

いつもありがとうございます。

W30 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・登・場！の 福井県産栗南瓜 (吉田麻衣)

ただ、収穫予定日であった7月10日が大変な雨の為収穫ができず、

収穫が7月13日とずれ込みそうです。

そのため、本来であれば7月23日納品から案内開始とさせて頂きたかったのですが、

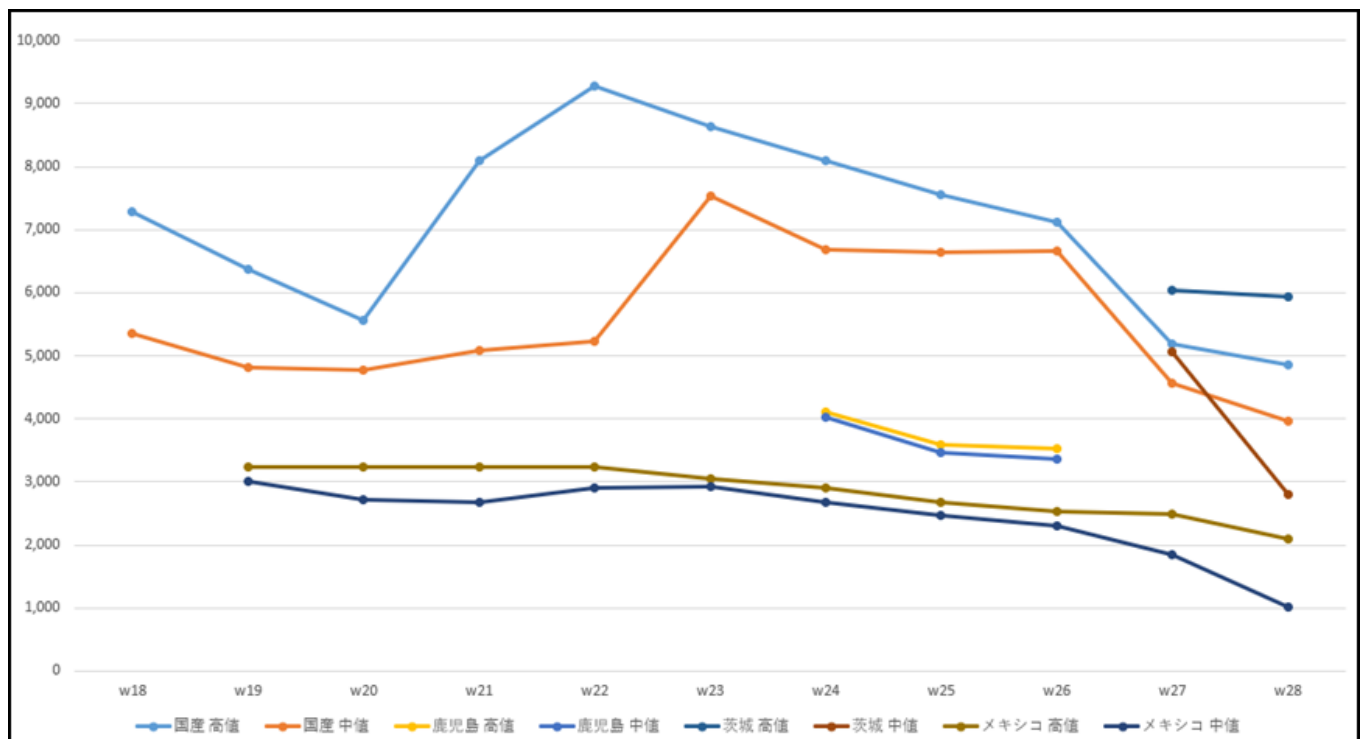
案内開始は7月25日とさせていただきます。

また天気予報では7月14日からまた雨が続くため、

いったん納品した後に、もしかしたらまた期間が空くかもしれません。

今年は梅雨が早く開けるという予報に反して変に長続きしている為、

収穫がうまくいくことを祈るばかりです。



上記は5月1日から7月11日までの週ごとの国産（産地不明）、
鹿児島、茨城、メキシコ産の高値、中値の平均相場です。

近所のスーパーではメキシコ産で48円/g。国産南瓜は68円/gくらいの価格でした。
で、吉村さんの南瓜はというと、弊社からの納品価格は4,800円（フィー等除く）です。

単純に歩留まり100%と仮定すると粗利率は29.5%ほどの計算になります。

カットしたものの角をカットするので仮に歩留まり率95%とすると
25.7%の粗利率になります。

それだとちょっと苦しい気もするので78円/gとすると35.2%の粗利率になります。

上記の相場だと茨城産、国産は茨城産の中値を除いて68円/gで販売するには
ちょっと厳しいのでやはり妥当なラインでしょうか。



今後は8月のお盆明けくらいまでは、こちらの
吉村さんの南瓜でのご案内になります。
それ以降はお待ちかねの、北海道産
特別栽培 無限樹の栗南瓜へと移行します。
また、今年は少し計画より遅れて、
無限樹さんの南瓜と出荷時期が重なって
しまう可能性もありますが、
岩手の二戸市で新たに『恋するマロン』の
栽培にトライしてくれる農家が現れています。
多分、冬至用でも活躍してくれると思います。

それまでは、吉村さんの南瓜をどうぞよろしくお願いいたします。

ちなみに、吉村さんからは一週遅れて、キタアカリがスタートする予定です。
先週のメールで紹介させて頂きましたが、
さらっと紹介し、その時点では試食はまだだったのですが
その後に試食した時には非常に美味しく感じました。
久しぶりにじゃが芋で感心する出来栄です。
こちらも案内開始しましたら、宜しくお願い致します。

・原体仕入れで 150g パック 20 円お得になる濃いサラダピーマン！（有安海）

大分県 工藤さんの濃いサラダピーマン



工藤さんの濃いサラダピーマンの原体 10kg は、センターフィや運送費を除いて 7,550 円、
アルファアのパック規格の 150gp の価格は 145 円となります。

仮に 150gp をすると原体 10kg から歩留りを考慮すると、
最低でも 60 パックは確保することができるので、
 $7,550 \text{ 円} \div 60 \text{ パック} = \text{約 } 125 \text{ 円}$ となりますので、
原料原価では約 20 円も原価を抑えることができる計算になります。

ここからパート人件費と包材費を足したとしても 135 円ほどの製品原価になり、
199 円販売を想定すると値入率は 32.1%、
十分の値入率が確保できる計算になります。

また最近では、ピーマンもグラム販売するお店さんも増えてきておりますので、
これを計算すると・・・

上記と同じ販売価格で 150gp を 199 円販売をしようとするならば、
100g あたりの販売価格は約 132 円ほど。
100g 原価は 75.5 円ですので、値入率はなんと 42.8%以上という計算になります。

しかも、グラム販売はパートさんの計量がほとんどなくなるため、
必要な経費は包材代のみになり、
お客さまによりお買い求めしやすい価格で販売できるようになってしまいます。

多くの企業さま店舗さまでインスタパックは、人員不足で・・・と避けられているところか、
そもそもが削減順位の高い経費の対象となってしまうのが現状かと思います。
しかし、考え方によっては、インスタパックをすることで、
逆に売り上げ・粗利が確保できるということが、
原体仕入れとアルファパックを仕入れたときの違いで分かってもらえると嬉しいです。

売り込み対象となる商品ほど、販売数もちろん多くなることは確かですが、
そういった商品ほどインスタパックすることで、
確保できる粗利額は増やすことが出来るように思います。

また、150g パックに限らず 300g やその他の容量も自在に PI 値に合わせて
作ることが出来ると思います。

・トマトが大活躍する時期になりました

岐阜県産 かとうさんの清見トマト (営業部:生島 麻亜子)

【新登場予告です】

先週の記事で中澤が書いていたように、

夏の果菜類は身体の熱を冷まし、火照りを取ってくれます。

火を使わないで作れるレシピは、夏の暑い時期は重宝されますが、

トマトは過熱しても生でも、どちらでも美味しい食べ物ですので、

私の家では暑い時期にはたくさん出てきます。

火は使いたくないけど、味を変化させたい!

という方には、

コト POP のように酢の物でもよいですし、
皮を剥いて、めんつゆに一晩漬けると、
トマトの皮と酸味が嫌いな私でも美味しく食べることができるので、
トマトが苦手な方にもおすすめです。

新登場は少し延期になってしまいましたが、そろそろ出てくる
『加藤さんの清見トマト』の品種は麗月です。

麗月は丸型でキレイに赤く色付きしやすく、色付いてからも軟化するまでに日数がかかり、
棚持ちが良いのが特徴になります。
高温期に着花したとまとは、気温が下がり始める9月～10月に割れやすいのですが、
麗月は割れにくいように品種改良されています。

また、高知の池一菜果園様によれば、
これからの時期に出てくる夏秋トマトは、出だしのこの時期が一番美味しいそうです！
秋に向かっていくにつれて、夏の暑さにより樹が弱っていく為、味が落ちていってしまうようで、
反対に冬春とまとは、冬の寒さに耐えて力が一番増す春が美味しいので、
終盤が一番美味しくなります。

産地	とまと 商品名・品種	栽培内容	1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月		
			上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
熊本県	晃平とまと	特別栽培	←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→					
長崎県	なんぶとまと	特別栽培	←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→		
高知県	とさいずまとまと	栽培概要	←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→		
高知県	とさいずまのフルーツトマト	栽培概要	←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→		
奈良県	小林さんのとまと	特別栽培	←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→		
岐阜県	加藤さんの清見とまと	栽培概要	←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→			←→		

『加藤さんの清見トマト』が出てくると入れ替わりで、
『小林さんのとまと』が終了になります。

10月中旬頃(予定)までは『加藤さんの清見とまと』のみ取り扱った後、
次は11月下旬頃に『晃平とまと』と『とさいずまとまと』が出てきます。

1 か月ほど空白の期間ができてしまいますが、何卒ご容赦ください。

私は(吉田清一郎)、『とさいずまとまと』10月中旬頃に出荷されて来る事を期待しています。

かつては、7月まで収穫をしていましたが、この7年ほどは作型を変更しています。

後ろに引っ張るよりも、早くに終了させてしまって、

次年度のスタートを早めた方が良く判断されたためです。

それは、10月は北海道産がほぼ終了し、九州産がまだ出て来ない端境期に当たり、

つまり、その不足する時期に出荷をしてくれる方が助かるからです。

10月に出荷をしようと思えば、

夏の暑い時期にトマトは幼少期の体力が無い時期を過ごします。

九州産が6月に終了しても、10月に出荷できない訳が此処にあります。

ところが、池一菜果園さんの栽培は、ミネラルたっぷりの栽培なので、

幼少期のトマトの体力に自信が持て、8月初期に定植が可能だからです。

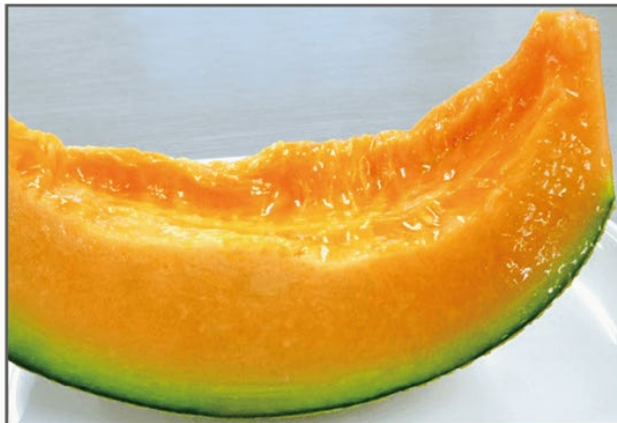
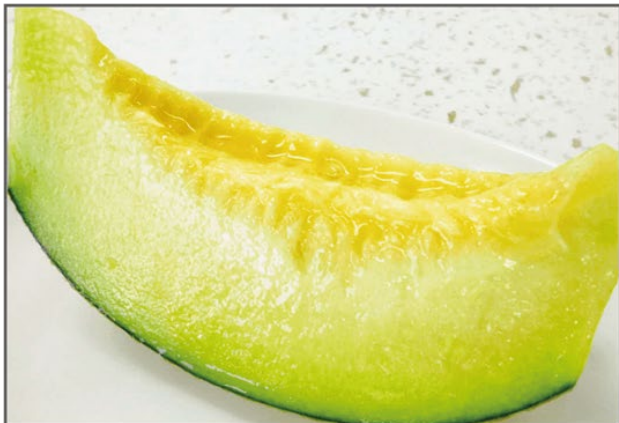
栽培の技術は、要は頑丈な苗を作り、

それらが過酷な夏にも耐えられる土作りにあるのです。

さて、昨年に続き、今年の夏の暑さにも、耐えるでしょうか。

・リピート確実の味！ 無限樹シリーズ ついに始まります

(販促部：渡部智加)



今年もついに、

作る作物はすべて絶品 でお馴染みの無限樹さんからの出荷が始まります！

まず本発注書で新登場の、

『北海道産 特別栽培 無限樹のノースランドメロン(赤肉)』からスタートです。

青肉のノーブルメロンもそれに続きますが、7/29 ごろから収穫と伺っていますので、
新登場少し延期です。

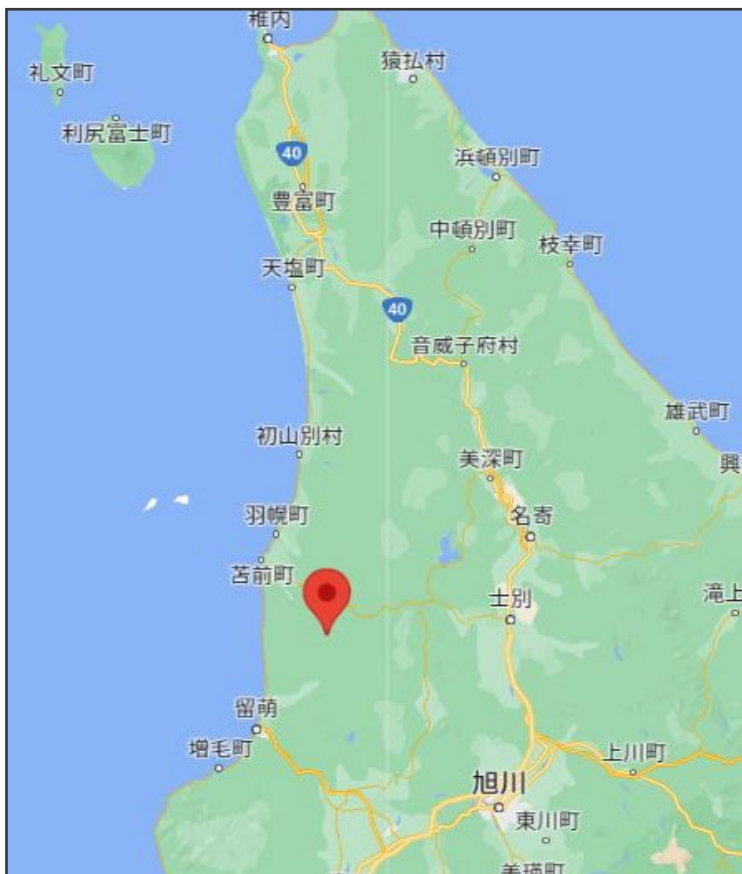
そこから ミニトマトキャロル 10、

w35 からはついにあの **無限樹の栗南瓜・恋するマロン** が登場予定です。

無限樹さんの栗南瓜に関しては、毎年お取り扱いいただいている企業様も多数おられ、その別格の美味しさは既にご存じのことと思います。

この美味しさはもちろん南瓜だけのお話ではなくて、冒頭でお話したように、他のあらゆる作物が、同じくハイクオリティで出荷されてきます。

このような美味しい作物を生み出せるのは、産地の風土と、無限樹さんの技術が合わさっているからに他なりません。



まず産地の苦前町は、この地図の位置にあり、風力発電が盛んなほど、風の強い地域でもあります。

その風は、対馬暖流によって暖かい風となるため、沿岸部である苦前町は、昼間は比較的暖かく、夜間は厳しく冷え込むという、**道内でも特に寒暖差の大きい地域**なっています。

昼間に栄養や糖をグッと溜め込み、夜間は寒さでそれらの消費が抑えられるために、美味しい作物が育つというわけです。



無限樹の社長 大川さんは栽培において
「何も特別なことはしていない」と仰いますが
このような均一に生え揃った南瓜の苗を見せられてしまつては、
あの味ができる理由に納得せざるを得ません。

同じ方向に生え揃わせることによって、
日光の当たり方にムラができず、

成長した南瓜も高水準かつ個体差の少ない味に仕上がるというわけです。

もちろんこのように育てることは簡単ではありませんが、
特別なことでもなく、当たり前のことのようにやってのけてしまう無限樹さんは
流石の技術力としか言いようがありませんし、
この緻密さが、あらゆるところで発揮されているのだらうということは
想像に難くありません。

このように無限樹さんの商品は、その美味しさは太鼓判ものなので、
この味を来店されるお客様に覚えていただけてもらえれば、
リピートして頂けることは間違いないです。
是非、『無限樹シリーズ』として取り揃えていただきたいと思います。
宜しく申し上げます。

・「ホクホク感」なら、吉村さんの商品達が強すぎる。

(福井県産 吉村さんのキタアカリ、栗南瓜、ほっこり金時)

(販促部:吉田紗知子)



今週月曜日に、

吉村さんのキタアカリの測定・試食を行いました。

「(サンプルの物は)まだ成長途中、未熟で小さい」

と聞いていたのですが、

いざ測定してみると、ライマン価は 15～16、
(過去測定したジャガイモのなかでも**高い数値部類に入る**)
試食する為に加熱を行うと、
ライマン価通りの、**実のギッシリ感** に驚き、
「これで、成長途中のジャガイモ…？」とってしまいました。

吉村さんといえば、アルファーで長期人気商品の、
「ほっこり金時」 の生産者。
ほっこり金時と同じ産地・生産者 という事だけで、
美味しいだろうなと予想がつく方もいると思います。
(それほど、実力があるサツマイモです。)

産地・**福井県あわら市富津(とみつ)地区** は、
赤土を含む山砂で、
しっとり&サラサラな土壌が広がっています。

この土壌は、サツマイモだけでなく、
じゃがいも、カボチャ等の作物とも相性が良く、

「ホクホク感」なら、自信があります。
と、胸を張って言える商品達が、
吉村さんには揃っています。

今後、順番に登場していきますので、
是非ご検討ください。

・松茸情報 7月4日現在

● 中国産 産地状況

現在の出荷量は、雲南が2トン。四川他が5.5トン、チベット1トン、合わせて、日量約8.5トンです。順調に増えてきました。

特に四川が増えてきましたが、メインのシャングリラは、まだ0.6トンと増えません。

これからも日々、増えてきます。

それに伴い価格も今月末には、ピークに近い価格になりそうです。

予想では、8月の前半にピークを迎える予想です。

中国側もピークに近づくと冷凍業者が、大量に買い付けますので、7月末からお盆に向けては大きくは下がらないと考えます。

また、日々、開きも増えてきてきます。

日本へは、現在、1日400キロの入荷と各社が出そろいました。

しかし、原価が高いため慎重な入荷となっています。

来週には、更に産地の数量も増えて、日本への入荷も増えるという予想です。

それに伴い、価格も月末に向けて下がる予想です。

● 日本市場

各商社、入荷が始まりました、海の日に向けて、量販店様も品揃えが始まりました。

来週後半からは、さらに、扱う量販店もふえてきますが、

また業務関係も少しずつ増えてきます。

まずは、お盆に向けての品揃えを来週から再来週にかけて始まります。

● 今後の動き

当社も来週販売からは、毎日入荷します。

ただ、まだ価格は、高いので数量は抑えております。

ご注文があれば、早い目に頂くと助かります。

今年も、つぼみと中ツボ、開きも価格差がついての販売となります。

引き続きご報告致します。

よろしく申し上げます。

・今週の成分測定レポート

■福井県産 吉村さんのじゃがいも キタアカリ

測定日	品名		重量	ライマン価
2024/7/8	福井県 吉村さん キタアカリ	A	192.6g	15
		B	164.7g	16

アルファードでは、「ほっこり金時」などの取り扱いがある、

福井県・吉村さんが栽培した、

じゃがいも【キタアカリ】の測定を行いました。

前回は、一年前の 2023/7/27 に行っています。

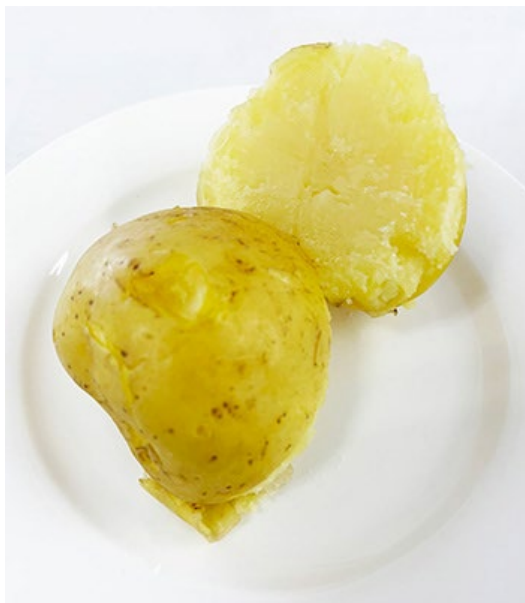
今回は収穫開始直ぐの、若い個体を測定しています。



(今回は、測定を行いませんでしたが、)
まだ成長途中で掘り出された、小さな個体の中には、まるでミニトマトのような、ジャガイモの実(写真参照)が、くっついている物が見られました。

ジャガイモは、正確に言うと、
根菜類ではなく、ナス科でありトマトも属する「果菜類」。

実の外見を見ると、その属性がよくわかります。
(ジャガイモの実は食べられません。)



ライマン価は、15、16と、共に高い結果となりました。
実がぎっしりと詰まっているじゃがいもであると言えます。

試食するために加熱すると、
加熱後すぐは切った表面も真っ直ぐで、
しっとりとした状態ですが、
時間が経つにつれて、粉質で、ホロッと崩れる状態へ
変化が見られました。
栗に近いと感じます。

実がギッシリと詰まっていながら、口で柔らかく崩れて溶けやすい食感で、
煮物よりも、蒸かす等の調理法で輝くジャガイモであると感じます。

(吉田紗知子)

■兵庫県産 津田さんの有機ズッキーニ

測定日	産地・生産者・品名	1個の重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	部位	糖度
2024/07/08	兵庫県 津田さん 有機 ズッキーニ	273.5g	27.2	上部	3.9
				中央	4.5
				下部	3.2



兵庫県産の**有機栽培ズッキーニ**を測定しました。
今回は高さ24cm、横5cm程の
大きさの個体です。

硝酸態窒素濃度は **27.2ppm**と、
過去測定した風土さんの24.9に近い数値が
検出されました。

糖度は **3.2~4.9**と検出され、
少しの差ですが、**中部**が一番高い糖度値と
なっています。

試食は、電子レンジ加熱で行いました。

ラップをかけて加熱すると、中に含まれている水分が滲みだし、
茹でたような状態へと変化しました。

少し熱がさめた状態の方が、味が分かりやすくなっていました。

ナスに似た、キュツとした食感と歯ごたえがありますが、
苦味やクセはなく、ほのかに甘味を感じました。

※【参考 URL】やしろ自然野菜工房

<https://www.yashiro-yasaikoubou.com/> (吉田紗知子)

■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】

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/6/28	高知県 西村さん	四万十源流 生姜	土佐一	163.9g	39.7	3.4
			赤	155.0g	31.8	3.5
			黄	149.8g	2.7	4.3



西村さんの、四万十源流生姜 3 種(ひね)の

測定を行いました。

前回は 2/7 と、今年の冬に測定を行っています。

各品種の測定値は、

【土佐一】 硝酸態窒素:3.2ppm→**39.7**ppm、
糖度:3.6→**3.4**

【赤】 硝酸態窒素:5.0ppm→**31.8**ppm、
糖度:3.4→**3.5**

【黄】 硝酸態窒素:12.2ppm→**2.7**ppm、
糖度:1.7→**4.3**

という数値変化がありました。

今回は三品種の中で、

黄生姜が一番**硝酸態窒素濃度が高く、**

糖度が低い結果となっていました、

今回は逆の

一番**硝酸態窒素濃度が低く、糖度が高い**結果となりました。

特に、土佐一と赤生姜は、

前回と比べて、硝酸態窒素濃度の数値が高い結果となりました。

過去最高数値にはなりませんでしたが、

前回の一桁台と比べると数値差が大きく感じます。(吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶきゅうり

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/7/4	長崎県産 寺田さん	なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	142.8g	40.2	3.6

長崎県・寺田さんの**なんぶ胡瓜**を測定しました。

今回は、今年の 1/24 に測定を行っています。

糖度は、4.1→**3.6**と、

前回や、過去測定値の中でも低い数値となりました。

又、**硝酸態窒素濃度**も、

19.2→**40.2**と、高めの数値となっています。(吉田紗知子)

■大分県産 工藤さんの濃いサラダピーマン

測定日	産地・生産者	品名	重量		糖度	硝酸態窒素 濃度平均 (ppm)
2024/7/4	大分県 工藤さん	濃いサラダピーマン	43.2g	上部	5.6	11.3
				中部	5.5	
				下部	5.8	

大分県・工藤さんが栽培されるピーマンの測定を行いました。

前回は、昨年 2023/8/30 に測定を行っています。

各測定値は、

硝酸態窒素:11.3ppm→**11.3ppm**

糖度:6.0→**5.8** と検出されています。

硝酸態窒素濃度は、前回と数値が変わらず、

糖度も、部位ごとの数値までもほとんど変わらず近い、安定した数値となっていました。

今年、高知県・山本さんのピーマンの測定値は、

糖度:4.5～5 という数値が検出されています。

その数値と比べると、若干高い数値となっています。(吉田紗知子)

■ 兵庫県産 新家青果さん あまたまちゃん・夏のさらだちゃん

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度		
				おしり	中央	外皮
2024/6/17	兵庫県 新家青果さん	あまたまちゃん	278.5g	10.0	8.1	6.9
		夏のさらだちゃん	249.5g	8.6	8.1	5.6



兵庫県・新家青果さんの、あまたまちゃん・夏のさらだちゃんの測定を行いました。

前は、今年の 2023/6/14 に測定を行っています。

あまたまちゃんは、加熱すればするほど、辛み成分が甘味へと変化する玉ねぎで、さらだちゃんは、加熱せずとも、生で食べられるように品種改良された玉ねぎです。

外見を比較してみると、

あまたまちゃんの皮(乾燥部分)は表面がザラツとしており光沢が少なく、さらだちゃんは、光沢が多く見られました。

皮をむいてみると、あまたまちゃんは頭付近にボリュームがあり、細長い円状、さらだちゃんは、若干横長の円状になっています。

硝酸態窒素は、どちらの品種でも検出されませんでした。

糖度は、各部位で若干あまたまちゃんの方が高い数値で検出されています。

試食は、二種類とも、

- ① 生の状態でスライス
- ② 加熱(電子レンジ&フライパン)調理
を行いました。

生食について、

さらだちゃんは、生食に特化した品種であることもあり、
瑞々しさを強く感じました。

他の玉ねぎの測定時に比べ、

目に染みる速度が特に早く=辛味になる成分が強いと感じた為、
(特にあたまちゃん)の不安がありましたが、
あたまちゃんも、生で食べれる程の甘味を持っていました。

加熱した際は、

あたまちゃんの威力(甘さ等)が強く、
さらだちゃんも、負けない甘さを感じました。

■長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2024/06/17	長崎県産 ながさき南部生産組合	タカミメロン	998.5g	13.2



タカミメロンの測定は、
前回 2023/6/15 に行われており、
今回は 2024/6/17 ということで、
ちょうど同時期の測定となりました。

結果、糖度 13.2 度と、2023 年の数値より 0.6 度
下がっていましたが、
メロン自体が糖度が高めの作物であることを加味する
と、大きな差ではないと思います。

ところで、ながさき南部さんからは 4 つの品種のメロンが登場しますが、
それぞれ、これまでの糖度平均を出してみると、
タカミ：13.5 度 アムス：14.3 度 プリンズ：14.8 度 イエロー：11.7 度
となりました。

品種の傾向として、アムス・プリンズが甘みが強く、イエローは控えめで爽やかな印象、
タカミはその中間でバランスが良いといったところでしょうか。

試食の感想としては、食べ頃に上手く合わせられたのもあり、
糖度以上に甘さを感じました。

果肉の柔らかさも、

その甘みを一層引き立てているように思いました。(販促部：渡部智加)

■宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう

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	
2024/06/17	宮崎県 風土	畑ごぼう	霧島白肌	2M	150g	中央	239.6	17.8
						根元	797.8	8.0
				S	105g	中央	379.7	20.2
						根元	1,324.4	10.4

今回は、2M と S それぞれサイズ別で測定しました。

まず硝酸態窒素濃度について。

2Mサイズは、2024/5/29 に測定した、風土の洗いごぼうと近い値が出ています。

測定時期・サイズの的にも近いので、成長具合が同程度と考えると、

硝酸態窒素の残留値も近い値になるというのは、納得のいく結果といえます。

次にSサイズですが、根元の濃度が非常に高く計測されました。

今回の測定では、このSの根元以外は20倍希釈で計測可能だったのですが、

本部位は40倍希釈にしてやっと計測することができました。

糖度の報告に移ります。

Sの方は、中央部が20度越えと、高い数値です。

また、今回両サイズとも、中央と根元の糖度差が9.8度もありました。

産地によって、中央と根元の糖度差に違いはあるのでしょうか。

北海道 宮崎県産ごぼう 根元と中央の糖度差の違い

風土のごぼう (宮崎県産)					北海道産のごぼう				
測定日	商品名	糖度		中央と根元の糖度差	測定日	商品名	糖度		中央と根元の糖度差
		中央	根元				中央	根元	
2020/03/17	風土のやわらか太ごぼう	15.7	7.3	8.4	2018/01/29	一戸さんの有機栽培ごぼう	20.7	16.1	4.6
2020/04/28	風土の畑ごぼう	14.0	6.7	7.3	2021/02/17	一戸さんの有機栽培ごぼう	19.3	15.5	3.8
2021/06/28	風土の畑ごぼう	21.5	16.3	5.2	2021/03/25	伊藤さんの有機栽培太ごぼう	18.0	11.0	7.0
2021/06/30	風土の畑ごぼう	16.7	10.0	6.7	2021/03/25	伊藤さんの有機栽培畑ごぼう	15.8	12.7	3.1
2023/07/27	風土のやわらか太ごぼう	22.1	10.9	11.2	2021/10/14	伊藤さんの有機栽培畑ごぼう	18.8	9.9	8.9
2024/01/31	風土のやわらか太ごぼう	17.5	14.3	3.2	2023/05/10	森谷さんの有機栽培ごぼう	24.4	20.4	4.0
2024/03/13	風土のやわらか太ごぼう	16.6	11.5	5.1	2023/05/10	一戸さんの有機栽培ごぼう	22.8	24.1	1.3
2024/05/29	風土の畑ごぼう(洗い)	19.3	13.6	5.7	2018/02/05	和田さんのやわらか太ごぼう	19.6	16.7	2.9
2024/05/29	風土の畑ごぼう(洗い)	20.2	11.0	9.2	2021/10/07	和田さんのやわらか太ごぼう	17.4	12.1	5.3
2024/05/29	風土の畑ごぼう	21.1	15.1	6.0	2022/03/28	和田さんの太すぎるごぼう	17.0	12.2	4.8
2024/06/17	風土の畑ごぼう	17.8	8.0	9.8	2022/12/15	和田さんの畑ごぼう	22.8	12.6	10.2
2024/06/17	風土の畑ごぼう	20.2	10.4	9.8	2024/01/24	和田さんの畑ごぼう	16.5	18.2	1.7
					2024/02/28	和田さんのやわらか太ごぼう	16.6	16.4	0.2
根元と中央の糖度差 平均				7.3度	根元と中央の糖度差 平均				4.4度

風土のごぼうと北海道のごぼうで、
それぞれ中央と根元の糖度差を出し、平均すると
風土のごぼう(宮崎県)が 7.3 度
北海道のごぼうが 4.4 度
となりました。

風土のごぼうの方が、部位による糖度差が大きいという結果です。
もちろん、測定時期のバラツキや品種など、
他にも数値に影響する条件は考えられますが、
北と南の産地で、このように差が出ているとは思いませんでした。
(販促部：渡部智加)

■ 福井県産 吉村さんのほっこり金時

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	
					(ppm)	生	加熱後
2024/06/17	福井県	吉村さんのほっこり金時	高系14号	214.0g	検出せず	13.3	33.7

前作収穫分の終了前に、どのような値が出るのか確かめるため、測定を行いました。
新物が登場したら、またそちらも計測したいと思います。

可食部で一番占める割合が多いことから、『中部』で測定を行いました。
さつまいもを中央で切断したときの、断面部分です。



まず、硝酸態窒素は検出されませんでした。
画像の通り、擦り下ろしたときに試料がクリーム色で、
時間経過でもあまり変色が見られなかったため、
**残留硝酸態窒素をはじめとするアクにあたるものが、
少ないのではないかと推測されます。**

次に糖度に関してです。

**今回は生芋の状態のみではなく、試食できる程度に
レンジで加熱したものでも計測を行いました。**

生芋の糖度は、前回の 2/16 測定時より、
同部位で 3 度近く下がっています。

貯蔵が進むと糖化も進みますが、

流石に前作収穫分の終盤であるため、
下がってきているのではないかと思います。

加熱後の糖度は、今回が初めての計測であるため比較が困難ですが、
今後も様々な産地のものと同じくデータを取っていくことができれば、
傾向や販促につなげられる部分も見つかるかと思います。

また、焼き芋のように低温でじっくりと熱を通すと、糖化が起こりやすくなることから、
結果として糖度も上がりやすいため、
よく web 上などで紹介されている焼き芋の糖度とは、
比較条件が異なることはご注意ください。
(販促部：渡部智加)

■宮崎県産 特別栽培 野中さんの大葉 <誠の香り>

測定日	産地	品名	10枚当たり 重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2024/6/25	宮崎県産	誠の香り 大葉	7.2g	90.4	7.8

野中さんの大葉の測定を行いました。
前回は、4/17 に測定を行っています。

普段、10枚で1セットの商品として登場している「誠の香り・大葉」。
測定サンプルも、10枚の束を頂いています。

糖度は、前回と比べ
7.5度→7.8度 となっています。

過去数値を見ても、冬よりも春や夏に近づいた時期の個体の方が、糖度が高く出る傾向どおり、前回よりも高い数値が検出されています。

硝酸態窒素は、**110.2ppm→90.4ppm**と検出されています。

大葉は、検査機械に合わせる為、検査原液を水で希釈して測定を行っています。ですので、多少の数値ズレは出ると考えられますが、前回よりも低い数値が検出されました。

香りに葉物の青臭さが無く、良い香りだけが広がる様子は、何度測定を行っても、不思議に感じます。(吉田紗知子)

■宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のチマサンチュ

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2024/6/25	宮崎県産 野中さん	チマサンチュ	6.0g	813.6	4.9

野中さんが栽培する、チマサンチュを測定しました。前回は、2024/6/25に測定を行っています。

チマサンチュは、リーフレタスの一種で、日本では昔から「カキチシャ」と呼ばれて栽培されています。近年は焼肉等を始めとした韓国料理に使用される事から、

「チマサンチュ」呼びが一般的です。

糖度は **4.9** と、前回の 6.5 とくらべて低い数値が検出されました。

前回の個体は、

過去アルファで測定したチマサンチュの中で一番高い糖度数値である為、

今回、大きく数値が下がったように見えてしまいますが、

過去 2 番目に高い数値となっています。

硝酸態窒素は **813.6ppm** と、

前回の **786.5ppm** と比べ、高い数値が検出されています。(吉田紗知子)

・新登場

北海道産 特別栽培 無限樹のノースランドメロン(赤肉)

山形県産 菅野さんの尾花沢すいか

北海道産 特別栽培 金子さんのさくらんぼ・紅秀峰

福井県産 吉村さんの栗南瓜・恋するメロン

北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10

・商品案内変更

新登場予定商品追加

中国産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値下げ

大分県産 工藤さんの濃いサラダピーマン・・・特売終了

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム・・・在庫僅少

長崎県産 特別栽培 なんぶ小ねぎ・・・再開

吉田レモニーの柑橘ジュース マイルドあいかちゃん・・・価格変更。値上げ。

吉田レモニーの柑橘ジュース マイルドはるかちゃん・・・価格変更。値上げ。

吉田レモニーの柑橘ジュース 美寿味このかちゃん・・・価格変更。値上げ。

・終了

北海道産 特別栽培 金子さんのさくらんぼ・佐藤錦

鹿児島産 特別栽培 与論の里芋

・7月新登場予定

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 トマトイミニトマト・・・w30 より新登場予定

福井県産 吉村さんのキタアカリ・・・w31 より新登場予定

・8月新登場予定

山形県産 フルーツ王国・高嶋さんの白桃・・・w32 より新登場予定

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンベツ)・・・w32 より新登場予定

徳島県産 佐々木さんの梨・豊水・・・w34 より新登場予定

香川県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時・・・w34 より新登場予定

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン・・・w35 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