

いつもありがとうございます。

W51 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。

### ・年末年始の納品スケジュールについて

アルファ―**事務所** 休み : 12月31日(水)～1月4日(日)

アルファ―**青果ターミナル** 休み : 12月31日(水)～1月4日(日)

アルファ―青果ターミナル **出荷** :

**12月30日**(火)まで、**1月5日**(月)再開。

### 配信スケジュールについて

w**51** (12月**16日**～12月**22日**) 納品 : 配信・・・12月**8日**(月)

締切・・・12月**11日**(木)

今週はこちら

w**52** (12月**23日**～12月**29日**) 納品 : 配信・・・12月**11日**(木)

締切・・・12月**15日**(月)

w**53** (12月**30日**～1月**5日**) 納品 : 配信・・・12月**18日**(木)

締切・・・12月**22日**(月)

w02 (1月6日～1月12日) 納品 : 配信…12月18日(木)  
締切…12月22日(月)

w03 (1月13日～1月19日) 納品 : 配信…1月5日(月)  
締切…1月8日(木)

w04 (1月20日～1月26日) 納品 : 配信…1月9日(金)  
締切…1月15日(木)

現状、このスケジュールとなります。

年末に向けて忙しくなるところ大変恐縮ではございますが、宜しくお願い致します。

**・今年もやってきました岩津ねぎの季節です** (吉田麻衣)

本来は1月23日が解禁日なのですが、

最近の夏場は暑すぎて種をまいても芽が出てこない上に

今年は雨もほとんど降らない時期が長く、

本人たちの納得がいくタイミングでの出荷の為、この時期にずれ込みました。



こちらは今年の岩津ねぎ。

今年も天候には恵まれていませんが、いい出来ですね。

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
2025/12/3	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ					3.8	5.4	7.5	10.3
2024/11/28	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ			2.3		3.7	7.7	8.2	10.4
2023/10/26	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ	-	2.4	2.3	2.8	-	8.1	8.3	11.0
2021/11/12	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ	4.0	1.0	2.0	2.0	2.3	5.5	8.3	11.8

これは岩津ねぎの開始時期間もなくの数値になります。

去年、今年と糖度が伸びきらなかったのはちょっと悔しいところではあります。

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
2024/1/5	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ		1.7		3.1	2.0	7.3	9.3	13.8
2023/2/9	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ			0.6	3.1	2.8	7.3	10.4	10.2

こちらは雪が降って寒さに当たった後の岩津ねぎの数値になります。

白い部分と根本が糖度が伸びやすい様子。



こちらは2023年の雪の中の岩津ねぎの様子になります。

岩津ねぎはこれからが本番です。

収穫時には葉が茶色いですが出荷時にはそれらはトリミングして、  
綺麗な状態でお届けさせていただきます。

一番右の写真は青葉のところの断面図。たっぷり餡を蓄えています。

・石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん (販促部:吉田紗知子)



画像は、今年 11 月に撮影した 加賀美人れんこんです。

れんこんは、土の中で呼吸をする際、

酸化鉄と反応を起こして、表面に黒い模様が付きます。

加賀美人れんこんは特に、このサビ模様が深い印象です。

その分、土の中で活発に成長する れんこんなんだと思います。

このサビ模様部分は、食べても全く問題ありません。

ただ、少し擦るように洗うと、簡単に白い表面になりますので、  
折角なら、綺麗に洗って食べていただきたいと思います。

今年も試食しましたが、やっぱり加賀美人れんこんは、  
もちり感・柔らかさが特徴的。

固いものは避けたいから…という方でも、加熱時間を追加するだけで  
口の中で崩れる程の柔らかさにも出来てしまいます。  
滑らかなので、ペースト状にも向いていると思います。

この柔らかさなのに、れんこん特有の味わいが深く、  
是非硬さでれんこんを諦めている方にもおすすめしたい商品となっています。

お正月前後は特に出番が多いれんこん。是非、ご検討ください。

**・福井県 建石さんの里芋【麻奈姫】（有安海）**





この里芋は、  
『福井県のほっこり金時』や『高知県のとさいずまとまと』  
『北海道の和田さんシリーズ』、これらの商品と同様に、

有機栽培でもなければ 特別栽培でもないが、  
本物の味のする一級品になっています。

この 5 年前後からお取組みが始めさせて頂きました企業さまは、  
馴染みのない里芋ですが、  
それ以上前からお取組みがございました企業さまには、  
懐かしさを感じもらえる商品であると想像しています。

それだけこの福井県の建石さんの里芋の味はインパクトがあり、  
一度食べると二度と忘れられないような味です。

ハッキリ言って発注書の里芋とだけ見ると『高い』と思ってしまいますが、一度食べてしまえば、納得せざるを得ないほどの価値を感じてもらえるはずです。

建石さんのいる大野市は福井県では最も大きい地域らしいです。  
大野市には、岐阜県にも跨っている能郷白山（のうごうはくさん）という山から、真名川という一級河川が流れています。  
川は山から流れ出てくる養分が含まれていて、

この養分は作物を美味しくしてくれる作用があります。

しかし川には必ずいくつものカーブが存在していて、そのカーブを曲がるたびに、山から運ばれてきた養分は、遠心力の作用でカーブの外側へと流れて行ってしまうそうです。  
ということは、理論上ひとつめの大きなカーブの外側に一番多くの養分が蓄積することになるので、そのカーブの内側の圃場と外側の圃場とでは、全く同じ環境で全く同じ栽培内容で栽培したとしても、味には大きな生じることになります。

建石さん自身もカーブの内側と外側で同じように栽培しても味に明確な差が出ているとかつて言われていました。  
その違いに気が付けるのは、一番立地の良い場所に圃場を確保できている人のみになるので、建石さんは地の利を活かせる、最高の場所に圃場を構えているということになります。

今シーズン作のものはまだ試食できておりませんが、昨シーズンはインパクトある甘みがあり、里芋の特徴のひとつであるもちっとした食感が美味しかった記憶がはっきりと残っています。

建石さんは独自で地元の福井大学へ成分検査を行ったことがあるそうですが、結果は、通常の里芋のデンプン量は 20%ほどらしいのですが、建石さんの里芋は 60%前後と突出したデンプン量が測定されたそうです。今度デンプン量が高いと気になるのは、荷崩れのしやすさで、これは数値的根拠では示せないのですが、煮物にしても荷崩れし難いと言っても問題ないほどしっかりしています。

価格は、納品経費を除き、大 400gp であれば 475 円となるので、値入率 30%を確保しようと思えば、678 円の販売にはなってしまう、少し販売し難くなってしまうそうです。しかし 598 円販売であれば、この里芋の価値を知ってもらえれば、リピートに繋がることは確実です。値入率としては 20.7%と下がってしまいますが、値入額としては 124 円と一品の値入額としては、かなり高額となります。

一品販売するのに必要となる経費は、どの商品を見てもさほど変わらないように思いますので、一品売れた時に高い粗利額を得られる方が、理論上は稼ぎやすいということになりそうです。

そこで問題になるのが、如何にしてこの松商材を販売していくのかになります。これは数回前に記事に書かせてもらいました、松商材を取扱始めましたという類のチラシを打つことが有効でと考えています。企業方針で大きく変わってしまうチラシ内容と思いますが、ぜひ、チラシをこのような方向性でも活用してもらえると、少し違ったチラシに興味を持ってもらえるお客さまが来店されるようになると考えています。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■兵庫県産 津村子さん 岩津ねぎ

測定日	産地・生産者	商品名	重量	測定部位	硝酸態窒素	糖度
					濃度 平均	
2025/12/3	兵庫県 津村子	岩津ねぎ	175g	あん	検出せず	3.8
				青い部分	検出せず	5.4
				白い部分	検出せず	7.5
				根元	検出せず	10.3



兵庫県・津村子さんの、  
岩津ねぎの測定を行いました。

前は 2024/11/28 に  
測定を行っています。

葉の青い部分の内部に含まれる  
「あん」を、多く確認・採取する  
事が出来ました。

「あん」は、冬の寒さで凍らないよう、ねぎが組織内に蓄えた成分(多糖)。

これからが冬本番である為、蓄えが多いのだと考えられます。

あん以外の部分も、全体的にねばり・とろみが強くみられました。

糖度数値について、前回数値と比べると

【あん】3.7 度➡3.8 度

【青い部分】7.7 度➡5.4 度

【白い部分】8.2 度➡7.5 度

【根元】10.4 度➡10.3 度

となっており、近い数値ではあるものの、前回よりもわずかに少ない数値となりました。

■兵庫県産 津村子 古川さん サツマイモ 紅はるか

測定日	産地	生産者・品名・品種	1本の重量	硝酸態窒素 濃度 (ppm)	糖度	
					加熱 前	加熱 後
2025/12/04	兵庫県	津村子 古川さん 紅はるか	159.0g	検出せず	13.6	44.9



兵庫県・津村子 古川さんの、  
紅はるか を測定しました。

糖度は、  
【加熱 前】13.6 度  
【加熱 後】44.9 度  
と検出されました。

過去アルファーで測定したサツマイモの中で、  
50 度に近い数値は 1、2 件ほどしかない為、  
とても高い数値です。

試食してみると、甘みが蓄えられている事がよくわかります。

少し小さい個体なので、加熱後に表面や中身が乾燥する時間が早く感じました。

■兵庫県産 鴨谷さん サツマイモ 紅はるか

測定日	産地	生産者・品名・品種	1本の重量	硝酸態窒素 濃度 (ppm)	糖度	
					加熱 前	加熱 後
2025/12/04	兵庫県	鴨谷さん 紅はるか	565.5g	検出せず	15.8	50.4



兵庫県・鴨谷さんが栽培される  
紅はるか を測定しました。

565.5g といった、とても大きな個体です。  
加熱する際も、  
中に火が通るまでに時間がかかりました。  
(電子レンジ、合計 8 分)

糖度は、  
【加熱 前】15.8 度  
【加熱 後】50.4 度

と検出されました。

過去アルファーで測定したサツマイモの中で、  
50 度に近い数値は 1、2 件ほどしかない為、  
とても高い数値です。

大きな個体なので、水分を蓄える面積が十分あり、  
しっとりとした表面が長く続きました。

・ 独り占めしたくなる！ 愛媛県岩城島産 岡野さんの瀬戸のまどんな

(販促部：生島 麻亜子)



絶品のレモンを栽培する岡野さんから、『瀬戸のまどんな』が新登場です。

この岡野さんの『瀬戸のまどんな』は、  
愛媛県のブランド品種『紅まどんな』と同じ品種になります。  
『紅まどんな』という名称は、JA 全農えひめの登録商標のため、  
アルファーでは『瀬戸のまどんな』の名称で販売しています。

それどころか、愛媛県出身で『紅まどんな』を子供の頃から食べていたアルファー同僚も、  
この岡野さん『まどんな』は絶賛するくらいの美味しさと言っていました！  
ブランドとして基準が確立されているため  
、どの『紅まどんな』も一定の美味しさはありますが、  
岡野さんの『瀬戸のまどんな』は、その美味しさが鮮明に残ります。

特にその食感に感動しており、

その同僚曰く

**まるでゼリーのようにとろけていく果肉。**

**かといって、実に締まりがないわけではなく、なんとも絶妙な質感です。**

**果物でこんな食感が味わえることに驚きました。**

とのことでした。

断面の写真を見て頂いても分かると思いますが、

まるで宝石のようにキラキラした果肉が詰まっています。

この果肉、まるでゼリーのような食感で、口に入れると濃厚な甘さと共に、とろけていきます。

間違いなく、一度食べると忘れられない美味しさです。

年末から年始にかけてと、取扱い時期はとても短いですが、

**「年末年始で家族が集まる時期にこそ、美味しい物を食べたい」という方に、**

是非お届けしたい商品です。

贈答用としても、家族団欒の時の御伴にもオススメですので、是非お取り扱いください。

## **・今週の栽培履歴調査報告** (中澤和大・中澤佐江子)

### **■長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ**

**品目** ミニトマト

**品種** アイコ

**特別栽培農産物**

**栽培責任者** 杉本 敬太

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** 農事組合法人ながさき南部生産組合

住 所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連 絡 先 0957-84-3393

■台帳 No.3458

栽培面積 328a 、冬春 生産者 11 名

予想反収 8200kg

収穫期間 2025/10/29~2026/7/上旬

■計画

節減対象農薬 25 回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 15kg 当地比 5 割減

■今季実績

節減対象農薬 9 回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 0kg 当地比 5 割減

（2025/11/26 現在 白倉弘邦さん、圃場 5(22a)）

5 名分 入手 それぞれ ガイドラインに表示しています。

参照資料あり

昨季実績

節減対象農薬 23 回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 0kg 当地比 5 割減

1 番農薬使用回数の多かった 山口靖さん 圃場 3 (15a)

（都合で 1 枚台帳を添付していません。）

以上です。

.....

■愛媛県産 岡野さんの 瀬戸のまどんな

品目 カンキツ（瀬戸のまどんな）

品種 愛媛果試第 28 号

## 栽培概要

**生産者** 岡野 英明

**住 所** 愛媛県越智郡上島町岩城 4832

**節減対象農薬** 20 回 削減なし（慣行 18 回）

**化学肥料（窒素成分）** 20.9kg 当地比 3 割減

行ラベル	No.1	No.2	No.3	No.4
除草	2	2	2	
グリホサートイソプロピルアミン塩	1	1	1	
グルホシネート	1	1	1	
殺虫	10	13	16	13
アシナピル	1	1	1	1
アラニカルブ	1	1	1	1
クロチアニジン	1		1	1
ジノテフラン	1	1	1	1
シフルメトフェン				1
スピネトラム			1	
スピロジクロフェン	1	1	1	1
スピロテトラマト	1	1	1	1
スピロメシフェン			1	1
スルホキサフロル	1	1	1	1
トルフェンピラド				1
ピリフルキナゾン		2	2	1
フルキサメタミド				1
フロメトキン	1	1	1	1
マシン油	0		0	0

ミルベメクチン	0	0	0	0
調合油				0
ピフルブミド	1	1	1	
フェンピロキシメート	1	1	1	
シエノピラフェン		1	1	
ピリダベン		1	1	
<b>殺菌</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
マンゼブ	1	1	1	
マンネブ	1	1	1	
銅	0			0
<b>その他</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
展着剤	0	0	0	0
<b>総計</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>13</b>

#### ■台帳 No.3459

面積 15a

本数 100 本/10a

予想反収 2t/10a

収穫期間 2025/12/上旬～26/1/上旬

ネオニコチノイド農薬使用あり

#### ■昨年との比較

昨年は農薬 2 2 回でした。他は同じです。

今季、やむを得ずサンフーロン液剤（除草剤）を使いました。

#### ■今季の作柄

夏場の高温で病害虫が多く出たので、果皮に少し影響があるかんじです。

実の生育は例年並みになっています。

### ・新登場

愛媛県産                      岡野さんの瀬戸のマドンナ  
鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナッフエンドウ  
兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ  
奈良県産                      萩本さんの富有柿・袋入

### ・商品案内変更

北海道産 今金原木生椎茸・・・再開。ただし、  
大量のご注文には対応できない可能性あり。  
静岡県産                      生きくらげ・・・運送料変更。  
鹿児島産                      糖蜜あんのう芋・L・・・在庫僅少。  
奈良県産                      萩本さんの富有柿・・・在庫僅少。

### ・終了

北海道産                      和田農園・じゃが芋・キタアカリ  
北海道産 有機栽培 渡辺さんの Organic 玉ねぎ・L

### ・12月新登場予定

北海道産                      和田さんの長いも・ネバリスター・・・w52 より新登場予定  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・南柑・・・w52 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎