらく一昨年と同じく昨年も不作だったであろうと思われます。

聞くとところによると、4月は高騰しているだけではなく、出荷調整もあるらしいです。

例年の相場が下がる時期の5月半ばに、では下がるかどうかですが、

おそらく、気の利く農家から高温対策をしているとは思いますが、

同じような作況指数だとすると、今年も多少下がるものの、

ほとんど下がらない予想もできます。

今年の作付け時に、畑をどの程度農家さん広げられるかがポイントですが、  
にんにくの例からしても、さほどは増えないと思われます。

**・月間テーマ デジタルサイネージ 動画 休止のお知らせ** (中澤佐江子)



(上の画像は、北海道 東武さんの売り場 25/2/26)

月間テーマビデオ、デジタルサイネージ用の動画配信を  
2023年5月からナレーションをつけて以来、2年製作してきましたが、  
視聴、放映して頂ける事が喜びであり、次への活力にもなりました。  
誠にありがとうございました。

現在中医学の勉強中で、  
中醫師(現在は、国際中医専門員という)の試験の11月に合わせ、  
8月終了予定の勉強を4月で終了させようとしていて、  
且つ、仕事面でも栽培台帳調査他の業務を更に進化するように、  
見直している状況です。

勉強は2年間、中医学に関する事を基礎から学び、あらゆる病気が登場します。

病因、病気の過程、治療法、処方する薬を覚えていきます。

内科、小児科が終わり、今月から最後の婦人科の勉強を始めています。

忙しくて時間が取れないのに、なんでできるのか、自分でも不思議です。

不安は、試験中に目が耐えられるか、が問題ではあります。

(そういえば、2年学校を休学したのでした。)

ここで動画配信はしばらくお休みを頂くことになりました。

また、趣向を変えて、新しいチャレンジをいたしますので、

少々、お待ち頂けますようお願い申し上げます。

お疲れさまでした。(吉田清一郎)

・今週の栽培履歴台帳調査結果 (中澤佐江子)

■ 沖縄県産 特別栽培 栗野さん パイナップル  
(スナックパイ、ピーチパイ、ハワイパイ)

品目 パイナップル

品種 ボゴール(スナックパイ)、ソフトタッチ (ピーチ) 、N67-10(ハワイ)

特別栽培農産物

栽培責任者 栗野 将司

住所 沖縄県石垣市字平得 545-14

連絡先 0980-87-0637

確認責任者 (有) アグロオーガジャパン 伊佐尚子

住所 沖縄県中城村字南上原 952 番地 2

連絡先 098-895-5813

節減対象農薬 3回 当地比 8割減

化学肥料(窒素成分) 29.4kg 当地比 7割減

■ 台帳 NO.3368

生産者 6名

総面積 2400a

反収 3.5kg/10a

収穫期間

ボゴール: 3月中旬～7月中旬

ソフトタッチ: 3月中旬～6月末

ハワイ： 6月中旬～7月中旬

■殺虫農薬が昨年まで使用されていたスプラサイド乳剤 40 が失効し、モベントフロアブルに変更されました。

■パイナップルは2年間育てて、3年目に収穫する作物です。  
慣行の肥料の設定が116kgとケタが違いますが、期間の長さも関係します。  
2025年収穫のパイナップルは2023年8月～9月に株分けや苗で定植されています。

頭だけカットして、それを植えたら育つというビデオを見たことがありますが、3年待つなら、やってみるのも、良いかも知れません。

### ■熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹

**品目 ニンジン**

**品種 ベーターリッチ**

**特別栽培農産物**

栽培責任者：菜末ファーム 藤本 未和

住所：熊本県阿蘇郡西原村小森 383

連絡先：0968-38-0778

確認責任者：早田 昌博

住所：熊本県菊池市泗水町吉富 1457-1

連絡先：0968-38-0778

節減対象農薬 6回 当地比 5割減

化学肥料(窒素成分) 4.8kg 当地比 5割減

■ 台帳 NO.3367

栽培面積 20,000a

栽培本数 約 5万粒/10a

予想反収 2,000kg/10a

収穫期間 2025/4/1～7/15

ネオニコチノイド使用無し \*

■ 昨年実績と同じ

■ カイタック乳剤の使用量の記述が、農薬登録の適用通りではなく、  
今年も昨年も間違っていました、

(昨年は見過ごしていたようで、アルファ-のミスです)

生産者に確認を取ると、間違いなく適用通りで使用したとの  
確認が取れました。

■ 栽培責任者が、藤本辰博さんから「菜末ファーム 藤本未和」さんへ替わりました。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■高知県産 西村さん 土佐一 ショウガ

測定日	産地・生産者	品名	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2025/3/27	高知県 西村さん	四万十源流生姜	191.6g	4.4	4.1



西村さんの、**四万十源流生姜(新)**の測定を行いました。

この測定の前日(2025/3/26)に、  
産地から持ち帰った生姜です。

(収穫自体は昨年 2024 年 12 月。)

前回は 2025/2/25 に、土佐一・赤・黄の ひね生姜を  
測定しています。

測定値は、

**硝酸態窒素:6.6ppm→4.4ppm、**

**糖度:4.7→4.1**

という数値変化がありました。

生姜は測定毎に数値が大きく変わる為、(同じ生姜でも、  
検査機のボタンを押す度に 1.8~4 度等の数値変化がみられました)  
必ずすべての個体で同じ数値が出る・安定しているとは言いにくくなっています。

ですが、「**新生姜が月日をかけて保管することで、味濃い ひね生姜へ変化する**」  
という流れが分かりやすい数値比較になっていると思います。(吉田紗知子)



### ・新登場

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパン・・・実際の納品は4月15日から

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパン・・・実際の納品は4月15日から

### ・商品案内変更

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。値下げ。

### ・終了

北海道産 和田さんの長いも・・・ネバリスターは継続になります。

春掘りは4月10日ごろ収穫になります。

### ・4月新登場予定

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