

いつもありがとうございます。

W17 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。

・ゴールデンウィークの納品スケジュールについて

今年のゴールデンウィークのスケジュール予定の報告です。

アルファ―事務所休み : 5月3日(土)～5月6日(火)

アルファ―青果ターミナル休み : 5月3日(土)～5月5日(月)

アルファ―青果ターミナル出荷 : 5月2日(金)まで

出荷再開 : 5月6日(火)から

4月29日(火)も祝日ではありますが出荷有ります。

配信スケジュールについて

W17・・・配信 : 4月14日(月) ➡ 締切 : 4月17日(木)

↑いまここ

W18・・・配信 : 4月18日(金) ➡ 締切 : 4月22日(火)

W19・・・配信 : 4月22日(火) ➡ 締切 : 4月25日(金)

W20・・・配信 : 5月 1日(木) ➡ 締切 : 5月 8日(木)

W21・・・配信 : 5月12日(月) ➡ 締切 : 5月15日(木)

↑この週から通常スケジュールへと戻ります。

以上です。

運送会社スケジュールにより、

宅急便に切り替えての納品となる企業様もあります。

該当企業様には別途ご案内させて頂くかと思っておりますので宜しくお願い致します。

・春商材で粗利額確保！長崎県 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ

(有安海)



先週に車で走っていると冷房をかけてしまうほどの気温になってきていました。

そう思えば家で食べる晩御飯に、サラダが頻繁に出てくるようになってきていました。

この時期のサラダと言えば、やっぱり新玉ねぎのサラダが季節感あっていいですね。

最近商談させて頂くバイヤーさまからは、

『粗利を稼ごうと思えば、やっぱりインスタパックの方が良いよね？』

と言われることが増えてきたように思います。

現に、高知県の企業さまは、今まで取り扱っていた弊社の大葉を

10枚パック73円（納品経費含まず）から、

10枚束10束入りの原体600円に切り替え、

インスタパックで粗利を確保する方向へシフトされました。

やはり良い商品を取り扱うだけで値入率がアップし、

得られる粗利額をアップさせることが出来れば簡単なのですが、

そうもいかないで、出来るだけ早期に結果を出そうと思えば、

様々な工夫や仕掛けが必要になってくることは確実です。

逆に工夫もなればただ取り扱っていなければ、
定着への道の知りは長くなることも確実です。
原体での取扱を行い、インスタパックでの販売もその一つだと思います。

多くの企業さまでインスタパックを提案すると、多くの方からは、
『袋詰めする人材が不足しているから、インスタパックは無理だ。』と返答されます。
これにもいくつか理由はあろうかと思いますが、
一番は、パートさん人件費は可能な限り抑えなければいけない、
不必要な経費と捉えられているからです。

しかし理想的な考えとしては、パートさん人件費は不必要な経費という考えではなく、
活用の仕方によっては、得られる粗利額を増加させてくれる、不可欠なポイントになります。

今回紹介の、長崎県 特別栽培 なんぶ新玉ねぎで考えると、
Lサイズの原体は20kgで5,000円（納品経費含まず）となり、
比較のL3玉pのアルファパックであれば240円/pになります。

Lサイズ20kgの平均玉数はおよそ73玉前後入っておりますので、
3玉pを加工すると、
平均ですが、だいたい24.3パックほど加工できそうです。
そうすると3玉pの原料原価としては、205円と計算されます。

3玉pの生産性であれば、単に詰めていくだけの作業になるので、
少なくとも一時間当たり150パック以上は可能ですので、
時給1,000円のパートさんであれば、1パックあたり約6.6円の人件費になりそうです。
包材費としては、ネットもしくはボードン袋であれば5円もあれば揃えることが出来るので
全部合計すると216.6円になります。

アルファパックと比較するとなんと 23 円以上も原価を抑えることが出来るので、販売点数×23 円は本来得られなかった粗利額となり、それはパートさんが稼いでくれる利益です。

そう考えるとパートさんの人件費を削減の対象と考えるよりも、得られる粗利額を増やしてくれる必要経費と捉えることができるようになり、世界が変わるようになると思います。
全ての商品を原体でインスタパックすると、粗利額が改善されるというわけではないので、検証してからでお願い致します。

・高くても 圧倒的な人気 No,1 !

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン (販促部：生島 麻亜子)



弊社の取扱い商品の中では珍しく相場連動型商品である、『高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン』ですが、なんと、3月の納品数は**昨年比 1.8 倍**となっていました。

他の商品は、相場が安くなると同程度の値段になるのですが、相場連動型になりますので、比較的安い金額になる商品でもないと思います。

実際、2024年の11月から少しずつ納品数量が増えていますので、『山本さん達の黒潮ミネラルピーマン』の美味しさが広まってきたのかなと嬉しく思っています。

この『山本さん達の黒潮ミネラルピーマン』は、ピーマン嫌いの山本さんが、“子供が食べられるピーマンを作りたい”と思って作り始めたそうで、ピーマンの味も良く、甘みも感じられ、癖がなく食べやすいピーマンです。

火を通す前の状態のときはしっかりとした厚みがあるのですが、加熱すると厚みを感じさせないほどに柔らかくなります。

ピーマンが嫌いな子供でも食べられるように、と

作っている山本さんの栽培方法で特徴的なのは、下記の2点です。

- ① 海洋深層水
- ② 益虫の教育

① 海洋深層水について

このミネラルピーマンは海洋深層水を使って育てているという話ですが、作物にそのまま海水をかけたら枯れてしまいます。

そのため、微生物を強くたくましく育てるために、水の中でも 土の中でも 生きられる、土に良い微生物をこの海洋深層水で育てます。

微生物を育て間接的に海水を利用して畑を育てるというわけです。

指導員の方からのお話では、

『市販の有機肥料は悪くはないけれど、含まれている微生物の量が非常に少ない。』

だから、こうやって海洋深層水を使って

微生物を強く育て増やすようにしているんだ。

だけど、有機肥料だからということで市販のものを適当に扱って効果が遅く、

薄いということでそれをやめて化学肥料に戻る農家が多い。

表面だけ見て真似してこれではダメだと簡単に判断されるのは残念。』

と話しているのが非常に印象的です。

山本さんはずっとこのやり方を続けて、品質にぶれがなく最初から最後まで保ち続けます。

② 益虫の教育

害虫を駆除するための益虫は、普通なら捕まえてきた虫をそのまま畑に放ちます。

ですが山本さんは、ピーマンの畑のすぐ近くにある山から虫を捕まえてきて、

そのまま畑には放たずに、いったん益虫を育てる専用のハウスで繁殖させます。

専用のハウスの中は流通させないピーマンを育て、ピーマンを食べる害虫を増やします。

その害虫を狩るように、繁殖させた益虫を教育してから、

流通させるためのピーマンの畑に放って害虫が増えるのを防ぎます。

更にただ放つだけではなく、どの畑にどんな種類の害虫が、いつ発生したかもチェックします。

そのチェックした畑はどの従業員が見ても、「どのような状況なのか」がすぐわかるように、

入口にビニールテープで色分けと日付を記載します。

このようにすることで、どの従業員でもすぐに次の適切な行動を起こせるようになっています。

これだけでも山本さんがどれだけピーマンの良くしようとしているのか、

癖のない食べやすいピーマンを作ろうとしているのかよくわかります。

それを山本さんだけでなく従業員一人一人が当たり前のように徹底してこなしています。

ピーマン		1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月		
産地	商品名・品種	栽培内容									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
大分県	工藤さんの濃〜いピーマン	栽培概要																																			
高知県	山本さん達の黒潮ミネラルピーマン	特別栽培																																			

『山本さん達の黒潮ミネラルピーマン』は、7月上旬頃まで取り扱い予定となっております。
 ピーマンが苦手な方のために作ったこのピーマンは、弊社の中でも人気商品になります。
 是非お取り扱いをお願い致します。

・式森さんにも、じつは甘夏があります。

【大阪府産 式森さんの紅甘夏】（販促部:吉田紗知子）

大阪府産 式森さんの紅甘夏



甘夏を産地さまから
 いただいた時、並べた写真
 です。どの個体でも
 ←中身がキツリとズツリ
 重!!という感想を
 もちました...!

今後、登場予定の

「式森さんの紅甘夏」。

登場していた、「蔵出し熟成みかん」と同
 じ産地です。

紅甘夏は、甘夏の枝替わり品種。

甘夏は夏みかんの枝分かれ品種
 である為、

その特徴を引き継いだ紅甘夏も、
 酸味がまるやかで甘さと、
 少しのほろ苦さを持った味です。

甘夏と比べて、赤味を帯びた皮は、
 ナイフ等で切れ目を入れないと
 剥けないほど固め。

その皮に守られるようにして、
 果汁がひと粒ひと粒に
 ぎっしり詰まっています。

昨年、初めてアルファーが式森農園さんと出会った際、
この紅甘夏も案内がありました。
ですが、時期が既に進んでおり数量確保が出来なかった為、
アルファーで商品として登場は出来ず、今年待ちに待った新登場となりました。

案内を頂いた際に、サンプルを頂き試食を行ったのですが、
食後のデザートにしたくなるような、
さっぱりとした甘さで美味しかった記憶があります。

(冒頭にも記載があるように)

次回発信の w18 発注書から、GW 期間の納品日に入る為、
受注〆切が変則的になります。
ご注意ください。

・熊本県産特別栽培フルーツ夢人参・藤本さん (吉田麻衣)

上記の件で商品をきちんと納品できずに、御迷惑をおかけしていることにつきまして
誠に申し訳ございません。

現状の人参のスケジュールをまとめてみました。

熊本県産 藤本姉妹・・・w15 に一度収穫をしたものの、想定以上に商品が小さく、
再度収穫を延期。現状w18 に再開予定。

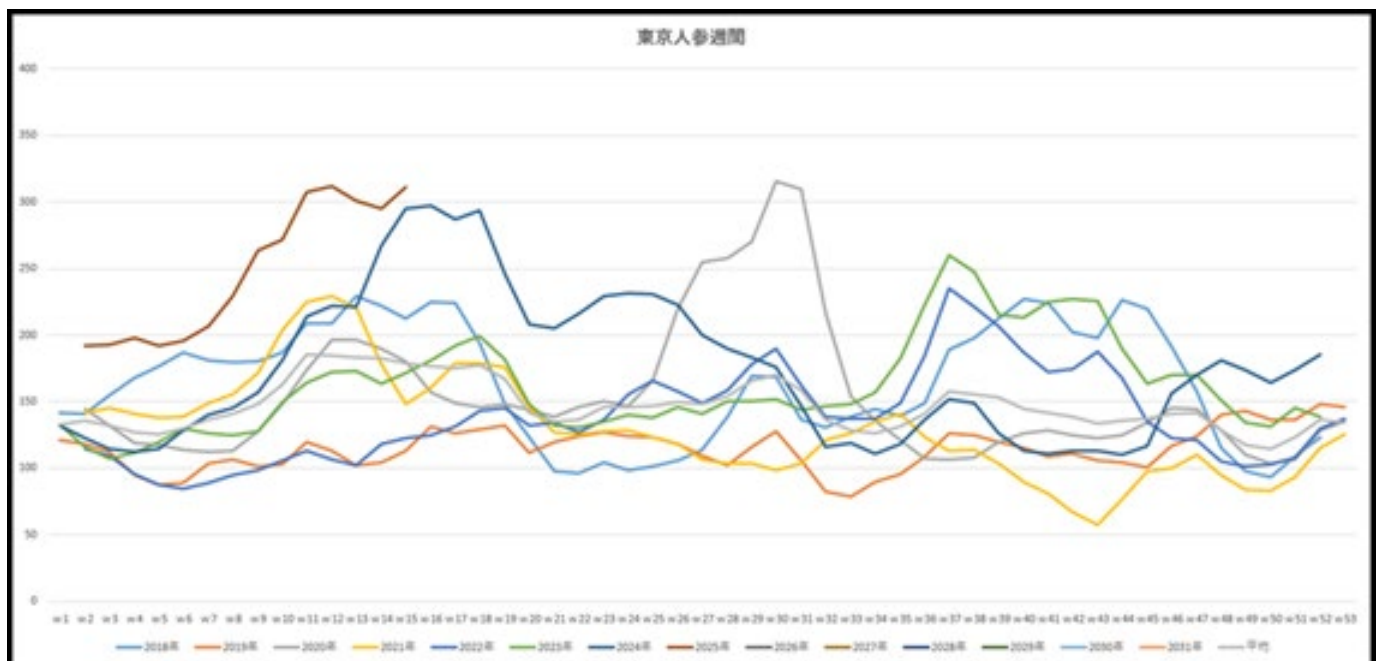
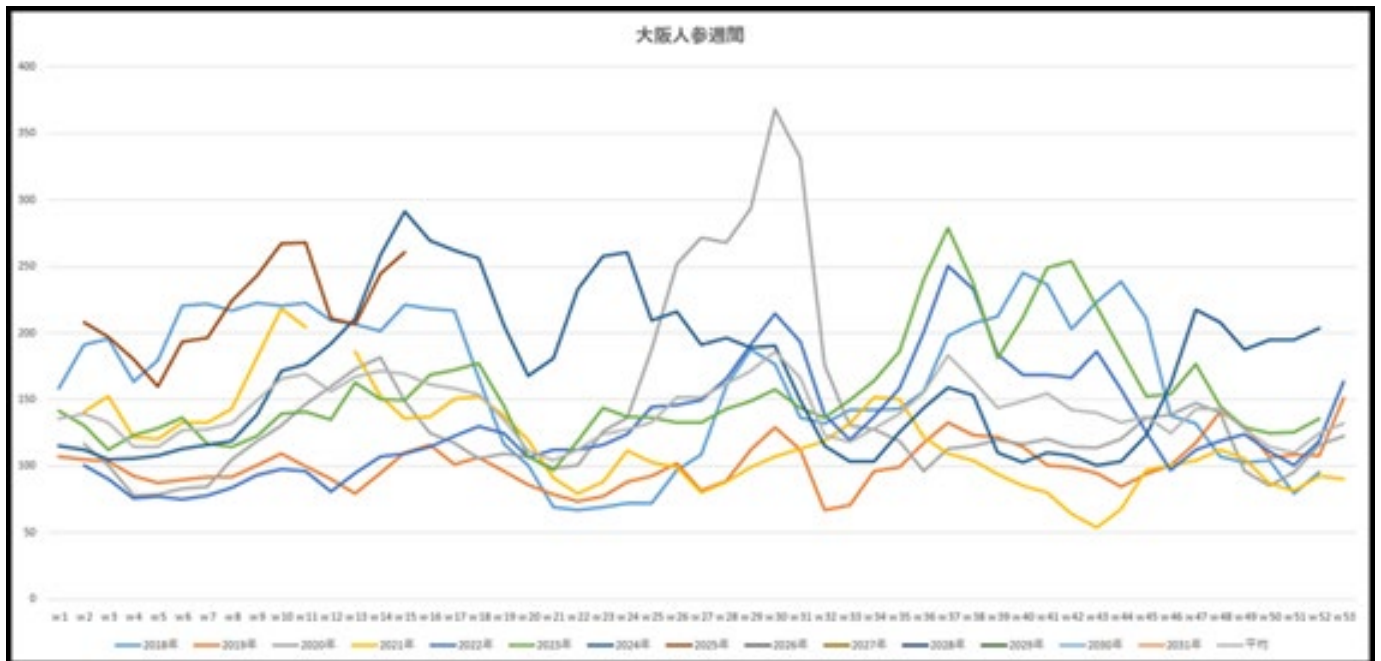
熊本県産 福島さん・・・w17 で新登場（再開）。ただし、数量は藤本姉妹と同じく、
ものがやや小ぶりということなので、
数量を調整させて頂くこととなります。

兵庫県産 八木さん・・・全面マルチで春人参を栽培。収穫・出荷はGW明け予定。
現状最も期待できそう。

正直なところ、にっちもさっちもいかないというのが本音です。

それまでに、もう一産地、探しているところなので、

御迷惑をおかけしていますがご容赦ください。



上記は人参の週間の相場グラフです。最初が大阪、次が東京の市場グラフです。

大阪は先週くらいから一度相場のピークをつけています。

次に相場下がるのはゴールデンウィーク明けのw19からの予定。

これはゴールデンウィークに休んでいた農家さんがまとめて出荷してくるという傾向だと思います。

ただ、今年は根菜類がひたすらに生育が遅いという報告を頂いています。

ジャガイモ、人参、玉ねぎ（←これは根菜ではないですが）、ごぼう、どれもこれも遅れているそうです。

なので、w19に相場が下がってくるかどうかは正直なところあてにならないと思っています。

先週、金曜日に兵庫県の八木さんへ訪問しました。

現状の確認をしにいきました。

その際に、他の産地の人参の状況が話題に出たのですが、

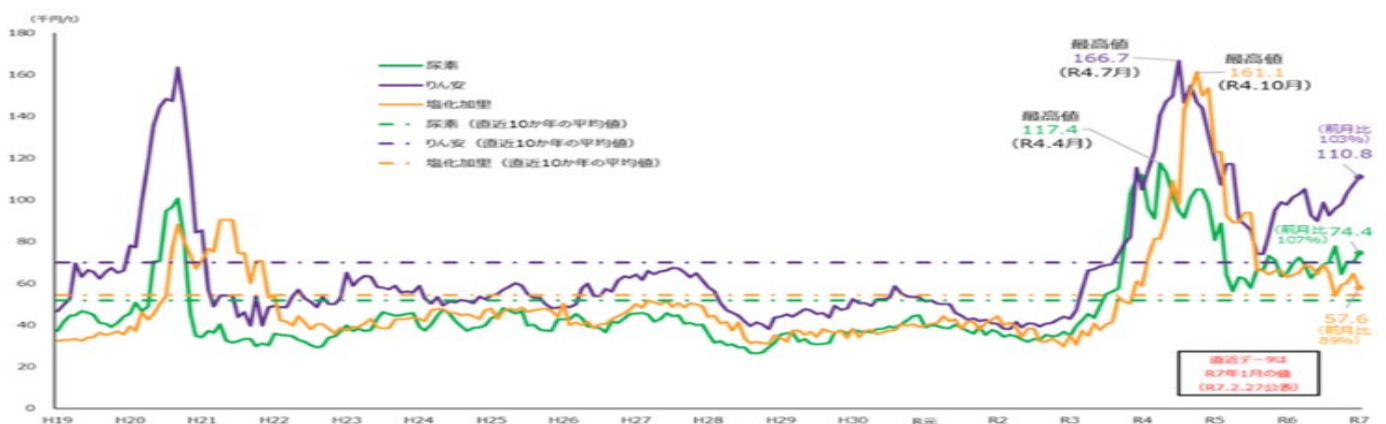
どの産地も想定以上に大きくなっていないという話を受けたと伝えた際に、

肥料が少ないのではないか？と指摘を受けました。

この2-3年、肥料が高騰しているのは周知の事実だとは思いますが、

令和3年以降はずっと高い状況が続いているようです。

肥料原料の輸入通関価格（千円/t）の動向



注：財務省貿易統計における各月の輸入量と輸入額をもとに、農林水産省において作成。月当たりの輸入量が5,000t以下の月は前月の価格を表記。

上記のグラフは農林水産省から拝借したグラフです。

詳しい見方わかりませんが、令和3年から高い状態が続いているのだけはわかります。
この肥料がどれくらいの価格になって農家さんに届けられるかは様々だそうですが、
高すぎて買えずにいる農家も出て来ているのではないか？
ということみたいです。

まったく買えないということはないから使う量は自然と減るという話です。
畑によっては肥料が流れやすい畑もありますので、
肥料が少ない畑の場合はその分生育も悪いというのは自然な流れみたいです。

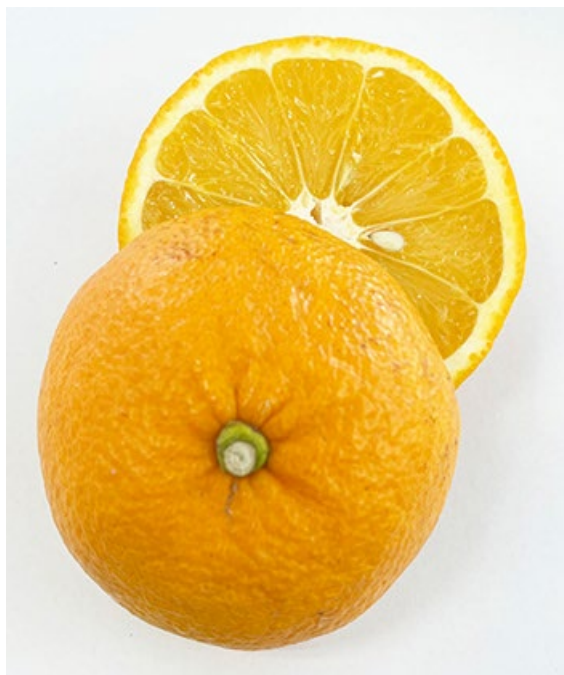
気になったので、藤本さんの栽培履歴をチェックしてみたところ、
2024年春人参と2025年春人参では
使用している肥料、時期、回数ともに同じであったため、
肥料を少なくしたってことはなさそうです。
そうすると、天候の影響によるところが大きいということになりそうですが、
その場合はやはり全体的に遅れが生じていることになりそうなので
まだまだ苦労する時期が続きそうです。
本当にすみません。

私の肌感覚では、気温が上がり切らない状態だと感じています。
地上部の気温はそこそこでも、地中の温度が上がっていないのではないかと思います。
その通り、地上部の野菜は良く育ってきていますが、
土の中で育つ野菜の生育は、鈍いように感じています。
その証拠に、黒マルチ等で覆っていた畑は、育って来ているように見えます。
(吉田清一郎)

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■ 熊本県産 特別栽培 吉田さんの甘夏

測定日	産地	生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2025/4/9	熊本県	吉田さん	甘夏	248.5g	12.6	2.52	5.00



熊本県・吉田さんの甘夏を測定しました。

初めての測定になります。

各測定値は、

糖度 12.6 度、酸度 2.52 度、糖酸比 5.00

となりました。

同産地・しらぬいと同じように、

酸度が 2 度台と高い結果となりました。

実際に食べてみても、強い酸味を感じます。

それだけでなく、甘さの中にほのかな苦味も感じられ、

全体的に、濃い味わいになっています。(吉田紗知子)

■ 長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ

測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2025/4/9	長崎県産	なんぶアイコ	アイコ	8.4g	検知せず	8.1	6,865	1,353

長崎県産のミニトマト・アイコを測定しました。

前回は 昨年 2024/12/12 に、測定を行っています。

【糖度】

8.0 度→8.1 度

前回と、近い数値となっています。

【リコペン】

8,799 μg →6,865 μg

【 β -カロテン】

1,905 μg →1,353 μg

全体的に、前回よりも高い数値となりました。

検査液も、とても濃い色です。

■熊本県産 木下さん ミニトマト

測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度	リコペン $\mu\text{g}/100\text{g}$	β -カロテン $\mu\text{g}/100\text{g}$
2025/4/9	長崎県産	木下さんの濃厚ミニトマト	アイコ	8.4g	検知せず	9.2	11,767	3,547

熊本県産・木下さんのミニトマトを測定しました。前回は昨年 2024/11/7 に、測定を行っています。

【糖度】

8.6 度→9.2 度

前回よりも、9 度台と高い数値となりました。

【リコペン】

7,500 μg →11,767 μg

【 β -カロテン】

1,592 μg →3,547 μg

全体的に、前回よりも高い数値となりました。

検査液も、とても濃い色です。

■長崎県産 特別栽培 なんぶとまと

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	$\mu\text{g}/100\text{g}$	$\mu\text{g}/100\text{g}$
2025/4/9	長崎県産 松尾さん	なんぶとまと	146.6g	検知せず	8.8	6,802	2,771



長崎県・松尾さんのなんぶとまとを測定しました。

前回は、昨年 2024/5/30 に

測定を行っています。

持つと、柔らかくなっている事が良く分かります。

【糖度】

7.1 度→8.8 度

前回よりも、高い糖度数値が検出されました。

【リコペン】

9,134→6,802

【 β -カロテン】

646→2,711

β -カロテンの数値が大きく上がっています。

■ 高知県産 池さん とさいずまとまと

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
2025/4/9	高知県産 池さん	とさいずまとまと	116.6g	検出せず	7.5	7,020	1,003



高知県・池さんのとさいずまとまとを測定しました。

前回は、昨年 2024/10/18 に測定を行っています。
触るだけでも、果肉が柔らかくなっている事が
分かりました。

【糖度】

7.9 度→7.5 度

糖度は、前回よりも少し下がっています。

【リコペン】

5,140→7,020

【β-カロテン】

1,671→1,003

カロテノイド数値は、リコペンの数値が上がっています。(吉田紗知子)

■ 青森県産 有機栽培 みちのく ORGANIC にんにく【ホワイト六片】

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2025/4/10	青森県 福田農園さん	福地ホワイト六片	34.0g	検出せず	40.0



福田農園さんで有機栽培されている、
にんにくの測定を行いました。
福田農園さんは、
岩手・青森の二か所に圃場を持っています。
青森県で収穫された個体を測定するのは
今回が初めてで、
岩手県で収穫された個体は、昨年 2024/4/1 に
測定を行っています。
硝酸態窒素は、検出されませんでした。

糖度は、**40.0** 度と検出されました。

昨年、岩手県の個体の糖度測定数値は、39.8～41.6 度で、
同程度の数値となっています。

■兵庫県産 養父養生にんにく 金郷純白

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2025/4/9	兵庫県 ナカバヤシさん	金郷純白	65.0g	検出せず	29.4



ナカバヤシさんで栽培されている、にんにくの測定を行いました。
前回は、昨年 2024/7/11 に測定を行っています。
硝酸態窒素は、検出されませんでした。

硝酸態窒素は検出されず、
糖度は **29.4** 度と検出されています。
前回は **31.3** 度と検出されており、



少し下がる結果となっています。

上記二件は、同日に測定を行っています。

福田農園さんの福地ホワイト六片は、

糖度 **40.0** 度、

ナカバヤシさんの金郷純白は、

糖度 **29.4** 度 となっています。

見た目は、どちらも白く似ていますが、

すり下ろした身は、若干

福地ホワイト六片の方が黄色を帯びています。

金郷純白は、すり下ろした身まで真っ白です。

■兵庫県産 八木さん 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	
2025/4/11	兵庫県 八木さん	キャベツ	2,665	外葉	22.4	9.2
				中心葉	4.7	9.9



八木さんが栽培する、キャベツを測定しました。

測定同日、産地さんから頂いたサンプルになります。

緑色があざやかで、汚れや穴が全く無い、

美しいキャベツです。

糖度は

外葉 9.2 度

中央葉 9.9 度



と検出されました。

過去アルファーで測定した数値達と比べても、
高い数値群です。

硝酸態窒素は、
外葉 22.4ppm
中央葉 4.7ppm と検出されました。

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、
2 桁と、とても低い数値であると感じます。

・今週の栽培履歴台帳報告 (中澤佐江子)

【鹿児島県 伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも】

■ 現在までの早春型が終わり、 次の春型の作です。

品目 ジャガイモ

品種 ニシユタカ

栽培概要

栽培責任者 株式会社 高橋農園 高橋 進

住所 鹿児島県出水郡長島町鷹巣 4310-2

連絡先 090-2717-1158

確認責任者 株式会社 高橋農園 高橋 大希

住所 鹿児島県出水郡長島町鷹巣 4310-2

連絡先 090-2717-1158

節減対象農薬 8回 当地比 3割減

化学肥料（窒素成分） 20.4kg 削減無し

（慣行基準 20kg）

■台帳 NO.3370 春型

栽培面積 100a(実際は 300a の栽培ですがアルファアの分として)

予想反収 3,000kg/a

収穫期間 2025/4/10～6/10

ネオニコチノイド農薬使用無*

■栽培責任者と確認責任者が逆になりました。

株式会社に組織されて、進さんが代表取締役です。

住所も番地が変わっています。

■ドローンの農薬散布を一度見に行ってくださいと思っています。

地上 3メートルのところを散布しているそうです。

予定では、今後 2 回、中期と後期に散布があります。

・新登場

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・福島さん

鹿児島産 高橋さんの新ジャガイモ

・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。

宮崎県産 特別栽培 坂元親子の肉厚のにら・・・価格変更。値上げ。
北海道産 　　　　　　ななつぼし あさひ娘・・・原料不足により休止。
北海道産 　　　　　　ゆめぴりか・・・原料不足により休止。

・終了

福井県産 特別栽培 ほっこり金時 M・・・その他サイズはまだ継続です。
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ L 大
北海道産 　　　　　　和田さんの柔らかか太ごぼう
北海道産 有機栽培 一戸さんの柔らかか畑ごぼう
北海道産 有機栽培 一戸さんの畑ごぼう
熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング
熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか

・5月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン・・・w19 より新登場予定
山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜・・・w19 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン・・・w20 より新登場予定
大阪府産 　　　　　　式守さんの紅甘夏・・・w20 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w21 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w21 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