

いつもありがとうございます。

W49 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

今年の年末年始のスケジュール予定の報告です。

アルファ事務所休み : 12月28日(土)～1月2日(木)

アルファ青果ターミナル休み : 12月29日(日)～1月2日(木)

アルファ青果ターミナル出荷 : 12月28日(土)まで、

1月3日(金)再開。

1月4日(土)も出荷します。

配信スケジュールについて

w51・・・ 配信 : 12月9日(月)、締切 : 12月12日(木)

w52・・・ 配信 : 12月13日(金)、締切 : 12月17日(火)

w53(w1)・・・ 配信 : 12月17日(金)、締切 : 12月20日(金)

w2・・・ 配信 : 12月23日(月)、締切 : 12月26日(木)

w3・・・ 配信 : 1月6日(月)、締切 : 1月9日(木)

↑この週から通常スケジュールへと戻ります。

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。

・新登場！北海道産 特別栽培 和田農園長芋の新物が登場します

(販促部：生島 麻亜子)

お待たせ致しました！

『和田さんの長いも』の新物が登場します！

大好評を頂いている『和田さんの長いも』を、
やっと新物で取扱が出来るようになりました。

「高いので今まで取り扱った事がない」、という方へご説明すると、

『和田さんの長いも』は、ほんのりと**甘み**を感じ、

長いも そのものの**味の濃い**さも楽しめるのですが、

アクが少ないためか、するすると沢山食べてしまえる美味しさがあります。

また、カットしたり、すりおろした時の**キメの細かさ**や、**変色しにくさ**なども特徴的です。

何年か前に実験した際には、すりおろし、

ラップをして冷蔵庫に入れて4時間以上経っても全然変色していなかったようです。

長芋は、売り場に置いている時にも変色してくる物がありますので、

棚の手入れが少なくなる、という意味でもお役に立てそうです。

また、弊社でお勧めしている売り方は、**市場の長芋を含めて、和田さんの長芋と、**

ネバリスターで松・竹・梅の構成を作ることです。

人は、上・中・下という3つの値段の商品があった場合、

中の商品を手取る傾向が高いそうです。

それは、下の商品だと品質があまり良くないかもしれない、

上の商品だと期待していた品質ではないかもしれない、という、

損失を回避したいと思う心からの行動です。

この、一番手に取って頂ける価格帯に、

一番品質的・価格的に満足して頂ける商品をあてると、

お客様の**リピート率**も期待できますし、バイヤー様にとっては重要となる「**購入単価**」も増加する事につながります。

例えば、和田さんのネバリスターを松商品 100g/98 円、
和田さんの長芋を竹商品 100g/78 円、市場品長芋を 100g/58 円という形です。

また弊社では、みなさんのお店のある地域には、来店される方の 3 割程が「美味しい物には高いお金を払ってもいい」と思っておられると割り出しています。そのようなお客様の欲している商品を売り場に並べる事で、より幅広い客層のリピート率・購入単価を上げ、売上や粗利額増加を見込めます。新物に代わる、このタイミングを有効利用してみても如何でしょうか。

和田さんの長いも

「三日とろろ」

1/3にとろろを食べると、一年間風邪をひかないといわれています。



長芋のとろろおじや

また、1月3日にとろろを食べると、一年間風邪をひかないといわれている「三日とろろ」という行事があります。アルファアのレシピサイトでは、「とろろおじや」の投稿がありますが、(画像内の URL から閲覧可能です。) ご飯をシチューの素などと混ぜて耐熱食器に入れ、

上から擦り下ろした長芋とチーズをのせて焼いたグラタン風等アレンジ方法は様々です。

長いもののレシピのアピールに、是非ご活用ください。

・ごぼうが売れる気温になってきました！

北海道 和田さんの畑ごぼう&やわらか太ごぼう (有安海)



やっごぼうを使った料理が食べたくなる気温まで下がってきました！

少し前までは暑いとさえ感じる気温が続き、

シャキシャキするサラダを食べたいと思っていましたが、

やっ鍋ものが食べたくなるまで一気に気温が下がりました！

和田さんのごぼうは何度もメディアに取り上げられるほど有名な方で、

その中でもごぼうはとても人気が高く、

多くの企業さまが取り扱って頂いている商品の一つです。

弊社で取り扱っている和田さんのごぼうの規格は、
畑ごぼう(2本 p)、やわらか太ごぼう(1本 p)とそれぞれのカット商品を含めて、
計4つの規格を作成しております。

ごぼうは太いと『ス』が入っているから売れない。
と言われることが多く弊社でも2M-Sの2本 pや3本 pのみの販売でしたが、
数年前に特Mサイズを1本売りをする、
やはり太いと売れないから2M2本 pを販売されるお店が多いのですが、
今現在は、太ごぼうの価値を理解してもらえるお店も増え、
ごぼう全体の50%近い割合まで増えてきました。

どちらが正解かという問題になれば、どちらも正解と思いますが、
理想はお客さまの需要に合わせ、
どちらの規格も販売し選択してもらえる売り場にするのが一番の正解になるかと思います。

販売方法としては彦根の企業さまでは、
店内の2か所に40パックずつの計80パックの陳列する販売方法が良いかと思います。
売場の面積にも大きく左右される手法ではありますが、最も効果的になります。
その結果としては、一日になんと40パックも販売できた実績もあるほどです。
これは結局はバイヤーさまが、このごぼうは売れる！と思い、
売れるまで売り続ける気持ちと売り場を保った結果も、大きな要因になります。

売れると思う商品を売れるまで売り続けることが出来れば、
その商品は必ず売れる商品となり、人気が出来ことは間違いないはずです。
売れると思い売り続けようと思えば、売れるまでの工夫が始まり、
その結果、お客さまに伝わり売れるようになっていくことになります。

それによってつけなのが、今からの時期の和田農園のごぼうになります。

年末に向け、新年に向け強化してみたい企画です。

・数値で表せる「美味しさ」と、表しきれない「美味しさ」。

(長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー) (販促部:吉田紗知子)

一週間当たりの測定品目が益々増え、

毎日何らかの測定レポート(資料)を、チマチマと作成しているような気がします。

今年は、「**例年よりも低い数値となりました**」と、

レポート文に書く機会が多いなと思う一方、

「過去最高数値です」 や、**「良い結果となりました」**

といった内容もチラホラ見られました。

今年の気候と相性が良かった・悪かった、そもそも育てる側の技術力の、高さが違う…と、

明暗がはっきりと分かれる一年であると感じます。

又、**数値は例年と比べて、大きく伸びずとも、**

試食してみると、数値には表せない美味しさを持っていた

という商品も見られました。

そのうちの 하나가、今週測定を行った「**なんぶブロッコリー**」です。

測定数値は、昨年度と比べると低い

(そもそも、アルファ商品(アールスメイト)の測定数値が全体的に

どれも高い・良すぎるので、

一般から見ると高い数値であると思います) のですが、



試食を行うと、

花蕾部分 (ブロッコリーでいう上側の濃い緑部分) が持つ、味の濃さに驚きました。

(私も同感でした)

又、重量・大きさに関しても、

(私の近所では特に) 売り場で小柄なものが陳列される今、

写真でも感じ取っていただけると思いますが、

580g という重量と、この花蕾部分のボリューム感、

なかなか珍しい・見かけられない存在感を放っていると私は思います。

是非ご検討ください。

良い数値が出た = 試食でも「美味しい」と感じる確率は、

とても高いのは予想がつかますが、時に、上記のような例が出てきます。

そんな時は、言葉で補足して、誤解が出ないように魅力を記載していければなと感じます。

・坂元さんの肉厚のにらの休止のお知らせ

先週の時点でご注文を頂いていた企業様、店舗様へは連絡させて頂いていましたが坂元さんの肉厚のにらが2週間ほど休止となります。



原因は次の作が長期に続いた暑さと曇天での、生育不良です。

出荷しようと思えばできるそうなのですが、商品名につけた『肉厚』ということ、商品の日持ちが非常に悪いということで休止となります。

早いうちに再開できれば、

ご注文を頂いていた企業様、店舗様へは個別に連絡させて頂きますので宜しく願い致します。

・直近の人参のスケジュール

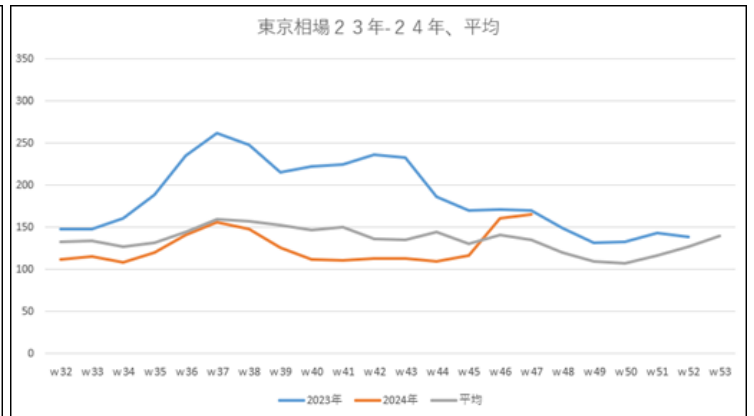
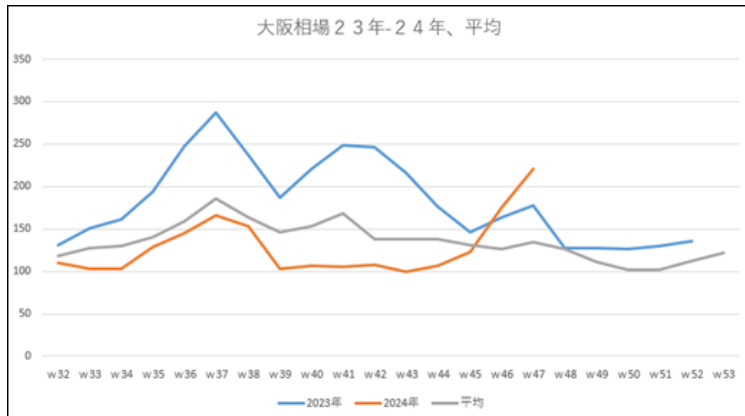
今週で北海道のフルーツ夢人参・メマンペッグが終了となり、

リレーで青森県のフルーツ夢人参・山本さんが今週から納品始まります。

青森のフルーツ夢人参は十分とは言えないまでも、量の確保は済んでいる為次の熊本県のフルーツ夢人参・藤本姉妹までのリレーも問題はないです。

熊本のフルーツ夢人参の開始はw50~w51で開始予定となっています。

熊本のフルーツ夢人参はそこから6月いっぱいぐらいの予定で継続となります。

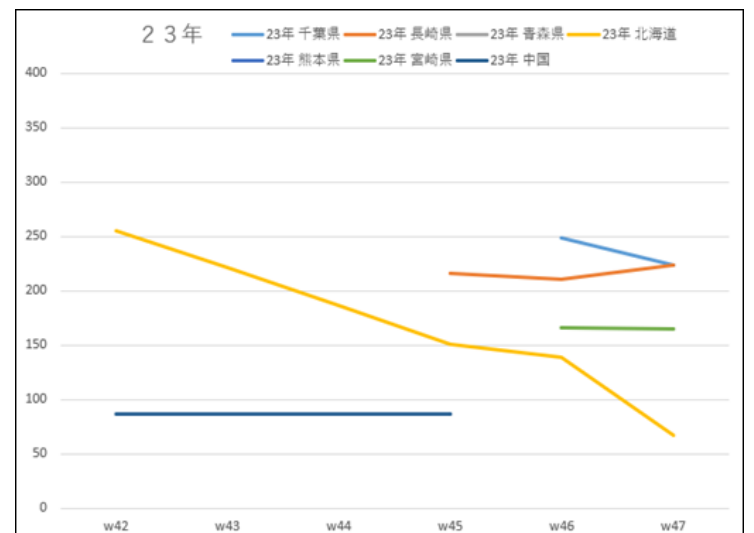
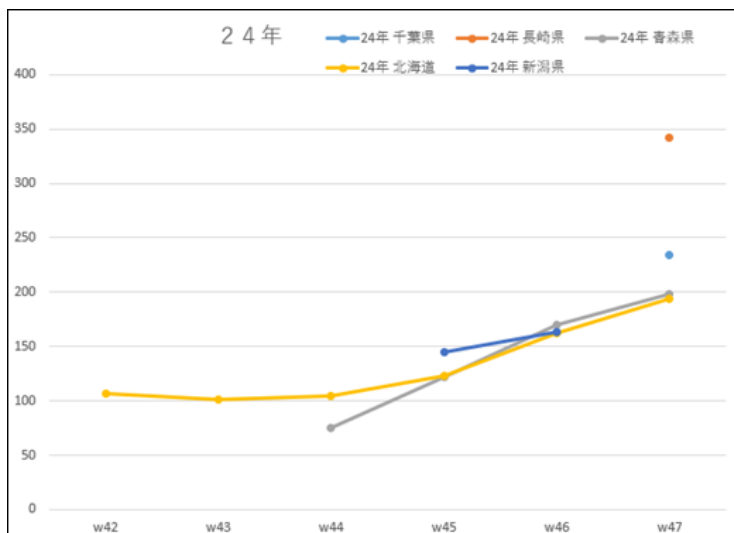


今の人参の相場、非常に高いですね。

本来、この時期になると熊本県産が出てくるので

相場は下がっていく傾向にあるのですが、今年は逆に相場上がっています。

原因としてはこの直近の北海道産の人参の相場が高いのが原因なのではないでしょうか。



これは大阪の直近5週間の相場の各産地の市場相場です。

昨年はw42から北海道産は大きく下げていきましたが、

今年は逆に上がっていています。そのおかげか長崎産、千葉産が強気な感じに見えます。

以前に、8-10月と相場が安い時期でも変わらずご注文を頂いていたと、
この発注書本文でお礼をさせて頂いた事ありましたが、
その時期に変わらずご注文を頂いていた企業様には、
仮に注文が非常に殺到した場合には優先的に手配をさせていただきます。

・ブロッコリー嫌いにこそ 食べてもらいたくなる味と食感 (販促部：渡部智加)

『長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー』



先日、このブロッコリーの試食を行いました。

やっぱり美味しいです。

試食の際、測定を担当した吉田紗知子が、蕾と茎に分けて出してくれたのですが、
蕾はもちろん茎まで柔らかく、適度に歯ごたえのある食感がクセになる美味しさです。

えぐみもほとんど感じなかったので、そのまま甘みを楽しめました。

私はブロッコリーが苦手で、

食べる必要があるときは、マヨネーズなどをたくさんつけて味をごまかして食べていたのですが、
弊社で取り扱うブロッコリーは、何もつけずに美味しく食べられます。

一瞬、苦手を克服したのかと思い、

市場のものを同じように食べたのですが、

やはりそれは、調味料がないと食べられなかったです。

**『長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー』は、
ブロッコリーが苦手な人にこそ一度食べてもらいたい！**

まさしくそのような思いです。

いくら糖度が高くても、えぐみや苦みがあれば、

それらに引っ張られて、美味しくないと感じてしまいます。

これらの雑味は、ブロッコリーの成長過程で過剰になった窒素成分が、
残留することで味として表れたものです。

また、植物体を作っている組織も、必要以上に硬くなります。

このブロッコリーを栽培している、ながさき南部生産組合は、

肥料の使用上限量を、特別栽培基準を満たすよう組合内で定めたくうえで、

さらにその約 8 割の化成窒素の量に収めて育てているのだそうです。

無理やり収めているのではなく、

「 基準はそうように設けているけど、実際はその 8 割程度の量に収まるんだ 」
と仰っていました。

つまり、過剰な養分を入れていないので、残留する量も少なく、その雑味のない味と、茎の柔らかさを両立させているんです。

他のブロッコリーとは、ひと味もふた味も違う なんぶブロッコリー。
是非この驚きを、沢山の方に味わっていただきたく思います。
宜しくお願い致します。

・12月の月間テーマ 肌ケア 肌は内臓の鏡 食材で肌の健康を保つ (中澤佐江子)

十二月の月間テーマ 肌ケア

肌は内臓の鏡
食材で肌の健康を保つ

体質が起因した血液の流れ・質と量が重要です

多くの人が肌に悩んでいます。五臓の働き 気血津液のバランスが崩れ 体質が起因した肌の健康を保つには 生活習慣を見直し、身体の中から変えていく事が大切です。



ヤムウンセン春雨サラダ

里芋の豚肉巻き

春雨 えび ビーマン トマト

豚肉 里芋 ほうれん草 ごま

肌質 滑らかさ 潤い つや 血色 はり

ビタミンB 補血 補気食材
ビタミンC 抗酸化
ビタミンA 皮膚細胞の再生

ビタミンB 補血 補気食材
ビタミンAとE コラーゲン
タンパク質 Bカロテン

十二月の月間テーマ 肌ケア

肌は内臓の鏡 食材で肌の健康を保つ

体質が起因した血液の流れ・質と量が重要です

多くの人が肌に悩んでいます。五臓の働き 気血津液のバランスが崩れ 体質が起因した肌の健康を保つには 生活習慣を見直し、身体の中から変えていく事が大切です。




ヤムウンセン春雨サラダ



里芋の豚肉巻き

春雨 えび ビーマン トマト

肌質 滑らかさ 潤い つや 血色 はり

湿熱を取る 春雨 えび
ビタミンA C ビタミンA

肌質 滑らかさ 潤い つや 血色 はり

血虚 補血 補気食材
気滞 ビタミンC
瘀血 理気食材

血虚 補血 補気食材
脾虚水滞 コラーゲン
潤肺 補気 補陰食材
胃腸を冷やささない

十二月の月間テーマ 肌ケア

肌は内臓の鏡 食材で肌の健康を保つ

体質が起因した血液の流れ・質と量が重要です

多くの人が肌に悩んでいます。五臓の働き 気血津液のバランスが崩れ 体質が起因した肌の健康を保つには 生活習慣を見直し、身体の中から変えていく事が大切です。




里芋の豚肉巻き

豚肉 里芋 ほうれん草 ごま

肌質 滑らかさ 潤い つや 血色 はり

ビタミンB 補血 補気食材
ビタミンA 胃熱をとる
ほうれん草 補血
ビタミンB

血虚 補血 補気食材
脾虚水滞 コラーゲン
潤肺 補気 補陰食材
胃腸を冷やささない

12月 肌ケア <https://youtu.be/d0GLBUfNavI> 縦

12月 肌ケア <https://youtu.be/C4iOrgXxYRI> 横

12月肌ケア 体質が起因した血液の流れ・質と量が重要です。

多くの人が肌に悩んでいます。

五臓の働き 気血津液のバランスが崩れ

体質が起因した肌の健康を保つには生活習慣を見直し、
身体の中から変えていく事が大切です。

中医学は中国の皇帝やお姫様の為だけではありませんが、そういう医学でした。
だから美容に関しては発達し、得意分野になります。

肌トラブルはツヤ、潤い、血色、張り、ニキビや吹き出物、くまなど いろいろあります。
八百屋ですから、スーパーマーケットの売り場でのビデオやパネルには、
そのような単語は使えないところから、
制作時に、すべて作り直しをしています。
少し、カンを働かせて何が使いたかったかを考えて見てみるのも良いかもです。

中医学は、様々な動・植物、鉱物などが、身体に及ぼす作用を研究し尽くしています。
今は、方剤学を学んでいて、全く別の次元の話のようですが、
これらの知識を増やし、縁のあった人々の健康に役立てていく事が使命だと思っています。

・里芋のパッケージ変わります (吉田麻衣)



画像のようにスタンドパックに変わります。

それに伴い、

入数が25パックから23パックへと変更になります。

加えて、ラベルのサイズも一回り小さくなります。

サンプル作成にラベルが間に合わなかったため、この写真では
ラベルなしになっていますが、

店舗につくものはきちんとラベル貼られています。

今までは黒トレーにラップでしたので

お店へ届ける途中でラップが破れたり等の不良もあったことかと思いますが、

これでラップの問題は解消されるかと思えます。

消費者の方にも黒トレーとラップよりも袋一枚とゴミの量が減りますし、

持ち運びも取っ手付きの袋なので便利になります。

今までの里芋とちょっと雰囲気違いますので、お店でも結構目立つかもしれません。

・今週の成分測定レポート

■高知県産 特別栽培 明神さん達の満天里芋

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	
2024/10/21	高知県 明神さん	満天里芋	唐の芋	A	87.1g	3.3	6.0
				B	66.4g	8.7	5.5

高知県・明神さんの里芋を測定しました。

前回は昨年 2023/11/30 に測定を行っています。

硝酸態窒素濃度は、

13.1ppm→**8.7ppm**と検出されています。

前回よりも低い結果となりました。

糖度は、

7.2度→**6.0度**と検出されています。

大小個体の数値差については、

大:硝酸態窒素濃度:3.3ppm 糖度:6.0度

小:硝酸態窒素濃度:8.7ppm 糖度:5.5度

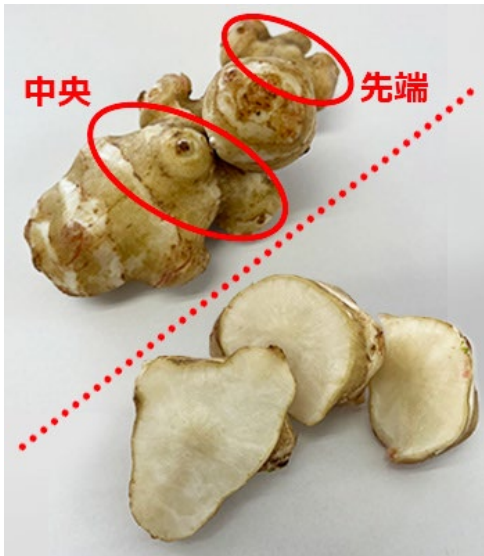
となりました。

硝酸態窒素濃度には数値差が見られましたが、糖度は大体同程度の数値となりました。

試食してみると、味付けをしなくても、芋の優しい味が口に広がりました。(吉田紗知子)

■ 山形県産 農薬化学肥料不使用 遠藤さん達のキクイモ

測定日	産地	生産者・品名	重量	部位	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/11/7	山形県	遠藤さんのキクイモ	110.4	中央	3.4	18.4
				先端	3.8	18.7



遠藤さんのキクイモを測定しました。

前回は今年 2/7 に測定を行っています。

キクイモに含まれるイヌリンは、

グルコース(ぶどう糖) と フルクトース(果糖) の重合体です。

上記が糖度として測定される為、

キクイモの糖度は、

野菜の中でも**非常に高く出る傾向**にあります。

細長い個体だったので、

中央と**先端**の二か所に分けて測定を行いました。

結果は、前回測定時と比べると、

【中央】

硝酸態窒素:1.4ppm→**3.4ppm**

糖度:19.0度→**18.4度**

【先端】

硝酸態窒素:1.6ppm→**3.8ppm**

糖度:20.3度→**18.7度**

と、全体的に硝酸態窒素は微増し、糖度も微減する結果となりました。

前回測定時に見られた、

若干先端の方が硝酸態窒素濃度・糖度共に高いという傾向は、

今回も見られました。(吉田紗知子)

■北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜 恋するマロン

測定日	産地・生産者	品名	品種	部位	加熱前 糖度	加熱後 糖度
2024/11/12	北海道産 大川さん	栗南瓜	恋するマロン	上部	22.0	39.5
				中央	19.8	31.0
				下部	22.0	36.8

北海道・大川さんの 栗南瓜、恋するマロン を測定しました。

アルファーで長年、看板商品の一つとなっている商品です。

前回は、今年の 8/27 に測定を行っています。



かぼちゃは

「加熱して甘さを引き出し、ホクホク感を味わう」

野菜である為、生の状態だけではなく、

加熱後の測定をおこないます。

今回測定する個体は、収穫・販売終了直前の物です。

通常、かぼちゃの糖度測定は、部位一か所の測定です。

(食べる際、部位毎に分けるという概念が

薄い野菜である事等)

ですが、今回は「部位毎の糖度数値の違い・差」を測定して欲しいと依頼があった為、

上部、中央(種周り)、下部

と、部位を分けて測定を行っています。

各部位の糖度は、

上部 加熱前 22.0、加熱後 39.5

中央 加熱前 19.8、加熱後 31.0

下部 加熱前 22.0、加熱後 36.8

と検出されました。

前回 8 月に測定を行った際の 27.0(加熱後)の数値が、

今年測定・恋するマロン の中で一番高い数値となっていました、

今回は上記よりも、更に高い数値が検出されました。

今回の個体は、案内終了直前で風乾・保管が長いかぼちゃです。で

すので、寝かした期間が長く、甘みが蓄積されていたと考えられます。

部位毎の数値ですが、上・下の数値が大体同程度であり、中央(種周り)が若干下がる結果となりました。

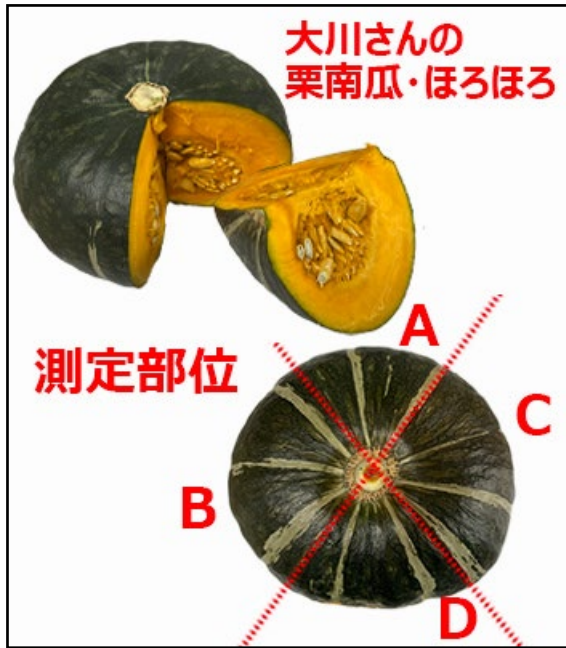
かぼちゃの全体面積を見ると、殆どの面積が上部か下部に分類される為、種周りはわずかです。

ですので、お客様が購入して食べる際は、基本上・下部の味が印象に残ると思われます。

実際に試食した際、どの切り分けた部分を食べても、ホクホク感と強い甘みが、口の中で広がりました。(吉田紗知子)

■北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜 ほろほろ

測定日	産地・生産者	品名	品種	部位	加熱前 糖度	加熱後 糖度
2024/11/13	北海道産 大川さん	栗南瓜	ほろほろ	A (上部)	13.7	21.9
				B (中央左側)	11.9	27.6
				C (中央右側)	12.3	19.9
				D (底部)	13.3	18.1



北海道・大川さんの栗南瓜、ほろほろ を測定しました。

この測定前日、

同産地の **恋するマロン** を測定していますが、

かぼちゃ糖度測定の本格的開始は、今年からであり、

蓄積データが少ない為、

ほろほろは、今回が始めての測定になります。

(掲載画像参照)

今回頂いた検体は、大きく見ると、**三角形**のような形をしています。

成長途中、(画像参照)**Dの部分**が底面になる形で、

上から圧力が掛かり、底がつぶれるようにして広がった

と、予想が出来ました。

通常、かぼちゃの糖度測定は、部位一か所の測定です。

(食べる際、部位毎に分けるという概念が薄い野菜である事等)

ですが、今回は上記内容から

「底面になる部分や上部分等で糖度の違いがあるか」を測定して欲しいと依頼があった為、

A(上部)、B(中央左側)、C(中央右側)、D(底部)

と、部位を分けて測定を行っています。

各部位の糖度は、

A(上部) 加熱前 13.7、加熱後 21.9

B(中央左側) 加熱前 11.9、加熱後 27.6

C(中央右側) 加熱前 12.3、加熱後 19.9

D(底部) 加熱前 13.3、加熱後 18.1

と検出されました。

収穫時期開始直ぐで若く、まだ風乾期間が短い個体であり、甘みが出きっていない為か、全体的に、数値が低く感じられます。

前日に測定を行った、同産地・恋するマロン(収穫終了直前の個体)の最高糖度(加熱後)が、39.5 度だったので、益々控えめに感じます。

又、今回の大きな目的である「部位毎の糖度数値差」ですが、加熱前・後で、最高数値を出した部位が同一では無い事、大きな数値差が無い事が、今回の測定では見られました。

風乾期間が短い事もあるのか、全体的に水分が多めな印象がありました。

数値差では大きな差は見られませんでした。試食してみると、

上部の方が、少しの差ですがホクホク感があり、美味しいと感じました。

(吉田紗知子)

■奈良県産 特別栽培 益田さんのもものすけかぶ

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2023/11/16	奈良県 益田さん	もものすけ かぶ	175g	葉	36.6	10.0
				根	280.2	6.2



奈良県・益田さんの、
もものすけかぶの測定を行いました。

2021年以降お休みになっており、
昨年2023年に取り扱いが再開した
もものすけかぶですが、
今年も案内する事が出来ました。

もものすけかぶは、
知る人ぞ知る幻の「サラダカブ」と言われています。
柔らかくて苦味は無く、甘みがあり、
多汁質の肉質が特徴です。

カブの中心は白く、
皮付近にいくにつれて赤紫色の面積が増えています。

身を擦り下ろして絞り、検査用の液を採ると、
(掲載画像参照)鮮やかな赤紫色が見られます。

この自然が生み出す色合いを料理に求めて、
もものすけかぶを探される・購入される方も多くおられます。

糖度は、前回と比べると、

葉:10.0、根:6.2 → 葉:10.5、根:6.6

と検出されました。

葉の方が高い糖度値である事は前回同様ですが、

若干、前回よりも高い数値となりました。

硝酸態窒素は、

葉:58.8、根:24.9 → 葉:36.6、根:280.2

と検出されました。

葉の数値は減少していますが、

根の方が数値が高い結果となりました。(吉田紗知子)

■ 奈良県産 益田さんのキャベツ

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/11/21	奈良県 益田さん	キャベツ	1535g	外葉	8.8	6.5
				中心葉	45.7	7.6

益田さんが栽培する、キャベツを測定しました。

昨年度も同じ時期である 11/16 にキャベツを頂き、測定を行っています。



昨年の個体は重量が 2,240g ありましたが、
今回の個体は、1,535g と、
一回りか二回り小さい個体です。
ですが、両手で抱えないと
運べない程の大きさとなっています。
昨年度のように、芯が重量の割に小さく、
葉がぎっしりと詰まっています。

今回は、
外葉(表面の葉)と**中央葉**(芯周りの葉)で
測定部位を分け、
それぞれの**糖度**と**硝酸態窒素**を測定しています。
(掲載画像参照)

糖度は

外葉 6.5 度 **中央葉** 7.6 度 と検出されました。

今年以前は、外葉の測定のみを行っており、
同産地の前回外葉の糖度数値は、7.2 度でした。

硝酸態窒素は、

外葉 8.8ppm **中央葉** 45.7ppm と検出されました。

中央葉の方が高い数値が検出されています。

過去アルファーで測定した数値は、3 桁以上がほとんどの中、
益田さんが栽培されるキャベツの硝酸態窒素濃度数値は、
とても低い数値傾向ですが、
今回も同じく低い数値が検出されました。

先日、益田さんにアルファーが考えるキャベツの企画を伝えました。
キャベツに限りませんが、大きく育てる方が味が良くなります。
事実、頂いたサンプルをポトフにして食べましたが、
とても甘く、味わいが深く、いつまでも口の中で味わっていたいと感じました。
餃子の付け合わせに千切りにしても食べました。
この時期のキャベツとは思えない、柔らかさとシャキシャキ感がありました。
で、**企画というのは、8玉サイズにこだわりなく大きく育て、
白菜の箱にでも20kgを規格として、大きさ関係なく詰め合わせて、
産地から店舗に直送し、
店舗では南瓜のように1/4にカットして、
g販売する企画です。**
株間を広く取れば、よく肥えた畑なら2kg程度の大きさに育てる事も出来ます。
そうすると、作業自体も軽減出来、コストを抑える事が出来ます。
常々、野菜の本質的価値を売り場で繁栄させるべきだとの考え方です。
冬越しの栽培で、トライしてくれるとの返答でした。
楽しみにお待ちしております。

■奈良県産 益田さんの青パパイア

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/11/20	奈良県 益田さん	パパイア(青)	510g	中央	26.7	7.0
				下部	34.8	6.6



益田さん が栽培する、**パパイヤ(青)** を測定しました。
パパイヤ自体が、アルファードでの初測定になります。

名前の呼び方について、
「パパイヤ」・「パパイア」のどちらが正解・不正解という
事は無く、園芸学会では「パパイア」を、
農業界では「パパイヤ」を正式表記としています。

今回は、**農産商品** としての測定ですので、
「**パパイヤ**」表記を選択いたします。

今回頂いた、果皮が緑色の物は「**青パパイヤ**」です。
日本ではフルーツと区別するため、
「青パパイヤ」または「野菜パパイヤ」と呼ばれています。

青パパイヤは、**フルーツパパイヤ** の「**未熟果**」で、
黄色く熟してフルーツになる前、緑の果実 を野菜として利用します。

パパイヤは極端に言うとうりのような作物で、どんな味付けにも染まるため、
サラダはもちろん、炒め物・煮物・お漬物など、クセがない為幅広い料理に利用できます。
日本では沖縄県・鹿児島県(徳之島) などで使われます。

近年は、**酵素成分(パパイン等)**の**豊富**さに注目して、健康志向からの需要、
栽培過程で目立った病虫害や獣害の報告が無く、
育てるリスクが少ない事から、パパイヤ栽培の注目度が少しずつ上がっています。

パイパイに包丁を入れると、乳白色の液体が出てきます。

しばらくすると蠟のように固まりました。

これが、パイパイに含まれる**酵素・パパイン**です。

このパパインが、「**病害虫の侵入を防ぐ**」働きを持つと考えられています。

又、この液体は**ラテックス**(ゴム等にも含まれる)で、

ゴム(ラテックス)アレルギーの方は直接触らないよう注意が必要です。

今回、**中央と下部**で測定部位を分け、

それぞれの**糖度と硝酸態窒素**を測定しています。各測定値は、以下のようになりました。

【糖度】中央 7.0度 下部 6.6度

【硝酸態窒素】中央 26.7ppm 下部 34.8ppm と検出されました。

糖度や硝酸態窒素濃度の数値を、アルファーでの過去測定数値と照らし合わせると、

ピーマン等の数値傾向と似ています。(吉田紗知子)

他店では販売していない品目に取り組みされる、

渥美フーズさんに是非お勧めしたい品目です。

上記で吉田紗知子はその特質を説明し、

マーケットで着目されて来ていると情報を出していますが、

その通りだと思います。

その期待できる機能性など、POP に致しますので、

是非、お取り組み下さいませ。

・新登場

北海道産 和田農園長芋
熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・白箱 3 kg
福井県産 建石さんの里芋・麻奈姫
長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ
北海道産 和田農園じゃが芋・インカのめざめ
青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん

・商品案内変更

月間テーマを1 1月から1 2月に変更

青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート・・・在庫販売
青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド・・・在庫販売
長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林・・・在庫販売
奈良県産 益田さんのもものすけかぶ

・・・休止。産地での商品の割れがひどく、出荷できる商品がないため。

里芋・・・黒トレーからスタンドパックに変更

熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト

・・・1 → 4 ケースに直送ロット変更。

宮崎県産 特別栽培 坂元さんの肉厚のにら・・・2 週間ほど休止。

・終了

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう
宮崎県産 特別栽培 風土の柔らかか太ごぼう
北海道産 和田農園じゃが芋・男爵
山形県産 ブランデー脱渋柿
熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの S-2S

・12月新登場予定

- 熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹・・・w50 より新登場予定
- 北海道産 和田農園ネバリスター・・・w51 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・・・w51 より新登場予定
- 熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・スイートレモネード
・・・w51 より新登場予定。皮が汚ければ取り扱いなしの予定
- 愛媛県産 岡野さんの瀬戸のマドンナ・・・w51 より新登場予定
- 兵庫県産 特別栽培青葉も柔らか岩津ねぎ
・・・w51 より新登場予定
- 宮崎県産 須川さんの土育ちパプリカ赤・黄
・・・w51 より新登場予定
- 鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ・・・w51 より新登場予定
- 熊本県産 特別栽培 晃平とまと・・・w51 より新登場予定に延期
- 長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ・・・w51 より新登場予定に延期
- 沖縄県産 特別栽培 屋宜さん達の塩セロリ・・・w52 より新登場予定

それでは、今週も沢山の御注文のほど、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