

いつもありがとうございます。

W27 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。

・宮崎県 特別栽培 風土のごぼう・洗いごぼう (有安海)



通常のごぼうの糖度は14~15度くらいが一般的らしいですよ。

この風土のごぼうは2024年は延べ7回ほど自社測定をおこなっているのですが、なんとなんと、その平均でさえも19.4度と圧倒的な差があります。

ちなみに7回測定したうちの最高値は22.1度と市場に出回っているごぼうとは、比べ物にならないほど、高い糖度を記録しております！



風土のごぼうが栽培されている土壤は、霧島連山の火山灰土壤で非常に肥沃であることなのですが、火山灰の土壤のメリットは保水性と通気性の一見相反する関係に感じますが、その両方に優れているということ。言ってしまうばスポンジのようなイメージかと思います。

そんな地の利を活かした栽培が出来ているごぼうは、のびのびと成長することは確実で、**画像を見れば、両手でつかんでいるごぼうが、ストレス少なくスツと成長しているが、ふにやっとせず力強さも持っていることがわかりますね。**

この火山灰土壤で栽培されるごぼうは、何といてもキメが細かいごぼうが栽培できるということです。

キメが細かいとどうなのかというと、細胞が調理するときの包丁の入りが大きく違い、きめが粗いものはごぼうを包丁でカットしようとする、切れるというよりか、バキバキと音を鳴らしながら割れはじめます。

しかしこのごぼうは、割れることもなく、スツと切れるほどきめが細かいです。また、きめが細かいことで、食感も舌触りが滑らかになり、個人的にはザラザラしているよりか美味しく感じます。

ぜひ、このごぼうを多くの方に知ってもらえるチャンスとなればうれしいです。



今回はそれだけではなく、この風土の特別栽培のごぼうが、

洗いごぼうとしても取扱が可能となりました。

ごぼうの洗浄機を風土さんは購入されたことで、

今シーズンからは、この風土の特別栽培ごぼう（土付き）だけではなく、

その風土のごぼうの洗いバージョンが取扱が出来るようになりました。

売場には表現することはできませんが、

単に洗浄機を使って洗浄しているだけではなく、

洗浄後に数分間ほど水に漬けて灰汁抜きまで行っている、価値のある洗いごぼうです。

特別栽培の土付きのごぼうだけではなく、そのごぼうを使った洗いごぼう、その両方を弊社では 1/2 カットの規格も販売しておりますので、計 4 つの SKU を揃えることが出来ました。どれかひとつでも威力十分ではありますが、揃えることでさらに力を発揮してくれる商品になりますので、土付きと洗いのセットで売り場を作ってもらえると嬉しいです。

・山形県産さくらんぼ【佐藤錦・紅秀峰】 (販促部:吉田紗知子)



今朝、家でさくらんぼを食べました。昨日スーパーで並んでいた、季節物だよね、と家族が買って帰った物です。

さくらんぼの旬は、6～7月。

高低幅広いランク付けがあるさくらんぼですが、

旬を迎えた事で、手に取りやすい価格の商品も、棚に並ぶ時期になったんだなあと感じます。

食べた時の味はというと、

今登場している、

山形県産 さくらんぼ【佐藤錦】、【紅秀峰】や、(比較の為)そのランクに近い他社商品等の味を記憶してしまっている為か、

美味しいという感想ではなく、
酸味が強いなあ…という言葉が、
真っ先に頭に浮かびました。

冒頭、言っていたように、
季節だから「食べた」と、日記に書く為のような、
味は二の次…という場合なら、合格のさくらんぼだと思います。
(美味しいとは思うのですが…)



改めて、
取り扱い中の
山形県産 さくらんぼ の写真
(掲載写真参照、**紅秀峰**サンプルを頂
いた時に撮影した物)

を見返してみると、

そもそも

外見の赤色の濃さから違う。 と、

食べる前に、

もう美味しいだろうと分かってしまうような、

均一に濃く、ツヤのある さくらんぼ

だものなあ…

と違いをはっきりと感じます。

前記のように、日記に書くとするならば、

「さくらんぼを食べた」

という書き方ではなく、

「宝石のような、美味しいさくらんぼを食べた」

と、装飾語を追加せざるを得ない、さくらんぼだと思います。

値段を計算すると、

気軽に、朝時間が無い時に…は、

あまりにも勿体ない と思えるランクのさくらんぼなので、

気軽に大量に～は難しい商品だとは思いますが、

手に取ったお客様の記憶に残り続ける、

いい商品があのお店で置いていたと、印象付けるパワーが強い商品です。

是非、ご活用・ご検討ください。

・是非食べてください！『山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜』

(販促部：渡部智加)

『行者菜』って正直、あまり聞き馴染みのない野菜だと思います。

それ故、どのように売り込んだら良いか、どう食べたら美味しいのか分からない

という企業様もいらっしゃるかと思います。

しかしながら、是非とも多くの方に食べていただきたい野菜でもあります。

ということで、行者菜を食べてもらいたい理由とピールポイントについて、

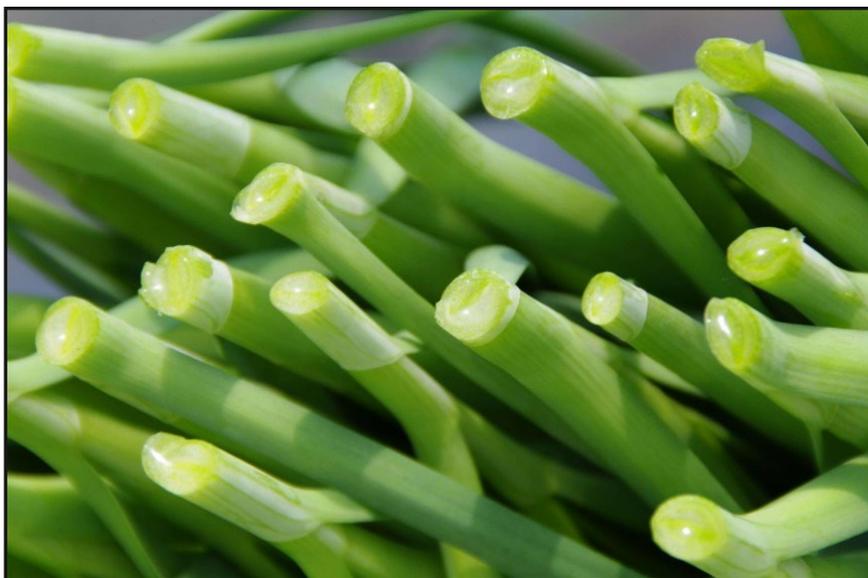
ご紹介させていただきますので、

是非売り場にてアピール頂き、御販売頂ければと思います。

① 栄養満点！ 滋養のある野菜

『ニラ』と『行者にんにく』を交配させて生まれた野菜である行者菜。
もともと親の両種も、栄養価の高い野菜ですが、これらを掛け合わせたことで、
硫化アリルや、ビタミン類などの栄養が、さらに高くなっています。

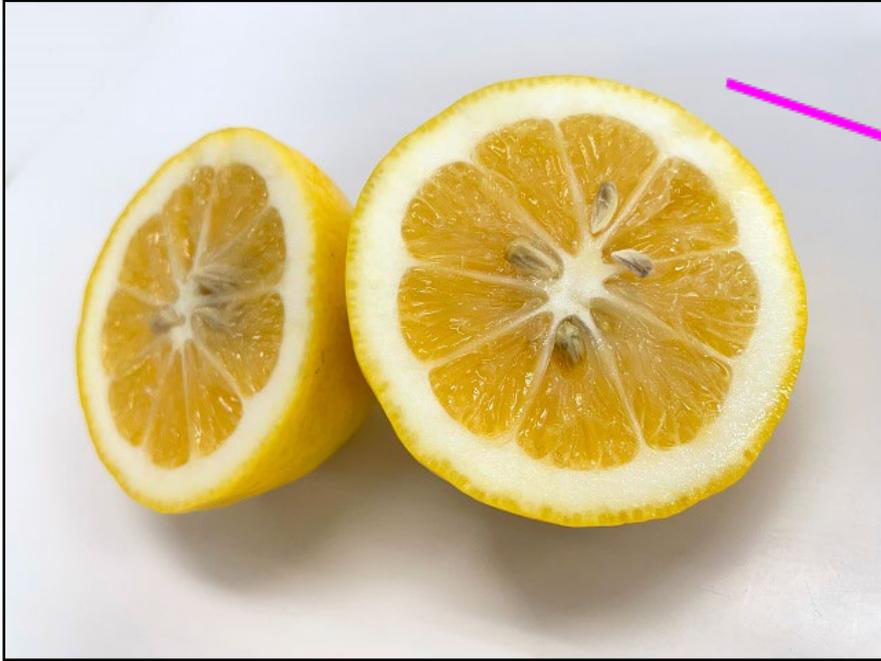
食事で健康になっていこう、と御提案させて頂いている弊社としましては、
滋養のある野菜として、是非多くの方に食べてもらいたい野菜です。



左の写真は、
行者菜の株元の断面ですが、
青々と太く、
引き締まった茎をしており、
滴り落ちる水分も見られて、
健康な状態だとよく分かります。

このように健康に育った作物こそ、
『滋養のある野菜』として、多くの方に食べてもらいたい理由です。

・ニュージーランド産 ポストハーベストフリー レモン (吉田清一郎)



生産者を限定し、長年にわたり厳しい品質基準と生産基準から成る

「食品安全プログラム」を導入し「輸入品でも安心・安全」をお届けします。

防カビ剤を使用していないので、皮ごと使えます。

また生産者を限定し契約栽培をすることにより、トレーサビリティ及び
ポジティブリストを明確にしています。

また、害虫駆除には、食肉蜂を使用。

皮の保護には、オーガニック農産物に使用するベジタブルワックス使用しています。

今週の新登場商品の紹介です。

これは、最近では本来生島麻亜子の担当ですが、

慣れぬ営業活動で彼女は非常に多忙で、今週は私が代役を務めます。

このレモンの特徴は、果汁の多さです。

成分測定では、販促部の渡部が果汁比率なる数値を測るようになりました。

そのうち、測定してレポートしてくれると思います。



この画像は、小豆島で私が栽培しているレモンの木です。

昨秋は大変な豊作でした。

それで、最後の実を3個越冬するのかどうか、試しに収穫しないで放置しました。

少し、剪定しすぎたかもしれません。

豊作の後だったので、負担を軽くして

やろうと強めの剪定をしました。

ところが、春になり鹿か狸か、

犯人は分かりませんが、

新芽を食われてしまいました。

良くしたもので、

その後これはマズイと思ったのか、

自分で、もう一度新芽の出し直しを

して来ました。

レモンは他の柑橘類と違い、

収穫適期というのはゆるく、通年で収穫しようと思えば、

テストの結果、出来るような気がしています。

ただ、そうすれば次の年にどれだけの実が成るのか、
経済的にそれが優位なのかどうかは不明なので、
各仕入先の農家さんをお願いはしないです。

それが出来れば、わざわざニュージーランドから輸入しなくても済みます。

他にも、肥のあげぼのを2本植えていますが、
こちらも、同様に新芽を食われてしまっていますが、
実が少し成っていて、楽しみにしています。

レモンの木は意外と成長が早いですね。

これなら、空いた土地にもう少し植えて時季外れに出荷してもいけるかな。
防除はまったくしていませんが、きれいな実が成っています。

余談ですが、4本植えているキウイフルーツがまさしく鈴生りです。

苦労して棚を作った甲斐があります。

来週は、その画像をお届けします。

で、このニュージーランド産レモンの話しに戻りますと、

皮が厚いのが画像から見とれます。

棚持ちは良いでしょうね。

従来の使い方から一歩抜きんで、夏場の清涼ジュースやお酒に入れてもいいでしょうか。

5玉パックくらいの、大袋での販売も含めて、コーナー化をしても良いのではと思います。

・にんじんの今後の予定

現在、弊社がご案内させて頂いています人参は
『熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参(藤本姉妹)』と
『兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参(八木さん)』ですが、

藤本姉妹のほうはw 2 8～w 2 9ごろに今期の取り扱いが終了となる予定です。
八木さんの方は例年では7月中旬ごろまでの産地収穫なのでw 2 9～w 3 0くらい
にリレーとなります。

次の産地としては昨年からの取り扱いとなる
『青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参(山本さん)』がw 2 9～w 3 0くらいの案内で
新登場予定です。

今まで北海道へのリレーとして無理やり熊本産を引き延ばしたり、千葉産を終了間際
仕入れたり、青森産を仕入れてみたはいいものの入荷時にはずるけがひどく、
その多くを廃棄するしかないというようになっていました。

多くの青森の人参の農家さんは大規模に冷やしこみをする施設がないため上記のように
入荷時の品質が不安定で夏場の歩留まりは不安定でしたが、
この山本さんは収穫、洗浄後にしっかりと冷やしこみをし、それから出荷をしてくれるため
夏場でも品質に関してはある程度期待が持てます。

それ以降は、また北海道へのリレーとなり、
『北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンペツ)』へとつながっていきます。

今のところ、南は熊本から繋がり兵庫、青森、北海道と北上していき、
帰りは青森を経由してまた熊本へ戻ってくるというルートがほぼ確立できました。

今後しばらくはこの流れで人参をご案内していくこととなりそうですので、
あとは生産者さんと上手にお付き合いをし、
皆様へ商品を届けるまでの品質を高めていきたいと思ひます。

・ YouTube 用サムネイル変更しました。

今までにアップロードした 月間テーマの宣伝用サムネイルです。(中澤佐江子)

<https://www.youtube.com/user/beta7alphar1/videos>



POPとしては、絶対使えません。

使用不可のワードがいろいろ入っています。

中医学の「神の存在」

大変興味深いなと思う事があり、ご紹介します。

中医学では、「顔に、眼に、脈に」神が存在するかどうかを見ていきます。

中医学は、「四診合参」という方法で、診断していきます。

それは、望診(見る)、聞診(聞く)、問診(質問する)、切診(触れる、身体、脈)の四つを合わせた結果から、導き出した診断結果から治療方法(処方や、処置)を行っていきます。

望診で、一番にみる事が、「望神」として 眼光(特に神が反映する)、顔の色つや、神状(顔つき)、身体の形体などから、神が存在するかを見ます。神は広義では生命です。狭義では精神です。神は生命活動の総称で、人体の精気が満ちているか、神の有無が判断の基準になります。身体から神が居なくなれば、息絶えます。

そして切診で、脈象の「平脈」といわれる正常な脈には「胃と神と根」があります。人体の生死は、胃の気の有無によって決められます。脈の中に「胃」を指で触り感じるとは、すなわち神が居ると同義で、力があり、穏やかな脈となります。根があるとは 人体の臓腑機能の原動力があるということで、胃の気が盛んであれば、必ず根もある事になります。

私に神を感じ取ることができるのでしょうか。

・新登場

ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン
大分県産 工藤さんの濃いサラダピーマン
山形県産 特別栽培 庄内砂丘メロン・青、赤

・商品案内変更

月間テーマを6月から7月に変更

新登場予定商品追加

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ・・・相場上がっている為、
価格変更。値上げ。

・終了

沖縄県産 特別栽培 スナックパン

沖縄県産 特別栽培 ピーチパン

宮崎県産 須川さん達のパプリカ・黄・・・赤はもう一週間継続になります。

宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう

山形県産 フルーツ王国のさくらんぼ・佐藤錦

長崎県産 特別栽培 なんぶとまと

熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト

・7月新登場予定

奈良県産 益田さんのとうもろこし・・・w28 より新登場予定

北海道産 有機栽培 土居さん・当麻さんの Organic とまと・・・w28 より新登場予定

北海道産 特別栽培 無限樹のメロン・・・w29 より新登場予定

北海道産 有機栽培 坂元さんのメロン・・・w30 より新登場予定

山形県産 菅野さんの尾花沢西瓜・・・w30 より新登場予定

岐阜県産 加藤さんの清見とまと・・・w30 より新登場予定

北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10・・・w30 より新登場予定

北海道産 特別栽培 トマトイミニトマト・・・w30 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