

いつもありがとうございます。

W24 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。

・黄・白比較です。(兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ・【白】玉ねぎ)



(販促部:吉田紗知子)

先週、測定時に撮影した、
伊吹さんの玉ねぎ・白玉ねぎを
並べて撮った写真です。

近くで見ても分かりやすいですが、
遠巻きで見ると、はっきり分かります。

白がまぶしいですが、
黄色もこちらはこちらで
違う輝きを放っていると感じます。



別な淡路島産

(次の記事に紹介があります。)ですが、
「あまたまちゃん」の情報収集をした際、
「そのまま食べるとかなり辛い、
その辛味＝甘みに変化する
(加熱する事で) 成分なので……」
という説明文がありました。

今回も似たような事なのか、

加熱すると、切った際に目に染みる＆濃い黄玉ねぎの方が、
加熱した際に若干白よりも甘いと感じられました。

水分量は、白の方が多いため、味の濃さに考えると、たしかに差は出るのかもしれませんが。

ですが、その水分量が、白玉ねぎの柔らかさを生み出す大切な要素なので、
「どちらの要素を優先するか」で選んでいただければと感じます。

上記のように書いてはいますが、すごく大きな差がある訳ではありません。

両者共

調味料を一切付けずに食べても、

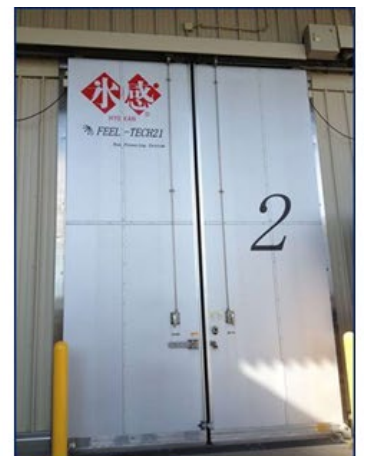
「味付けをかんじる」ような、濃い味わいの玉ねぎでした。

是非ご検討・継続いただければと思っております。

・暑くなった今から販売が可能となる新玉ねぎ！ 兵庫県淡路島 夏のさらだちゃん

バーベキューなどの加熱調理に向いている！ 兵庫県淡路島 あまたまちゃん

(有安海)





新玉ねぎはほとんどの産地で、終了に向かっていく時期になってきました。

しかし、新玉ねぎをサラダにして食べなくなるのは、

むしろ暑くなってきたこの時期からですね。

この『夏のさらだちゃん』は、その暑くなった頃に生で食べることを実現した、

びっくりするほど美味しい、**新玉ねぎ** なんです。

この新玉ねぎの収穫時期は、ほかの淡路島産の新玉ねぎとさほど変わっておりません。

ではなぜ、この新玉ねぎである『夏のさらだちゃん』のみが、

鮮度状態を保ったまま新玉ねぎとして、

この時期まで貯蔵できているのかというと、設備にあります。

この商品を開発した新家さんは、特殊な保存方法ができる氷感冷蔵庫で、

新玉ねぎに必要な不可欠な水分を保った状態で、貯蔵することを可能としました。

氷感冷蔵庫とは、静電エネルギーを冷蔵庫内に流しているのですが、

この静電エネルギーによって発生する微量のオゾンに、殺菌や消臭の効果があり、

その殺菌作用により、腐敗を促してくる菌の増殖を防ぎ、

良い品質を保った状態で、長期保存ができるということになります。

もちろん、『氷感』の『氷』は氷温です。

この氷感冷蔵庫により、ブランド産地の淡路産新玉ねぎを、
暑くなった今に、食べられる環境を作り上げたということです。

販売方法は、絶対にサラダコーナーで販売することをお勧めしております。
商品の形態としては、ネットに入っておりますので、
皮やゴミなどが出てきやすくなっていますが、
サラダコーナーでの販売をしてもらう方が、売れ行きが増加する傾向が強いです。
以前にお付き合いのあった大分の企業さまでは、
この販売方法を実践され増加した実績があります。
これからのシーズンには非常にお勧めの新玉ねぎです。

またもうひとつの商品は、あまたまちゃんです。
あまたまちゃんは、さらだちゃんとは違い、今度は加熱調理に向いている品種になります。

ただでさえ、玉ねぎは加熱すると甘みを強く感じる作物になりますが、
それに加え、圃場ごとにランダムに糖度測定を行い、
糖度が9度以上を記録した圃場の玉ねぎのみを、
あまたまちゃんというブランドを付け、販売をされています。

加熱に向いているのであれば、バーベキューで輪切りにして食べても、
甘みが増して美味しさを楽しめます。
普通に玉ねぎの調理でも抜群の美味しさを味わわせてもらえますが、
個人的なお勧めとしては、
ステーキも玉ねぎの味を感じつつ美味しさを楽しめるのでお勧めです。

この手の商品をお勧めすると、どちらか一方を選択させるバイヤーさまが多いのですが、一番のお勧めは、『両方とも選択する』です。

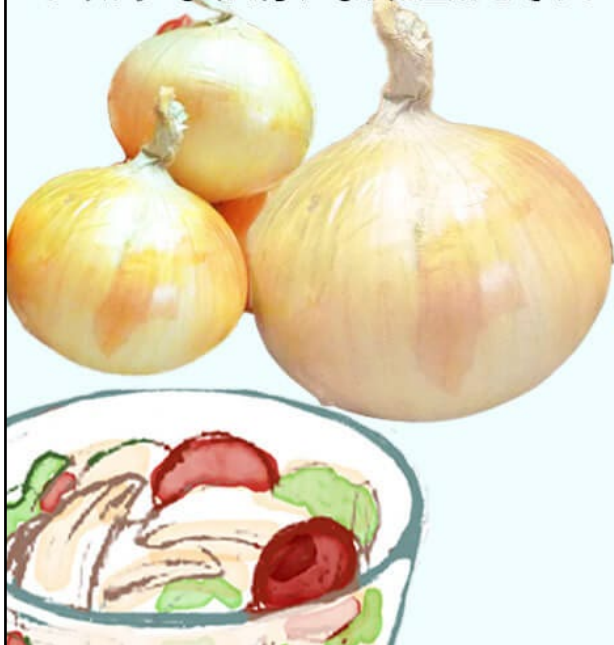
サラダ売場での販売と、玉ねぎ売り場での販売を想定すると、『夏のさらだちゃん』と『あまたまちゃん』の両方を取扱う方が、松商材の取扱が増え、お客さまへのアピールにも繋がり、プラスαが大きくなるように思います。

・玉ねぎの差別化商品！ 兵庫県淡路島

『夏のさらだちゃん』 & 『あまたまちゃん』 (販促部：生島 麻亜子)

【夏のさらだちゃん】

サラダ・生食に特化。
特殊な氷感冷蔵庫で熟成させることで
辛みが少なく肉厚になった玉ねぎです。



【あまたまちゃん】

加熱調理に向き、
糖度9度以上になるよう、
育てられた玉ねぎです。



新家青果さんのオリジナルブランドであるこの2種類は、それぞれ得意な調理法が違い、お客さまへのアピール方法が明確です。

『 夏のさらだちゃん 』はサラダ用、
『 あまたまちゃん 』は加熱調理に適すように
栽培・保管方法をそれぞれ変えながら、
美味しくなるように大事に育てられています。

普通の玉ねぎとは違う点を、
是非お客様に知って頂く為にアピールしてみてください。

『 夏のさらだちゃん 』は、名前の通り サラダ として食べるのに向いています。
本来であれば、この時期に新玉ねぎが取れる産地はあまりありません。



夏の暑い時期、
サラダで玉ねぎが食べたい時期に新玉ねぎが食べられるように、
特殊な氷感冷蔵庫に保管することで長期保存することが可能となり、
夏にもサラダ系の 夏のさらだちゃん が食べられるようになりました。

氷感冷蔵庫は、特殊な静電エネルギーを流しているのですが、
その静電エネルギーによって発生する微量オゾンに効果で
殺菌や消臭効果があり、
また腐敗の原因となる細菌の増加も抑えることで

長期保存が可能になる理屈です。

淡路島で栽培されている 50%を占めるターザンという品種は、
玉ねぎの中心から 10 層になっているそうですが、
夏のさらだちゃんの品種は 7 層になっています。
層が少ないおかげで 1 層あたりの厚さは大きくなっているので、
少し厚めに輪切りにし、軽く焼いてもすごく美味しいです。

普段扱えない時期に食べられるようにしているため、
他の玉ねぎと比較すると高く感じてしまいますが、
サラダコーナーに置いたら売上が上がったという声も頂いております。
この時期に味わえる特別感を楽しんで頂けますと嬉しいです。



一方、『 **あまたまちゃん** 』は、
加熱調理に向くよう栽培された玉ねぎです。

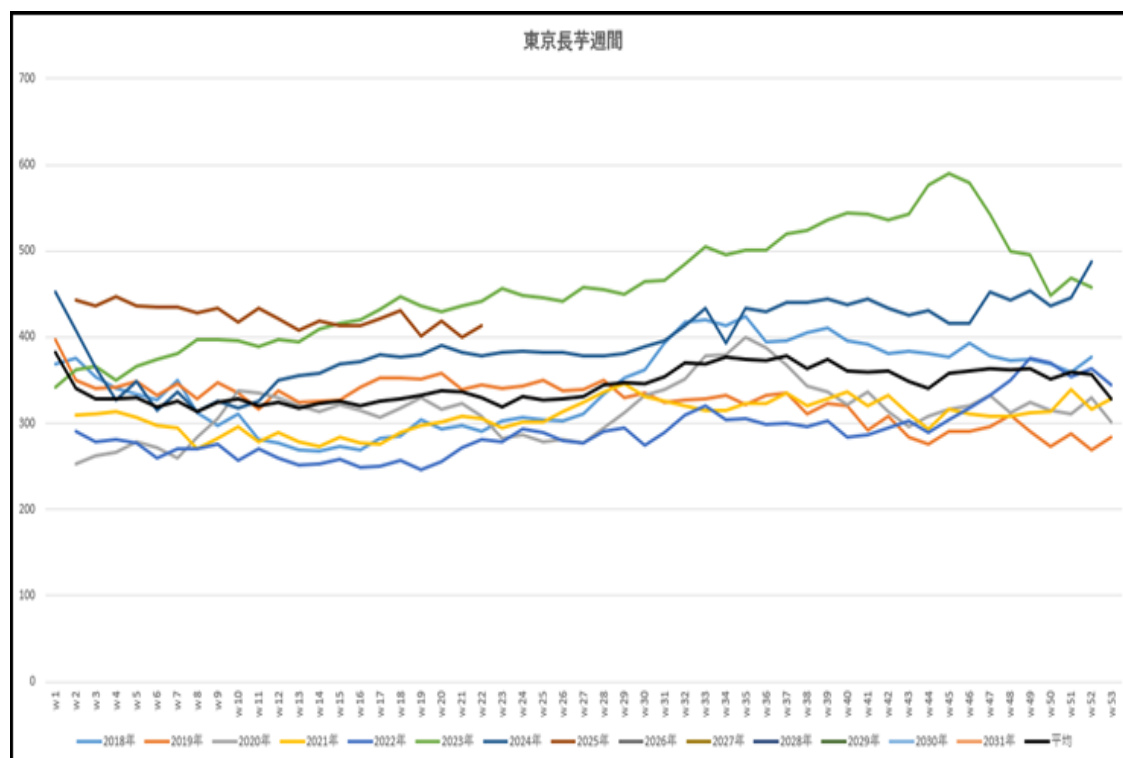
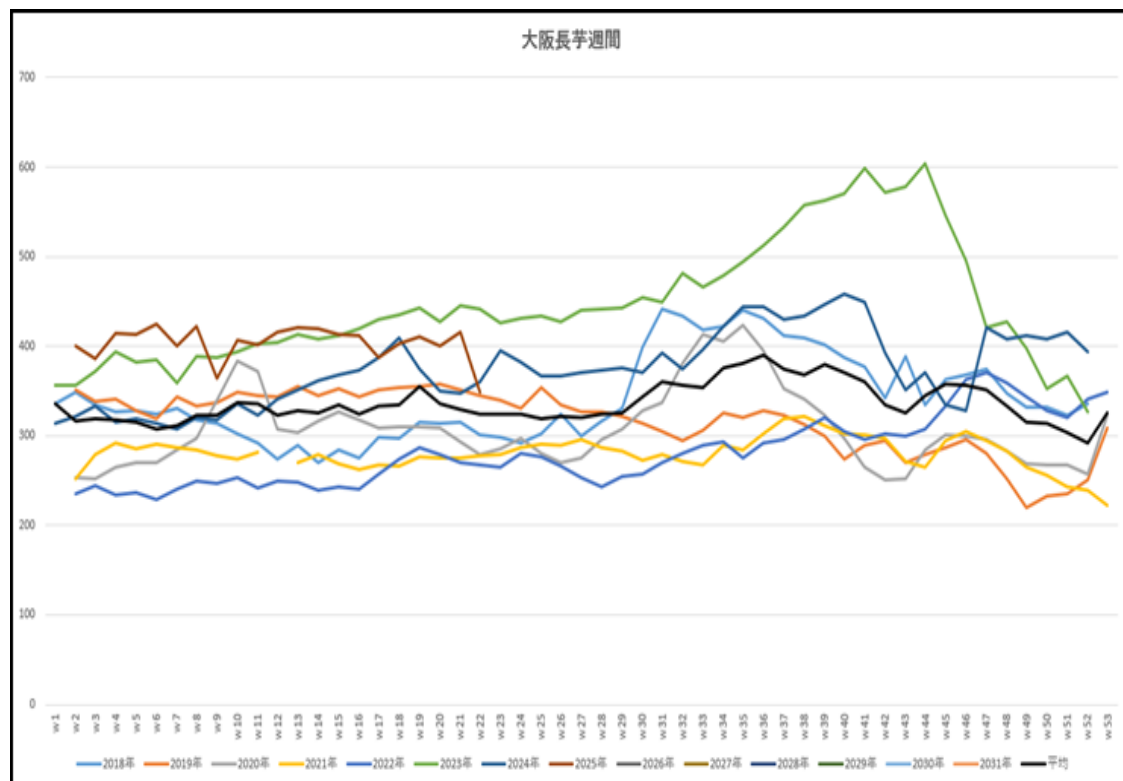
入荷時にランダムに糖度測定を行い、
9度以上を記録した圃場分をあまたまちゃんとし販売していますが、
生で食べても甘さではなく、辛み成分の方が強く感じるかと思います。

しかし、**あまたまちゃん**は過熱することで辛みや苦み成分がと飛び、
甘さが際立った非常に美味しくなる玉ねぎになります。

2種類とも得意な物が違う商品なので、
サラダにするなら『 **夏のさらだちゃん** 』、
煮たり焼いたりするなら『 **あまたまちゃん** 』
とお客様にも分かりやすく、お勧めしやすい商品です。
是非お客様が選べるように、売り場に並べてみてください。
(どちらも商標登録されている商品名になります。)

取扱い期間は、『 **夏のさらだちゃん** 』が9月中旬頃、
『 **あまたまちゃん** 』が、2026年の2月中旬頃までとなっております。

・長芋 今後の相場動向安定 → 計算の立つ売上 (吉田麻衣)



茶色が2025年の相場になります。

長芋は基本的には横ばいが続いて7月頃から上がっていく傾向にあります。

今年はというと微妙に下がっていった感じですが。

動き方が近いのは2018年（灰色）のように見えます。

このままの動きが続く場合はピークを迎えるのは8月の末くらいでしょうか。

そこからはスルスルと下がっていき、そのまま下がっていく感じになりそうです。

長芋はだいたいの場合には年間を通して相場がだいたい安定している感じです。

7月、8月に相場が上がるといっても一時的な需要の為なので、

それ以外で考えるなら常に一定の売り上げが期待できる品目でありそうです。

今年のアルファールの長芋は、和田農園さんが不作であったため

長芋は7月中旬ごろ、ネバリスターは何とか継続可能というスケジュールになりそうです。

・今週の栽培履歴調査レポート

兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん

品目 ニンジン

品種 翔彩

特別栽培

栽培責任者 農業生産法人 (株)博農 八木 隆博

住所 兵庫県たつの市御津町苅屋 1036-1

連絡先 079-322-4500

確認責任者 川淵 正人

姫路市大津区天神町 1-40-1

連絡先 079-322-4500

節減対象農薬 1回 当地比9割減

化学肥料(窒素成分) 9.2kg 当地比5割減

■台帳 NO.3387

面積 62a

反収 4,100kg/10a

収穫期間 2025/4/30～7/6 頃

ネオニコチノイド使用無し

■博農さんが、

農水省の環境負荷低減の「みえる化」の登録をして認められたということです。

農産物の温室効果ガス(GHG)簡易算定シートがあり、それで算出し、

認められたら、みえる化ラベルの星 1 つから 3 つまでのラベルが貼付できるというものです。

★農産物の環境負荷低減に関する評価・ガイドライン：

https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/mieruka/guideline_all.pdf

★みえる化登録情報、近畿管内の 5/14 付更新分です。

これでは確認できませんでしたが。

<https://www.maff.go.jp/kinki/seisan/midori/attach/pdf/mieruka-11.pdf>

■温室効果ガスに関して

2025/3/18 の弊社社長への私からのその記事の報告を引用します。

【農業新聞】20250317 ミカン産地全て不適地に

温室ガス量次第 農研機構が世紀末予測

農研機構が ミカン適地の予測として今世紀半ばと今世紀末にわけてシミュレーションした。

温室効果ガス排出量に応じて 3 パターンを作成。

温州ミカンはガス排出量によっては、

今世紀末に現在の栽培適地が全て適さなくなる可能性も示した。

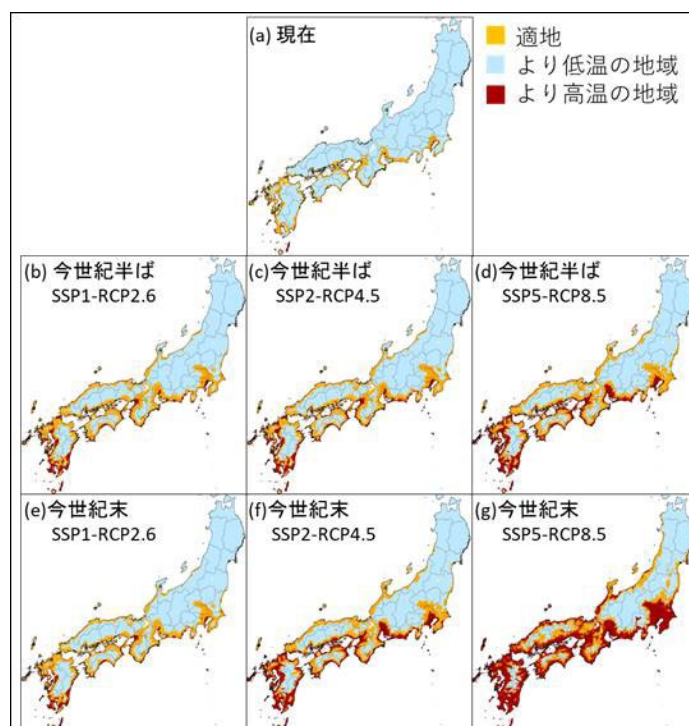
温州ミカンの適地は徐々に北上し、
今世紀半ばには北陸以南の日本海側の沿岸域や、
現在より内陸側まで適地が分布する。
地球規模の温室効果ガスの排出量の影響は、
産地に非常に大きな影響を及ぼすことも分かった。
今世紀末では、排出量によっては、現在の適地の約 80 %が存続する予測と、
適地として存続する場所が皆無になる予測に分かれた。

一方、アボカドの適地は徐々に拡大する。
今世紀半ばには現在の温州ミカン適地の多くがアボカド適地になると予測され、
適地は現在の 2.5 倍以上に広がるとした。

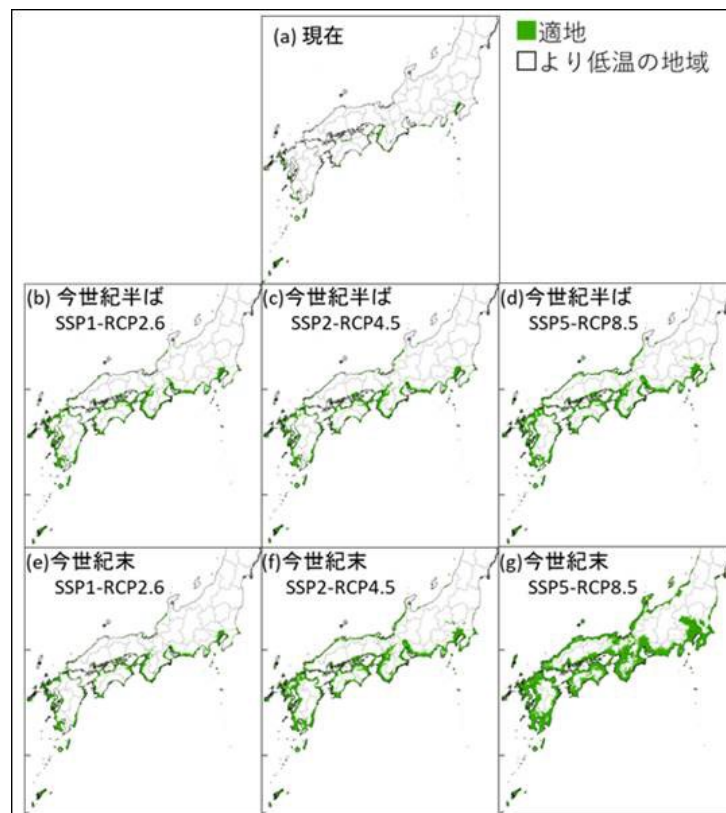
農研機構

https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/nifts/167624.html

みかんの適地移動



アボカドの適地移動：



温州ミカンアボカドの適地移動予測マップ：

PDF

https://www.naro.go.jp/publicity_report/publication/files/mikan_aboka_do_tekichiyosokumap.pdf

補足です。

★水稲栽培における中干し期間の延長で J-クレジット制度でお金がもらえる
これは、3月頃農業新聞によく掲載されていました。

このように、農水省は、いろんな手段で、低減する方策を講じています。

日本の農林水産分野の温室効果ガス（GHG）排出量は、
2022年度で日本の全体の4.2%です。

.....

■ 4 月 16 日栽培計画表示をしていました。
今回、実績入手しましたので、表示を切り替えます。

長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし【ゴールドラッシュ】

品目 スイートコーン

品種 ゴールドラッシュ

特別栽培農産物

栽培責任者 荒木 慎吾

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

確認責任者 農事組合法人ながさき南部生産組合 中村 大介

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

■ 計画

節減対象農薬 6 回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 2.1kg 当地比 9 割減

■ 実績

栽培

生産者	品種	作付面積	耕起開始	耕起終了	播種開始	播種終了	定植開始	定植終了	収穫開始	収穫終了	慣行	窒素量	削減	慣行	節減農薬	削減
月元正人	ゴールドラッシュ	54a	2025/1/5	2025/3/26	2025/1/22	2025/3/24	2025/2/9	2025/4/5	2025/5/23	2025/6/15	40	2.1	9	13	4	6
荒木慎吾	ゴールドラッシュ	93a	2025/2/8	2025/4/15	2025/1/21	2025/4/2	2025/2/10	2025/4/17	2025/5/22	2025/6/15	40	2.1	9	13	5	6
高本幸博	ゴールドラッシュ	125a	2025/1/15	2025/3/5	2025/1/23	2025/3/4	2025/2/9	2025/3/18	2025/5/20	2025/6/15	40	2.1	9	13	5	6
森本勝也	ゴールドラッシュ	129a	2025/1/15	2025/3/29	2025/1/22	2025/3/24	2025/2/9	2025/4/5	2025/5/20	2025/6/15	40	2.1	9	13	5	6
竹田照章	ゴールドラッシュ	151a	2025/1/10	2025/3/15	2025/1/15	2025/3/31	2025/1/25	2025/4/12	2025/5/20	2025/6/15	40	2.1	9	13	2	8
飯田昇	ゴールドラッシュ	20a	2025/2/1	2025/2/1	2025/2/1	2025/2/1	2025/2/11	2025/2/11	2025/5/22	2025/5/30	40	0	不使用	13	1	9

肥料明細

合計 / 化成窒素kg	列ラベル					
行ラベル	▼	▼	▼	▼	▼	▼
		▼	▼	▼	▼	▼
オーガニック742						0
苦土石灰	0		0	0	0	
産直有機入り683	0	0		0	0	0
堆肥	0	0	0	0	0	
硫酸アンモニア	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	
総計	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	0

農薬明細

合計 / カウント	列ラベル					
行ラベル	▼	▼	▼	▼	▼	▼
	▼	▼	▼	▼	▼	▼
殺菌						
チアマトキサム		1		1		
トルクロホスチメル			1			
殺虫						
カルタップ		1				
シアントラニプロール		1	1	1		
スルホキサフロル	1	1	1	1		
テトラニプロール	1				1	
フルキサメタミド	1		1	1		1
フロニカミド	1	1	1	1	1	
総計	4	5	5	5	2	1

■台帳 NO.3378

部会長が高本幸博さんから 荒木慎吾さんに交代

生産者 荒木慎吾 他 5 名 全 513a

(昨年 全 5 名 全 460a)

反収 4500 本/10a

収穫期間 2025/5/下旬～6/中旬

ネオニコチノイド使用あり (リストには入っているが、実績は無)

.....

■ 4 月 17 日栽培計画表示をしていました。

今回、実績入手しましたので、表示を切り替えます。

長崎県産 特別栽培 なんぶメロン【プリンス、日本一ゴールド、アムス、タカミ】

品目 メロン

品種 プリンス、日本一ゴールド、アムス、タカミ

特別栽培農産物

栽培責任者 飛永 辰徳

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0 9 5 7 - 8 4 - 3 3 9 3

確認責任者 ながさき南部生産組合 中村 大介

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0 9 5 7 - 8 4 - 3 3 9 3

■ 計画

節減対象農薬 6 回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 2.1kg 当地比 9 割減

■ 露地(トンネル)栽培の昔ながらのメロンです。

以下 明細

栽培

生産者	品種	作付面積	耕起開始	耕起終了	定植開始	定植終了	収穫開始	収穫終了	慣行	窒素量	削減	慣行	節減量	削減
佐原辰巳	アムス	30a	2024/12/18	2024/12/18	2025/2/9	2025/2/13	2025/5/18	2025/5/25	14	0	不使用	22	7	6
大島兼二	アムス	33a	2025/1/16	2025/1/16	2025/2/7	2025/2/8	2025/5/18	2025/5/28	14	0	不使用	22	5	7
中村元治	アムス	50a	2024/12/20	2024/12/20	2025/1/20	2025/2/20	2025/5/20	2025/5/28	14	0	不使用	22	6	7
飛永恒宏	アムス	10a	2024/12/6	2024/12/18	2025/2/16	2025/2/16	2025/5/24	2025/5/28	14	0	不使用	22	6	7
飛永辰徳	アムス	30a	2024/12/14	2024/12/23	2025/2/16	2025/2/16	2025/5/20	2025/5/28	14	0	不使用	22	5	7
永友新吾	スーパーイエロー	5a	2024/12/13	2024/12/13	2025/2/11	2025/2/11	2025/5/8	2025/5/21	14	0	不使用	22	5	7
佐原辰巳	スーパーイエロー	12a	2024/12/27	2024/12/27	2025/2/11	2025/2/13	2025/5/14	2025/5/25	14	0	不使用	22	6	7
大島兼二	スーパーイエロー	12a	2025/1/15	2025/1/15	2025/2/12	2025/2/12	2025/5/10	2025/5/20	14	0	不使用	22	5	7
中村元治	スーパーイエロー	15a	2024/12/18	2024/12/18	2025/1/25	2025/2/12	2025/5/10	2025/5/20	14	0	不使用	22	5	7
飛永恒宏	スーパーイエロー	15a	2024/12/5	2024/12/15	2025/2/10	2025/2/10	2025/5/10	2025/5/20	14	0	不使用	22	5	7
飛永辰徳	スーパーイエロー	13a	2024/12/14	2024/12/23	2025/2/16	2025/2/16	2025/5/10	2025/5/20	14	0	不使用	22	7	6
佐原辰巳	タカミ	8a	2025/1/5	2025/1/5	2025/2/25	2025/2/25	2025/6/1	2025/6/5	14	0	不使用	22	5	7
飛永恒宏	タカミ	20a	2024/12/6	2024/12/19	2025/2/25	2025/2/25	2025/6/3	2025/6/10	14	3	7	22	4	8
飛永辰徳	タカミ	16a	2024/12/14	2024/12/25	2025/2/25	2025/2/25	2025/5/26	2025/5/30	14	4	7	22	5	7
永友新吾	プリンス	5a	2024/12/13	2024/12/13	2025/2/11	2025/2/11	2025/5/1	2025/5/14	14	0	不使用	22	6	7
佐原辰巳	プリンス	12a	2025/1/5	2025/1/5	2025/2/10	2025/2/11	2025/5/6	2025/5/12	14	0	不使用	22	6	7
大島兼二	プリンス	7a	2025/1/14	2025/1/14	2025/2/10	2025/2/10	2025/5/4	2025/5/10	14	0	不使用	22	6	7
中村元治	プリンス	15a	2024/12/18	2024/12/18	2025/2/10	2025/2/10	2025/5/1	2025/5/10	14	0	不使用	22	6	7
飛永恒宏	プリンス	20a	2025/12/5	2024/12/15	2025/2/9	2025/2/9	2025/5/3	2025/5/14	14	0	不使用	22	4	8
飛永辰徳	プリンス	10a	2024/12/14	2024/12/21	2025/2/11	2025/2/11	2025/5/1	2025/5/10	14	0	不使用	22	8	6

合計 / 化成要素kg		列ラベル																		
②アムス																				
行ラベル	佐原辰巳	大島兼二	中村元治	飛永恒宏	飛永辰徳	③スーパーイエロー						④タカミ			⑤プリンス					
						永友新吾	佐原辰巳	大島兼二	中村元治	飛永恒宏	飛永辰徳	佐原辰巳	飛永恒宏	飛永辰徳	永友新吾	佐原辰巳	大島兼二	中村元治	飛永恒宏	飛永辰徳
オーガニック742	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0		0			0	0	0	0	0
フィッシュウイーン753												3		4						
マグアース3号						0									0					
増肥				0	0					0	0		0	0					0	0
総計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	4	0	0	0	0	0	0

農薬 明細 :

合計 / カウント	列ラベル																							
	アムス						スーパーイエロー						タカミ						プリンス					
行ラベル	佐原辰巳	大島兼二	中村元治	飛永恒宏	飛永辰徳	永友新吾	佐原辰巳	大島兼二	中村元治	飛永恒宏	飛永辰徳	佐原辰巳	飛永恒宏	飛永辰徳	永友新吾	佐原辰巳	大島兼二	中村元治	飛永恒宏	飛永辰徳				
① 殺菌																								
硫黄		0					0	0								0	0		0					
シモキザニル	1		1	1		1	1	1	1	1	1				1		1	1		1				
ピラジフルミド											1					1				1				
フルキサメタミド	1		1	1		1	1	1	1	1	1				1		1	1		1				
塩基性塩化銅、カスガマイシン	0		0		0	0				0		0	0	0	0									
② 殺虫																								
ニテンピラム	1				1		1	1			1	1		1		1				1				
フルキサメタミド		1						1																
フロニカミド	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
③ 生長調整																								
1-ナフタレン酢酸ナトリウム	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1	1	1	1				
4-CPA	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
ジベレリン	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
総計	7	5	6	6	5	5	6	5	5	5	7	5	4	5	6	6	6	6	4	8				

■台帳 No. 3376

部会長が 飛永辰徳さんに変更

生産者 全 6 名 面積 350a （昨年 460a）

予想反収 2200 玉/10a

品種	面積	反当り本数	収穫期間
プリンス	75a	500 本/10a	2025 年 5 月上旬
日本一ゴールド	75a	500 本/10a	2025 年 5 月上旬～5 月中旬
アムス	150a	500 本/10a	2025 年 5 月中旬～5 月下旬
タカミ	50a	500 本/10a	2025 年 6 月上旬～6 月上旬

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン
 兵庫県産 夏のサラダちゃん
 兵庫県産 あまたまちゃん
 奈良県産 小林さんのきゅうり

・商品案内変更

新潟県産 のびのび飼育の有精卵・・・九州納品の運送料行追加
 宮崎県産 須川さん達の土からパプリカ・・・再度休止。
 奈良県産 益田さんのあんぽ柿・・・クール便対応へ変更。

・終了

宮崎県産 尾崎さんの土付きらっきょう
 長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン
 青森県産 特別栽培 津軽りんご・王林

・6 月新登場予定

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・w24 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・・・w26 より新登場予定

・7月新登場予定

北海道産 有機栽培 早川さんのメロン(赤肉)・・・w28 より新登場予定

北海道産 有機栽培 坂本さんのメロン(赤肉)・・・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