

いつもありがとうございます。

W25 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。

・奈良県産 小林さんの胡瓜 (営業部:生島 麻亜子)



先週に引き続き、小林農園さんから新商品登場です。

弊社では、胡瓜は『なんぶきゅうり』を通年で販売しておりますが、

『小林さんの胡瓜』は10月下旬までとなっております。

金額的には、特別栽培である『なんぶきゅうり』より少し安いのですが、

硝酸態窒素・糖度のどちらとも、なんぶきゅうりと比べても見劣りしません。

測定日	産地・生産者	商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)	糖度
2024/01/24	長崎県 寺田さん	なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	19.2	4.1
2023/07/27	長崎県 寺田さん	なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	検出せず	4.7
2021/06/23	長崎県 寺田さん	なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	25.8	5.7
2020/05/29	長崎県 寺田さん	なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	16.7	5.1
2023/06/21	奈良県 小林さん	小林さんの胡瓜	かねそなえ2号	5.4	4.2
2021/06/04	奈良県 小林さん	小林さんの胡瓜	かねそなえ2号	26.0	5.7
2019/06/10	鹿児島県 園山さん	胡瓜	バテシラス3号	51.0	4.1
2019/06/10	北海道 当麻さん	胡瓜	オーシャン2	7.0	4.4
2018/06/29	長野県 柴本さん	胡瓜	上高地	-	4.5

『小林さんのきゅうり』は、限られた面積でなるべく長い期間栽培するため、特別栽培の基準を超えてしまうのですが、毎年土壌分析を行い、その時、その時で必要に応じて、必要最低限の肥料や農薬を使用しています。

天候の影響もある中、一定以上の品質で納品して頂けるのは小林さんの技術があってこそです。

「きゅうり」という品目の **PI 値** はあまり安定しておらず、私が頂いたデータでは 50~175 と値がバラバラです。

(1000 人中 50-179 人がきゅうりを購入している事になります)

その要因は、地場野菜コーナーにどの程度きゅうりが出てくるかという事もありますが、一番は「1本売りのきゅうりがどれだけ売れるか」という事のように、1本売りのきゅうりの PI 値が 150.52 になった事がある企業様もいらっしゃいました。

2 本以上の商品の PI 値は 5~25.5 となっており、
2 本以上の商品だけで他の品目と比較しても PI 値は低くないため、
軽く扱う事はできません。

その中でも、『小林さんの胡瓜』と『なんぶきゅうり』を併売している企業様の
データも頂いています。

面白いのは、

① どちらか 1 点のみ取り扱う

② 『小林さんの胡瓜』と『なんぶきゅうり』を併売する

の 2 つでは、②の方が粗利額が多くなったことです。

取扱い点数が多くなったのだから当たり前だと思われるかもしれませんが、
普段松商品を購入しているお客様だけが、松商品に興味があるのであれば、
単価の高い商品を 2 つ併売したところで、購入者数は増えないため売上額や
粗利額も上がりません。

普段は松商品を購入しないけど興味はあるという人の、高い物を購入する際の
心理的なハードルが下がった結果なのです。

これはフレーミング効果と言われているようですが、

例えば 100 円の商品と 200 円の商品しか並んでない場合は価格に

注目がいきやすく、

そこに 150 円の商品も加えることで、お客様の手に届きやすい

、よい品質の商品であると納得して購入して頂けます。

また、品質のよい食べ物であれば多少値段が高くてもよい、という人は 3 割ほど
いらっしゃるようです。

そのようなお客様のためにも松商品を取り揃えておく事で、何度も来店してもらえる
ようになり、売上額が上がる事にもつながります。

これはきゅうりだけではなく他の商品にも当てはまるのですが、
限られた売場の中でも、よく食べられる商品こそ『松竹梅』の商品を揃えて頂きたいと
思います。

・今がお買い得！ フルーツ夢人参(藤本姉妹 or 八木)がおススメ

(有安海)

現在アルファーではフルーツ夢人参を2つの産地で取り扱っています。
人参で2産地同時に扱うことはあまり多くはないのですが、
今シーズンは熊本県藤本姉妹のフルーツ夢人参の確保が上手く行うことが出来たことで、
もう少しの間、2産地での併売が続くことになります。

どちらも本物の味味がする一級品ですので、各企業さまお店さまでどちらが売場に
合うのかで、
取捨選択をしてもらえればいいのかと思います。

藤本姉妹の人参は、冬から販売して頂いて来た商品なので、ご存じの通り
一般的にはそろそろ産地終了となる熊本県からの人参となっております。
八木さんはというと藤本姉妹とは逆に、先日スタートしている、熊本県の後継産地
となりますので、
これからがシーズンとなる産地になります。

熊本藤本姉妹は高知の企業さまの前ご担当者さまは、
『この藤本姉妹の人参めっちゃ好きっす！』と
大ファンになってもらえ、ボリュームを持った販売を継続されていた時期がありました。

また、高松の企業さまでは、先日終了した徳島県の契約人参が終わったことで、この藤本姉妹のフルーツ夢人参を提案したところ、50 ケース 40 ケースと毎週沢山の注文をけいぞくしてもらえております。

昨日折れて商品にならないこの人参でカレーを作ったのですが、

カレーの濃い味に負けずに

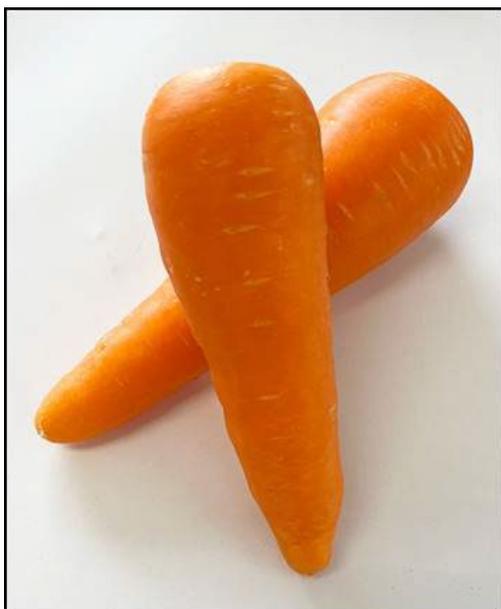
しっかりとした人参の味をアピールしてくるんです。

和田さんのじゃが芋、藤本姉妹のフルーツ夢人参、伊吹さんの淡路島玉ねぎで

カレーを作ったら

カレーだけどカレーじゃなさそうな美味しいカレーが出来上がりそうですね。

時期が合わないですが…





博農の圃場がある兵庫県たつの市御津町は海の際に位置していますので、圃場はというと、羨ましがる農家さんも多いと思う砂地という、かなり地の利を活かせる地域になっています。

そのため、弊社が毎度行っている糖度の自社測定では、12度を超えてくる圧倒的な数値を持ったフルーツ夢人参を毎シーズン作り上げてきています。

12度といっても、人参は収穫する季節によって大きく糖度が変わりますが、寒い冬を乗り越えるために糖を蓄えるので、

やはり高くなる傾向が強いですが、現在の春掘りはなかなかそこまでの糖度を持った人参を作るには問題があるそうです。

それでも10度前後の人参をコンスタントに出荷してもらっています。個体差が少ないってすごいことなんだよね。



土曜日の大阪市場で各産地の相対の平均が 2,500 円を超えており、歩留り 90%と仮定、400g パックの原料原価は約 111 円、
そこに人件費や包材費が約 25 円は最低かかるとなると、それだけで製品原価は 136 円となる。

アルファアのフルーツ夢人参は 400g パックは 145 円（センターフィ・運送費別途）となりますので、市場品との 10 円もなくなりので、

松商材を売り込むチャンスが大きく広がっているタイミングが来ています。

今がチャンスフルーツ夢人参です。

・じゃがいもは繊細な野菜です。（販促部:吉田紗知子）

今週月曜に、

長崎県産・なんぶじゃがいもの試食を行いました。

アルファアでじゃがいもを試食す際は、

皮つきのまま加熱し、

切り分ける調理が基本となっています。

今回 **なんぶじゃがいも** の品種は、**ニシユタカ**。

皮が分厚くなく、口に入れても残りにくい為、

大変食べやすい品種だと思います。

皮つきで調理するメリットは、

- ・炒め・煮物で、タレが絡みやすい
- ・揚げると、皮のパリッとした食感で、実のホクホク感が際立つ
- ・皮をむく時間の短縮 等々

ニシユタカ は、**元々煮崩れがしにくい**特徴を持っている為、

調理の幅が広いじゃがいもだと感じます。

皮が薄い事はメリットが大きい反面、
「繊細である」というデメリットも併せ持っています。



ニシユタカだけでなく、全品種で言える事ですが、

じゃがいもは、光などに反応して、
有毒物質（ソラニンやチャコニン等。じゃがいもを緑化させる）を
生成してしまいます。

日光 だけでなく、蛍光灯 でも、
同じように反応が起こります。

特に、皮が薄いニシユタカは、
光に反応しやすく、傷もつきやすい為、

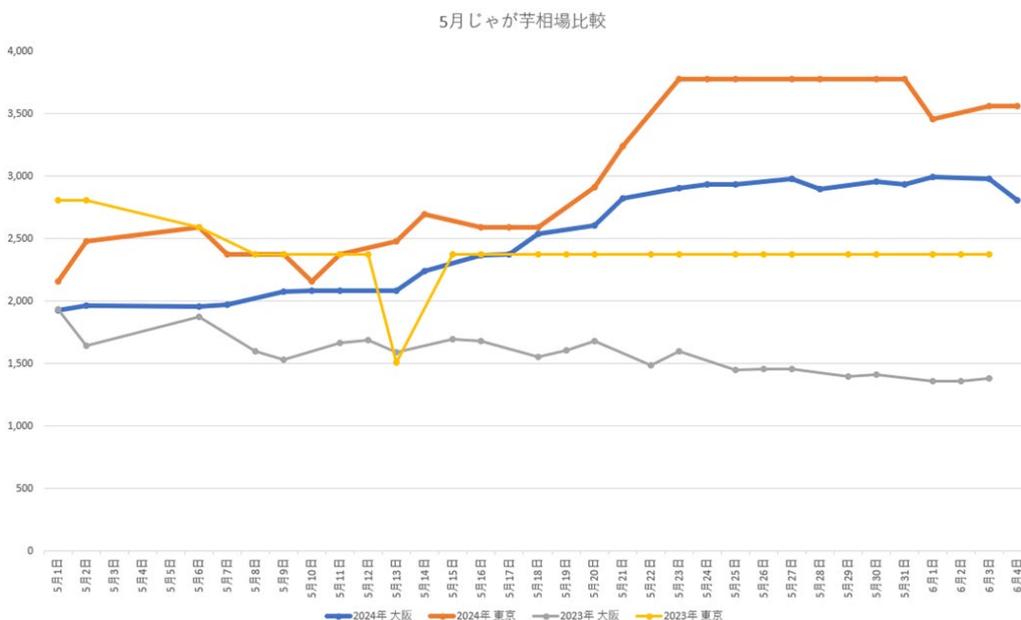
調理前には必ず念入りにチェックを行ってから、
調理していただきたいと思います。

表面が緑色になっていたり、傷が見られる 等
症状が酷い or 不安を感じる場合は、
無理に食べないように、

(症状が一部だけ等で) 調理する場合でも、
緑色の部分や、傷を完全に取除いてから、
調理を行っていただきたいです。

今後も、季節によって様々なじゃがいもが登場していくと思いますが、
是非、上記を頭の隅に置きつつ、
販売して頂ければと思います。

大変申し訳ございませんが、じゃがいも値上げさせていただきます。



上記の画像は今年と去年の長崎県産のじゃが芋相場のグラフです。

大阪は本場の相対平均。東京は大田市場の相対中値の取引価格を拾ってきたものです。

オレンジと青が今年の相場、黄色と灰色が去年の相場になります。

分析するまでもなく、東京で約 1.5 倍。大阪は約 2 倍くらいとなっています。

原因としてはやはり 3 月の遅霜と長雨の影響で収穫量が落ちており、

どこの産地も少ないのと

その他の作物の収穫が重なって、なかなかジャガイモの収穫出荷に手が回らないのが原因のようです。

なので大変申し訳ございませんが、

相場が落ち着くまでは値段上げさせていただきます。

次のじゃが芋の産地は、福井県吉村さんのキタアカリです。

収穫出荷予定は 7 月の中旬・下旬頃となります。

それまでは長崎県産特別栽培なんぶ新じゃが芋のみとなります。

申し訳ございませんが、なにとぞご理解の程宜しくお願い致します。

・測定データと味の濃さと。

『鹿児島県 特別栽培 南国与論の新物 里芋』(販促部：渡部智加)

今回は『鹿児島県 特別栽培 南国与論の新物 里芋』

の御提案させていただきますが、

その前に、成分測定と味の関係について触れておきたいと思います。

ちょうど、先週に成分測定と試食をしました。

下表が、その結果です。

測定日	産地 生産者	品名	品種	検体	重量	硝酸態窒素濃度平均	糖度
						ppm	
2024/6/6	鹿児島県 麓さん	与論の里芋	石川早生	A	108.5g	16.8	6.4
				B	108.6g	10.1	5.8
				C	76.2g	13.6	7.5

正直、里芋の糖度って、ピンときづらいかと思います。

Web 検索しても、里芋の糖度について、記事が出てきませんでした。

測定日	栽培区分	産地	商品名	品種	1個の重量	硝酸態窒素濃度 (ppm)	糖度
2014/12/03	概要表示	福井県	建石さんの里芋	大野在来種	50g	24.9	12.4
2014/12/03	特別栽培	熊本県	後藤さんの里芋	土垂れ	68.0g	57.7	10.0
2021/09/17	特別栽培	宮崎県	風土の洗い里芋	土垂れ	101.0g	-	4.6
2021/10/11	特別栽培	宮崎県	風土の洗い里芋	土垂れ	110.0g	38.8	5.5
2022/04/26	特別栽培	岐阜県	与論の里芋	石川早生	109.0g	5.2	10.7
2022/04/26	特別栽培	岐阜県	与論の里芋	石川早生	77.0g	6.1	8.1
2022/04/26	特別栽培	岐阜県	与論の里芋	石川早生	57.0g	7.0	6.7
2022/04/26	特別栽培	岐阜県	与論の里芋	石川早生	40.0g	15.4	7.9
2022/09/12	特別栽培	宮崎県	風土の洗い里芋	大和早生	117.0g	検出せず	6.5
2022/09/12	特別栽培	宮崎県	風土の洗い里芋	大和早生	100.0g	3.4	7.1
2022/09/12	特別栽培	宮崎県	風土の洗い里芋	大和早生	94.5g	4.1	6.8
2022/09/12	特別栽培	宮崎県	風土の洗い里芋	大和早生	69.5g	3.2	6.1
2022/12/15	概要表示	高知県	明神さん達の満天里芋	唐の芋	53.5g	6.3	7.7
2022/12/15	概要表示	高知県	明神さん達の満天里芋	唐の芋	43.5g	3.2	6.7
2023/05/31	特別栽培	鹿児島県	与論の里芋	石川早生	94.0g	検出せず	6.1
2023/05/31	特別栽培	鹿児島県	与論の里芋	石川早生	73.5g	1.1	5.9
2023/11/22	特別栽培	宮崎県	風土の里芋	大和早生	81.4g	289.5	5.8
2023/11/22	特別栽培	宮崎県	風土の里芋	大和早生	67.4g	19.4	6.3
2023/11/30	概要表示	高知県	明神さん達の満天里芋	唐の芋	78.1g	13.1	7.2
2023/11/30	概要表示	高知県	明神さん達の満天里芋	唐の芋	64.0g	12.0	5.6
2024/03/26	特別栽培	鹿児島県	与論の里芋	石川早生	58.1g	3.4	5.1
2024/03/26	特別栽培	鹿児島県	与論の里芋	石川早生	94.8g	7.7	5.0
2024/03/26	特別栽培	鹿児島県	与論の里芋	石川早生	146.4g	11.0	7.4
2024/06/06	特別栽培	鹿児島県	与論の里芋	石川早生	108.5g	16.8	6.4
2024/06/06	特別栽培	鹿児島県	与論の里芋	石川早生	108.6g	10.1	5.8
2024/06/06	特別栽培	鹿児島県	与論の里芋	石川早生	76.2g	13.6	7.5

弊社で里芋の測定が本格的に始めたのは 2021 年ごろで、
それ以来、継続的に測定しています。

これまでの里芋の測定データをすべて書き出すと、
これだけありました。

ニンジンや玉ねぎなど、
もっと膨大な量のデータが蓄積されている作物もあります。

何が言いたいかと言いますと、
データが蓄積してくれば、当然 ある程度の傾向がわかります。
世の中に参考データの少ないものであれば、
この傾向を探ることで、
美味しさとの関連性がわかってくることもあります。

里芋の美味しさと言うと、世間的には、
食感が最もアピールされるポイントのように思いますが、
「味の濃さ」も、重要なステータスだと思っています。

糖度の高さ=味の濃さとは言い切れませんが、
あくまで数値は美味しさの裏付けという立ち位置であることは、
前提としてはあるのですが、

**硝酸態窒素の濃度が低いと、その作物自体の味がダイレクトに感じられ、
糖度も数値以上に感じるということは、測定を続けてきてわかったことです。**

いわゆる アク の強い野菜であるごぼうならば、硝酸態窒素濃度は 500ppm 以上
検出されることもありますし、

ほうれん草などの葉物であれば、ものによっては 1,000ppm を超えることもあります。
ここで上の里芋の結果を見てみると、ほとんどが 10ppm 台からそれ以下の数値で
出ています。

糖度が一桁台でも、味を感じる理由がそれだと思えます。

実際に試食した際も、甘みに加えて、里芋自体の味を感じました。

芋っぽい臭みがなく、スッと入ってくる旨みです。

前置きがかなり長くなりましたが、

そんな美味しさの『**鹿児島県 特別栽培 南国与論の新物 里芋**』、

是非とも食べてもらいたいです。



美味しさの理由はいくつかありますが、

- ・ **産地の与論島が、里芋栽培の適地条件の「粘土質の赤土」であること**
- ・ **ミネラルが多く供給されていること**

この二つが大きいと考えています。

先程述べた『旨み』は、ミネラルも大きく関係しているのではないかと思います。

植物が成長するうえで、土壌のミネラルバランスが重要なのはもちろんですが、神戸女子短期大学が行った研究で、ミネラル分が多く含有される時期には、旨み成分であるグルタミン酸も多く含有される傾向にあるというデータが出ていました。

産地の与論島は、土壌がサンゴ礁由来である上、周りからも潮風によってミネラル分が供給されています。

結局のところ、作物が健全に育てば、必然的に味も糖度もものってくる、ということです。

このひとあじもふたあじも旨みのある里芋、一度食べてもらえれば、そのことを きっと分かってもらえます。

是非、御取組みの程、宜しくお願い致します。

・今週の成分測定報告

■長崎県産 松尾さん トマト

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
2024/5/30	長崎県産 松尾さん	なんぶとまと	168.8g	検出せず	7.1	9,134	646

前回 3/28



今回 5/30



長崎県産とまとの測定を行いました。前回は 3/28 に測定を行っています。

表面の赤色が、前回よりも濃い印象を持ちました。

糖度は、5.7→7.1、

リコペンは 4,750→9,134、

β-カロテンは 484→ 646 と、

それぞれ検出されています。

前回よりも高い数値が検出されています。

特に糖度とリコペンは、過去測定した同産地とまとの中で、一番高い数値が検出されています。(吉田紗知子)

■熊本県産 河野さん トマト

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度 ppm	糖度 度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2024/5/30	熊本県産 河野さん	晃平とまと	155.7g	検出せず	7.4	3,470	200

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、3/28 に測定を行っています。

糖度は、7.4 と検出されました。

前回の 5.1 と比べると高い数値となっています。

昨年末から今年春にかけて、糖度は 5 度代となっていたが、例年通りの、7 度代へと数値が戻っている印象を持ちます。

リコペンは 5,095→3,470、β-カロテンは 486→200 と検出されました。

カテノイド数値は、前回よりも少し下がる結果となっています。(吉田紗知子)

■長崎県産 なんぶとまと・熊本県産 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
2024/5/30	長崎県産 松尾さん	なんぶとまと	168.8g	検出せず	7.1	9,134	646
	熊本県産 河野さん	晃平とまと	155.7g	検出せず	7.4	3,470	200



同日に測定を行った、
長崎県産 なんぶとまと・熊本県産 晃平とまと
の測定数値比較になります。

比較すると、
なんぶとまとの、赤色の濃さが分かりやすくなっ
ています。

長崎県産 なんぶとまと 168.8g、熊本県産
晃平とまと 155.7g と、
前回と同じく、なんぶとまとの方が数十グラム程、
晃平とまとよりも重い個体でした。

前は、なんぶとまとの方が糖度が高くなっていましたが、
今回は晃平とまとの糖度数値が大きく上がった事もあり、
晃平とまとの方が高い結果となりました。(吉田紗知子)

■長崎県産 金井さん インゲン

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
2024/5/30	長崎県 金井さん	なんぶいんげん	江戸川 他	A	7.7g	16.3	8.0
				B	5.6g	43.5	6.9



長崎県産・なんぶいんげんの測定を行いました。

前回は、2023/6/1 に測定を行っています。

約 1 年前の測定です。

いんげんは、春・秋作を行うなど、
年中市場で流通している豆類ですが、

旬は「6～9月」で、

今がまさに旬が始まった期間です。

今回、2 検体の測定を行っています。

糖度は、

A が 8.0、B が 6.9 と検出されました。

B の数値は、**昨年測定時の 6.5** と近い数値ですが、

A は 8.0 と高い数値が検出されました。

一番甘味が乗る、旬の始まりにふさわしい数値だと感じます。

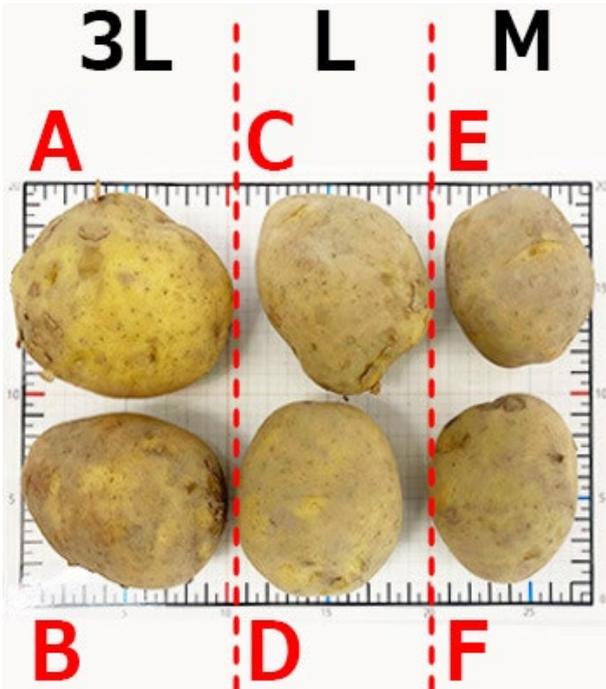
硝酸態窒素は、

A:16.3、B:43.5 と個体差が見られます。

前回測定時の、**83.1** よりも低い数値となりました。(吉田紗知子)

■長崎県産 松永さん じゃがいも

測定日	品名	検体	重量	ライマン価	検体	重量	ライマン価
2024/5/31	長崎県 松永さん にしゆたか	A	285.5g	13	D	201.0g	13
		B	217.0g	14	E	143.0g	13
		C	213.5g	13	F	141.5g	13



長崎県・松永さんのじゃがいも(品種:にしゆたか)を測定しました。

前回、同産地のにしゆたか測定は、
一年前の 2023/6/20 に行っています。

今回、**3L・L・M** で **2個ずつ**、**計6個**で測定を行っています。

並べて見ると(写真参照)、
3サイズの大きさが分かりやすくなっています。

産地では今作、小ぶりな個体が多く、
出荷に適した大きさ・見た目の綺麗さを持つ、
個体の量が少ないと聞いています。
今回の検体は、選び抜かれた良品であると感じました。

ライマン価は、
13 が 5 個、3L の **1 個体**のみ **14** といった結果となりました。
上記ライマン価の個体差があまり見られない事から、
どのサイズでも同等に、実がぎっしりと詰まっているじゃがいもと言えます。

前回は、16 と高い数値が検出されていましたが、
過去測定数値を見ると、今回の **13～14 が基本的な数値**であると思われます。

試食した際も、芋本来の味が濃いじゃがいもとなっていました。(吉田紗知子)

■ 鹿児島県産 土付きらっきょう(市場品) 風土の土付きらっきょうとの比較

測定日	産地	品名	品種	検体	1玉の重量	硝酸態窒素	糖度 (Brix)
						濃度平均(ppm)	
2024/05/23	鹿児島県	土付きらっきょう (関西スーパー様で 購入)	不明	A	11.8g	検出せず	33.0
				B	11.2g	検出せず	35.3
				C	7.6g	検出せず	24.8
				D	8.6g	検出せず	35.8

測定日	産地	品名	品種	検体	1玉の重量	硝酸態窒素	糖度 (Brix)
						濃度平均(ppm)	
2024/05/14	宮崎県	風土の 土付きらっきょう	らくだ	A	20.6g	検出せず	31.5
				B	20.1g	検出せず	30.3
				C	9.6g	検出せず	27.3
				D	9.5g	検出せず	25.7



5/14 に風土の土付きらっきょうの測定を
行いましたが、
比較対象がなかったため、市場品を購入し、
測定しました。

全体的に、市場品の方は小ぶりです。
風土の土付きらっきょう測定時と同じく、
1 パックの中で、大きめの個体 2 つ、
小さめの個体 2 つを選定し、検体としました。

結果、4 検体の中で、最高糖度が 35.8 度、最低糖度が 24.8 度と、
風土の土付きらっきょうより、最高糖度が 4 度近く上回る結果となりました。

この結果は、測定時期と、産地の地理的要因によるものが大きいのではないかと
推測します。

- ① 単に鹿児島県の方が南に位置し、気温が高いことから成熟も早いこと
- ② 鹿児島産の大部分は、日本三大砂丘の一つ、
吹上砂丘で生産されている = 砂地が適地であること

地理的要因としては、この二つが挙げられるでしょうか。

宮崎県の火山灰土壌も、らっきょうにとって適地であり、
風土の土付きらっきょうは、5/14 時点でも大粒で歯ごたえよく育っているので、
商品性としては十分強いといえそうです。(販促部：渡部智加)

■宮崎県産 まろやかズッキーニ

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定 部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
					ppm	
2024/05/29	宮崎県 ヒダカファーム	まろやかズッキーニ	157.0g	上部	239.6	5.1
				中部	128.8	5.5
				下部	122.0	5.4



宮崎県 ヒダカファームさんの『まろやかズッキーニ』の測定です。

この商品は、2024年5月開催の野菜ソムリエサミットにて銀賞を受賞しており、審査員による味・香り・食感に対するコメントも、高評価されているものがほとんどでした。

測定結果に移ります。

ズッキーニは測定データが少なく、

サンプルデータを多く得たいため、

今回は上・中・下部の各部位ごとに、硝酸態窒素・糖度を計測しています。

比較対象は、2022年の同時期に測定されている『宮崎県産 風土のごん太ズッキーニ』になります。

まず糖度に関しては、この2商品の間には、大きな差はないといえます。

また、部位ごとの差も0.4度以下の差となっており、部位で大きく変動するような作物ではないのかもしれませんが。

一番大きく差が出たのは硝酸態窒素濃度で、

まず2商品間の差ですが、同じ宮崎県産でありながら、

本検体はサンプルの希釈を行わなければ計測することができないほど、高い値でした。

果菜類で、希釈が必要な作物は初めてのようです。

試食は、軽くソテーしての実食でしたが、

硝酸態窒素濃度が高い値だからと言って苦み・えぐみが残るわけではなく、甘味・旨みを感じる味わいでした。焼いても、適度に食感が残る点も美味しく感じるポイントでした。(販促部：渡部智加)

■宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう (洗い)

測定日	産地・生産者	品名	品種	検体	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
							ppm	
2024/5/29	宮崎県 風土	畑ごぼう 洗い	霧島白肌	A	140g	中央	244.1	19.3
						根元	727.7	13.6
				B	130g	中央	217.0	20.2
						根元	752.6	11.0



新登場商品、風土の洗いごぼうの測定です。
2 検体計測しました。

まず硝酸態窒素濃度について、
検体Aが 中央：244.1ppm
根元：727.7ppm

検体Bが 中央：217.0ppm
根元：752.6ppm となり、
過去、他産地の数値にみられる傾向と同じく、
根元の方が高い数値を記録しています。

次に糖度に関しては、
検体A、Bともに、『中央』の値が20度前後となっており、
高水準な値といえます。

ごぼうの構成成分が変化するわけではないので、当然といえば当然といえますが、『洗い』であることによって、数値の大きな差はみられないといえそうです。

肌は、品種名の「霧島白肌」の通り、色白で滑らかです。

断面も変色などなく、きれいに組織が詰まっている様子がありました。(販促部：渡部智加)

■宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう (洗い)

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	
2024/5/29	宮崎県 風土	畑ごぼう	霧島白肌	140g	中央	311.9	21.1
					根元	350.3	15.1

洗いごぼうと同日、5/29 に土付きの畑ごぼうも測定しましたので、報告です。

まず、硝酸態窒素濃度に関してですが、

中央：311.9ppm、根元：350.3ppmという結果で、特に根元の値は、『洗い』と400ppm 近く低い値となっています。

ごぼうは多産地、様々な時期に測定を行っていますが、

硝酸態窒素濃度が何によって変化しているのか、未だに傾向がつかめていません。

中央より、根元に蓄積しやすい傾向であることはわかってきましたが、

同産地の同時期でも、400、500ppm というような差が生まれることは不思議です。

今後もデータを蓄積し、何か糸口が見つかれば面白そうです。

次に糖度ですが、中央：21.1度、根元15.1度と、中央は20度越えの高い数値です。

他産地の、同時期のデータを見てみると、新物は糖度が高めに出ているような気がします。(販促部：渡部智加)

■兵庫県産 伊吹さんの淡路島玉ねぎ、白玉ねぎ

測定日	産地 生産者	品名	検体	硝酸態窒素濃度	糖度		
				ppm	おしり	中央	外皮
2024/05/30	兵庫県 淡路島 伊吹さん	淡路島玉ねぎ	3L	検出せず	9.3	7.7	8.2
			L	検出せず	10.4	10.3	8.1
		淡路島白玉ねぎ	L	検出せず	10.5	10.5	5.9
			M	検出せず	11.0	10.7	4.8



今回は、伊吹さんの淡路島玉ねぎを3L・Lの2検体、白玉ねぎをL・Mの2検体、計4検体の計測です。

2022、2023年の結果と比較すると、各部位で1～2度ほど低い値とはなっており、今作は、暖冬や雨の影響で、不作とのお話を受けていることから、その影響が出ているのかもしれない。

しかし、検体を切った時の感覚、糖度も決して低い値ではないということからみても、品質的には悪いものではありませんでした。

むしろ みずみずしく、組織はしっかりとしている印象です。

今回試食は、熱を通し、軽く焼き目をつけて実食してみました。

糖度が示している通り、黄と白で甘さに大きな違いは感じられませんが、個人的には白の方が、歯ごたえを柔らかく感じました。

(販促部：渡部智加)

・思わぬところから

和田農園様から畑ごぼうのへそくりが出てきたということで、
数量限定ですが再開です。

数量的には過去の実績から鑑みて、だいたい2週間前後という感じになります。

・新登場

山形県産 特別栽培 フルーツ王国のさくらんぼ・佐藤錦 M 200g
奈良県産 小林さんの胡瓜
兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白・・・新物です

・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。

北海道産 和田さんの畑ごぼう・・・数量限定で再開。

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが芋・・・価格変更。値上げ。

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎM・・・数量限定で特売。

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン
伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋
青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ
長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし

・7月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ小玉すいか・・・w27 より新登場予定
山形県産 特別栽培 畑の味を知るメロン・・・w27 より新登場予定
大分県産 工藤さんの濃～いピーマン・・・w27 より新登場予定
ニュージーランド産 防カビ剤不使用 レモン・・・w28 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