

いつもありがとうございます。

W32 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。

・2025 年お盆スケジュール

今年のお盆の発注書、ならびに商品の納品スケジュールです。

アルファ―事務所**休み** : 8月14日(木)～8月17日(日)

アルファ―青果**出荷休み** : 8月14日(木)～ 8月17日(日)

アルファ―青果**出荷** : 8月13日(水)まで、

出荷再開 : 8月18日(月)から

通常であれば8月11日(月)は山の日で祝日ですが
今年は出荷がございます。

配信スケジュール :

W32・・・納品期間 : 8月 5日(火)～ 8月11日(月)、

配信 : 7月25日(金)、締切 : 7月29日(火)

↑この配信ココです！！

W33・・・納品期間 : 8月12日(火)～ 8月18日(月)、

配信 : 7月29日(火)、締切 : 8月 1日(金)

w 3 4・・・納品期間：8月19日（火）～ 8月25日（月）、

配信：8月 1日（金）、締切：8月 5日（火）

w 3 5・・・納品期間：8月26日（火）～ 9月 1日（月）、

配信：8月18日（月）、締切：8月21日（木）

となります。

・兵庫県産特別栽培養父じゃがいも・キタアカリについて（吉田麻衣）

前回の発注書記事にて一生懸命アピールさせて頂きまして、

反響があり、ご注文を頂いたのですが、

入荷した商品でそうか病がひどく、取扱を断念するに至りました。

ご注文を頂きました企業様・店舗様、大変申し訳ございませんでした。

・北海道産 JAS 渡邊さんの 特裁ミニトマト mix（吉田麻衣）

アソートだったものを mix に名前を変えて再提案になります。



左が 140g、右が 110g のパックになります。

見た目ほぼ変わらないですが一応 2 SKU です。

見て頂きたいのは、このように可能な限りですが

5 : 5 で半々になるようにパック詰めさせていただきます。

赤だけでは物足りなかった時に、

赤と黄色の両方を楽しめるようにと今年はちょっとだけ手を加えてみました。

■北海道産 渡邊さんのミニトマト 測定日：2025/7/15

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
2025/7/15	北海道産	渡邊さんのミニトマト	エコスイート 他	18.4g	検知せず	9.3	18,687	7,244

北海道産 渡邊さんのミニトマト

糖度 9.3 度

硝酸態窒素 検知せず

カロテノイド

リコペン 18,687

β-カロテン 7,244

■北海道産 渡邊さんのイエローミニトマト 測定日：2025/7/24

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
2025/7/24	北海道産	渡邊さんのイエローミニトマト	エコスイートレモン	14.2g	検知せず	9.9	2,888	409

北海道産 渡邊さんのイエローミニトマト

糖度 9.9 度

硝酸態窒素 検知せず

カロテノイド

リコペン 2,888

β-カロテン 409

この二つは渡邊さんのミニトマトの赤と黄のそれぞれの測定値です。

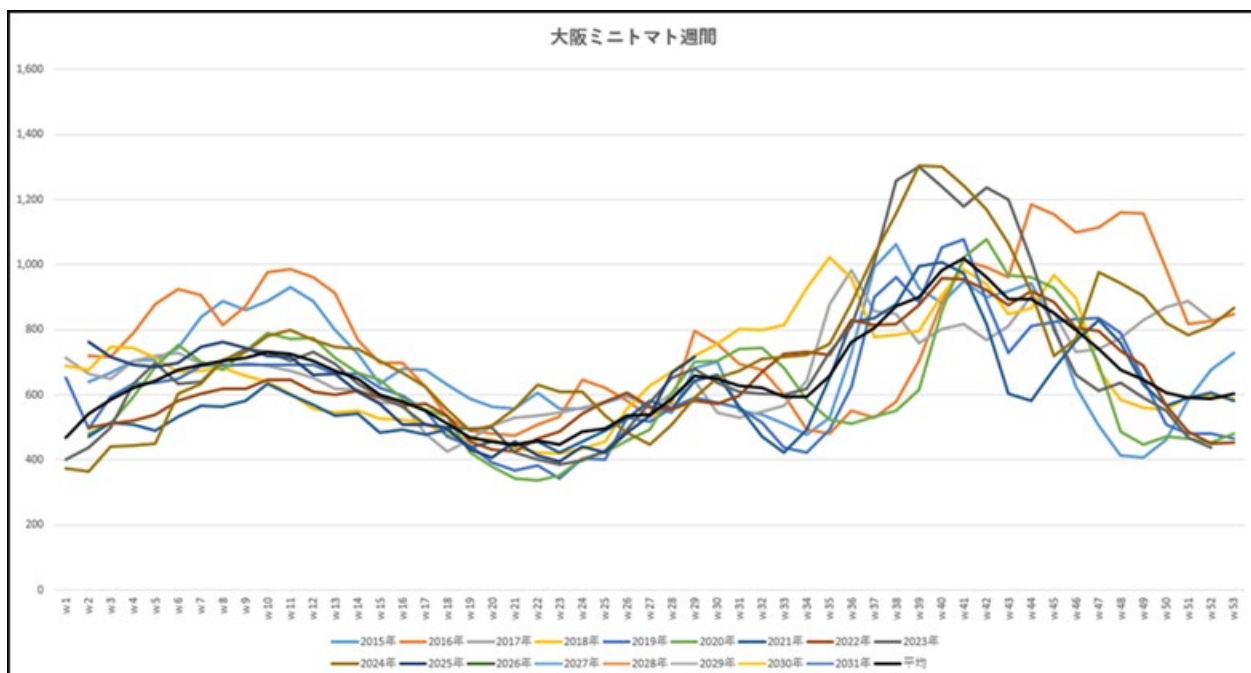
糖度は黄色が高く赤はリコペンなどの値が高いです。

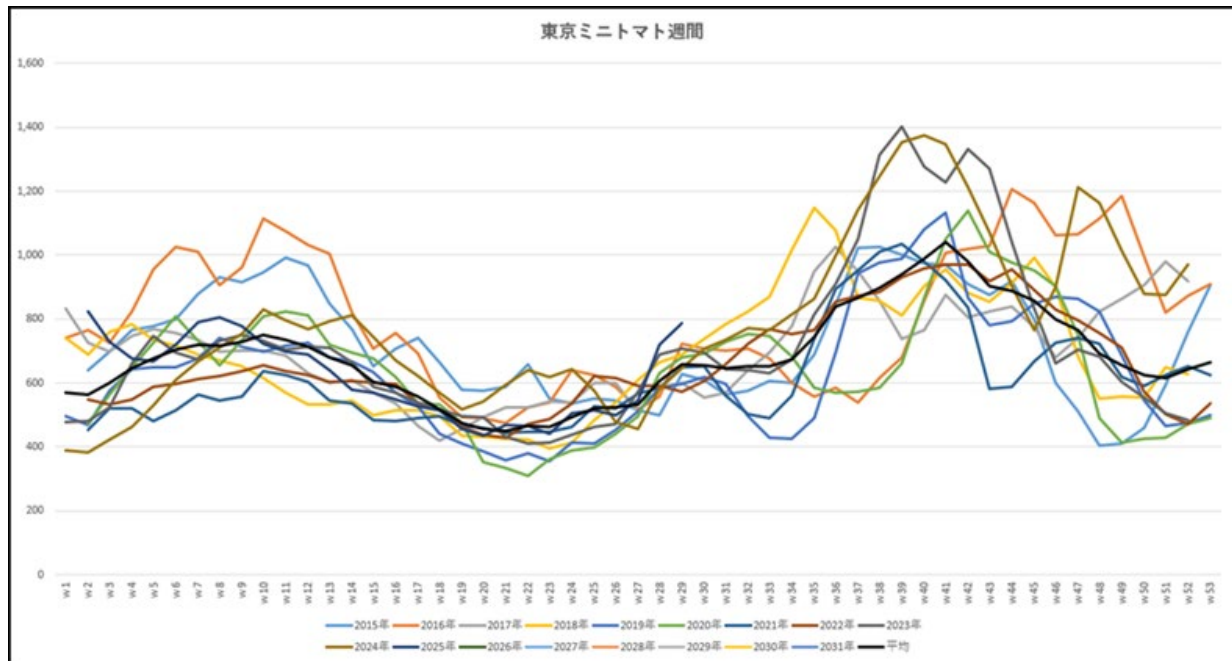
測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				μg/100g	μg/100g	度
2025/7/24	北海道	渡邊さんのイエローミニトマト	エコスイート レモン	2,888	409	9.9
2025/7/15	北海道	渡邊さんのミニトマト	エコスイート 他	18,687	7,244	9.3
2025/7/15	北海道	キャロル10	キャロル10	15,618	4,554	7.4
2025/4/9	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	11,767	3,547	9.2
2025/4/9	長崎県	なんぶアイコ	アイコ	6,865	1,353	8.1
2024/12/12	高知県	池さん 絶品アイコ	アイコ	14,194	3,793	7.2
2024/12/12	長崎県	なんぶアイコ	アイコ	8,799	1,905	8.0
2024/12/12	長崎県	なんぶアイコ	アイコ	8,799	1,905	8.0
2024/12/12	高知県	池さん 絶品アイコ	アイコ	14,194	3,793	7.2
2024/11/7	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	7,500	1,592	8.6
2024/11/7	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	7,500	1,592	8.6
2024/8/28	北海道	キャロル10	キャロル10	12,670	309	8.0
2024/8/28	北海道	キャロル10	キャロル10	12,670	309	8.0
2024/8/28	長崎県	なんぶアイコ	アイコ	6,151	1,854	7.0
2024/8/28	長崎県	なんぶアイコ	アイコ	6,151	1,854	7.0
2024/8/8	北海道	トマトイミニトマト	CF千果	13,866	354	8.1
2024/8/8	北海道	トマトイミニトマト	CF千果	13,866	354	8.1
2024/7/25	北海道	キャロル10	キャロル10	9,273	306	8.8
2024/7/25	北海道	キャロル10	キャロル10	9,273	306	8.8

これは 1 年以内のミニトマトの糖度等の測定値になります。

全産地合わせても糖度は優秀です。

見た目と味でそれぞれ楽しめるのがウリになればと思います。





今度はミニトマトの相場です。

今がちょうど北海道産が始まった時期で一時的なピークの段階です。

通常であれば、ここから少し下って、

お盆明けからまた上がっていくって感じになります。

黄色は 2018 年ですが、参考にするには遠すぎるので考慮しないにしても、最低でもこの相場が維持されるかもしれません。

心配なのは北海道の気温。

調べてみると、トマトの生育適温は

昼夜間の平均気温が 25 度以上の日が連続すると高温障害が起こりやすく

36 度以上のだと花粉の機能が低下し、40 度以上では生育自体が止まるそうです。

	2025年					2024年				
	羽幌	札幌	帯広	函館	北見	羽幌	札幌	帯広	函館	北見
週番号	平均気温(°C)									
w28	21.03	23.86	22.20	22.23	21.47	19.27	21.66	22.69	21.60	20.87
w29	24.09	25.40	23.86	24.80	25.27	22.29	25.01	23.23	23.54	22.50
w30	25.16	28.94	29.08	27.28	27.52	22.13	25.34	24.04	24.11	22.86

	2025年					2024年				
	羽幌	札幌	帯広	函館	北見	羽幌	札幌	帯広	函館	北見
週番号	最高気温(°C)									
w28	25.91	28.93	28.84	26.70	28.73	21.71	25.46	28.31	25.41	27.41
w29	28.09	29.67	30.73	29.91	32.74	26.13	30.29	29.73	27.70	30.09
w30	28.04	33.48	35.56	31.48	35.90	24.87	30.00	30.33	27.43	28.60

	2025年					2024年				
	羽幌	札幌	帯広	函館	北見	羽幌	札幌	帯広	函館	北見
週番号	最低気温(°C)									
w28	16.94	19.81	16.44	18.37	14.76	17.27	19.24	18.49	18.34	17.24
w29	20.96	21.89	18.93	20.86	18.49	18.57	21.27	19.17	20.01	16.14
w30	23.20	24.66	22.78	24.04	20.56	19.89	21.76	19.13	21.40	17.84

上記の表は今年と去年の気温の週ごとの平均です。

ニュースになっている通り、今週の平均気温がとにかく高いです。

帯広、北見では昨年と比較しても 5 度くらい違います。

最高気温も軒並み高いです。

最高気温も週の最高気温の平均を取っているのに、

単日では北見は 39 度記録しています。

果菜類の場合、この気温の影響が出るのは数週間後になるので、取材続けていきます。

・お勧め大玉とまとがスタートしています！ 岐阜県高山市 加藤さんの清見とまと

(有安海)



今シーズンは念願だった、

岐阜県高山市の加藤農園さんに初めて訪問することが出来ました。

写真で見させてもらったり、聞いた話通りに、加藤農園さまに向かう道中の長い距離を、
日当たり最悪な道を走り続け、本当に開けるのだろうかと思ってしまう道でした。

そもそも高山市に向かう道中では、

ゲリラ豪雨なのかワイパーの意味がないほど強い雨が降っていました。

しかし、加藤さんのお家に着く直前からは豪雨も止んでしまい、

圃場に着けば、確かに辺りは開け、日当たり良好、
とまとを栽培するにしても障害は少ないだろうと思える立地になっていました。

あいにく当日は加藤さんにお会いすることはできず、
『勝手に圃場を見学しておいて』とのことで、残念だったのですが、
加藤さんの奥さんがたまたま出てきてくれて、少しお話を聞かせてもらえました。

まず、今年の状況をお話して頂いたのですが、
今年は一段目の玉数を調整することが出来ずに、
出だしから M サイズや S が中心となるように思うとのことでした。
画像は実際の一段目になるのですが、
確かに私が見た樹は 8 玉と数が多く若干小ぶりに見えました。

味は例年以上に美味しく出来上がっていると、嬉しそうにお話しされていました。
その場で食べさせて頂いた個体に関しては、水分量が多く感じ、
糖度はだいたい 5 度を超えているように感じるくらいでしたが、
これは雨が降った直後ということもあり、仕方がないかなと思いました。
とまと なので、時期を追うごとにもっともっと味が乗ってくることは確実です。

とまとの美味しさは決して糖度だけでは、絶対に測ることが出来ません。
確かに若い方からは糖度が高い甘いとまとの方が人気は集まりやすいかもしれませんが、
とまとの本当の美味しさは、果物のみかんと同じように甘さだけではなく、
酸味とのバランスが大事になります。

糖度だけに焦点を合わせすぎると、本当に売れる人気の味を見失い、
金銭の多寡だけが商品選定の基準になってしまいそうです。

加藤さんのとまとは特別栽培ではございませんが、
ハッキリ言って万人に人気の出る本物の味になっておりますので、
価格は市場に出回るような価格ではございません。

先日商談させて頂いたバイヤーさまからは特裁でもないのに、
特裁のとまと同じ価格だから要らない。と言われました。
ある程度は仕方がないとは思いつつも、
価格や栽培レベルだけが商品の価値を決めるわけではなく、
その価値はその作物の持っている、味にも大きく左右することを理解いただければ、
商品選定の基準に深みが出るように思いました。

とはいいつつもその作物ごとによっては、販売価格の限界値が存在していることも確かで、
とまとのパックに関しては、399 円を超えてくるとなかなか売りにくくなることは確かです。

アルファーとしては、昨年からとまとの販売に関して
出来るだけ 399 円で御販売頂けるようにと、
値入は 25%前後にはなってしまうのですが、玉数指定なしで 280 円/p、
玉数指定ありで 300 円/p でのお届けができるようになりました。
加藤さんのとまとは時期に応じて、価格が上がってまいりますので、
それまでの限定価格となっております。

・奈良県産益田さんの奈良玉ちゃん 他、玉ねぎと気候について

(販促部:吉田紗知子)



7/18 に測定を行った際の、「奈良県産 益田さんの奈良玉ちゃん」の写真です。
例年通り、綺麗なツルツと光沢がある表面と、白い中身で良い写真が撮れました。

玉ねぎは、育ち真っ盛り期間に雨が多く降ると、
その水分を吸って大きなサイズに育ちがちになります。

その条件と、過去アルファーの測定数値を照らし合わせてみると、
中の成分も水分で薄まっている(又は追いやられるのか)と推測してしまうように
若干糖度数値が低くなっていました。

同じ年度、例えば

今年もしかしたら空梅雨かもしれないと言われていた、
5月あたりに収穫が始まった「伊吹さんの淡路島玉ねぎ」は、
今年の測定で、過去同商品の測定数値の中、
最高クラスの糖度が検出されました。

そうかと思えば、高温や短期間に集中して降る雨等、
玉ねぎや他の野菜・果物にとって厳しい状態となり
数値も特に良い数値だとは書けない期間になってしまいました。

「今年は●●(青果名)は好調か」と聞かれた際、
「全体的に調子がいい・悪い」と簡単に答えにくい、
複雑な気候に日本はなっているなあと改めて感じます。

アルファードで取り扱っている商品は、糖度数値が高い時は勿論、
低い時も、他店商品と比べれば高い数値である等、
基準値が高い事が多いです。

最高数値が、細かに変わってしまう気候の現在、
その力が発揮されるような気がしています。

是非、ご活用・ご検討ください。

・＜関西空港から直送で鮮度抜群！＞ **松茸** (販促部：生島 麻亜子)



			7月			8月			9月			10月			11月		
産地	商品名	栽培内容	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
中国	松茸	栽培概要															
カナダ	松茸	栽培概要															
アメリカ	松茸	栽培概要															
トルコ	松茸	栽培概要															

お盆が近づいてきました！

帰省のために帰って来る人や、いつも頑張っているご褒美に、

お寿司やフルーツの盛り合わせなど、

「お盆だから」と少し贅沢をしてみる人も多いのではないのでしょうか。

そんな、お盆の時期の少しの贅沢の中には、松茸も入っています。

スーパーで売っている焼き芋も、匂いにつられてつい買ってしまいがちですが、

松茸は普段はあまり買わない方が多いと思いますので、

香りで松茸の味を連想してもらうと手に取ってもらいやすくなります。

松茸の香りは傘の裏側から香りを発するため、

「ひらき」の方が香りが広がりやすいので、

売り場には**「ひらき」**を置く事をオススメします！

昨年、「ひらき」をメインで納品させて頂いていた所では、

1 か月に 32 ケースを 1 店舗で販売されていた企業様もいらっしゃいます。

是非、お客様に松茸を食べて喜んで頂いて、売上 UP にも繋げてほしいと思います。

そして、売り場で松茸を並べる際に、弊社の商品をお取り扱い頂きたい点をまとめました。

【産地について】

同じ中国産の松茸でも採れる産地で味や品質は異なり、

そこから輸入されてくる過程の品質管理やその透明性も重要視されます。

中国内の松茸の産地は大きなところで 4 か所ほどありますが、

弊社では、その中でも **高品質** かつ

トレースが明確でコンプライアンス面でも信頼のできる

四川省と雲南省産のみを取扱っています。

この四川省の小金(シャオジン)、雲南省の香格里拉(シャングリラ)は、

松茸をはじめとする菌茸類の成長に最適な環境の森林が広がっており、

高品質のものが採取されています。

【 松茸の管理 】



松茸のインポーターの方にお会いした際に、

松茸を集荷している業者でもきちんと管理されていない所では、

相場が高い時に出荷するために

倉庫に長期間溜めて品質が悪くなっていたりする、

とお話を伺いました。

しかし、弊社の扱う松茸は、インポーターの方がきちんと管理をして、
金属探知機を取り入れたり、**残留農薬の検査**をしたり、
集荷している業者への指導をしたりして、
故意に不正をしようとする業者とは取引を中止したりするため、
安心してお取り扱い頂けます。

さらに、

何かあった時のために集荷地域やパッキング工場なども特定（トレース）できる

ようにもしており、

左の写真のような物を松茸の入っている箱に貼っています。

この内容から、

『パッキングハウス』、『産地供給者』、『産地』、『パッキングの日付』

を特定することが可能な仕組みとなっており、

品質・安全面への更なる裏付けがなされています。

【 鮮度について 】

弊社の取扱っている中国産の松茸は、

雲南・四川の農家から直接仕入れしているターミナル企業と、

連携しているインポーターからの直接取引であり、

関西空港からお店へ直送するため、**収穫後 4-5 日程度で店舗に到着** します。

鮮度が高い物を売場に並べて頂くと、松茸の香りが高く、お店での棚持ちを長くできます。

逆に、倉庫に溜めて、注文が来ってから出荷しているわけではないため、

確率はそれほど高くはないですが、飛行機が遅れた際には納品が送れる可能性もあります。

チラシを入れる際 には、事前にご連絡頂けましたら、納品日に余裕を持たせるように手配しますのでご一報ください。

また、水分が多いままパックして、空気に触れにくい状態にしまうと、
品質の劣化が早くなるようですので、
松茸の棚持ちをよくするために、パックする前に余分な水分を飛ばしてみてください。

① 鮮度チェック

まず、透明フィルムを貼付する前に、鮮度チェックをお願いいたします。

② 陳列



Point 1

松茸を良く見せる為、形状の良い物や大振りなものを中央に置きます。

Point 2

笠の裏が見えない面を上にして並べます。（軸の曲がり方向も考慮して並べます）

③ 管理

松茸は水分が含まれており、湿り気があるものもあります、少しベタつきがあるものもあります。
これは品質劣化ではありませんが、そのままフィルムをかけて陳列しますと品質劣化が早くはじまります。
陳列前に冷蔵庫等の風の当たる場所で約10分程度風に当てると乾きます。
ただ、長時間風に当てすぎると乾燥しすぎますので、ご注意ください。

ご検討の程宜しくお願い致します。

・松茸情報 7月24日 時点

株式会社パシフィックコーポレーション : 社長 彦坂嘉男

●中国産 産地状況

現在の出荷量は少し増えて、
雲南が13トン、四川が20トン、チベット3トン、合わせて、日量約36トンです。
昨年同時期とほぼ同じ数量です。
ここから増えるのか、横ばいか見極めが必要ですが、
昨年の同時期は、40トン、一昨年は、18トン、
これに比べると今年も順調です。

昨年は、ここから増えて、8月14日に、95トンまで増えてピークになり、
そこから徐々に減りだし、8月末には20トン台まで減りました。

今のところ価格も久しぶりの安値になって、売りやすくなっています。

中国の不況、日本側も高温で売れない等の理由で安値になっていますが、さらに下がることは 考えにくく、これ以上、下がると現地も利益が無く、中国国内での消費にまわります。

実際、つぼみ系は、中国で消費されています。

今の予想では、例年通り、お盆に向けて増えていけば、

今の価格が続き、久しぶりに売りやす環境です。

つぼみは、日本には、注文以外入りません。

昨年同様、中ツボ、開きの入荷になります。

今は、H A系が多いですが、徐々に開き系も増えてきます

●日本市場

各商社、例年より安値でも数量は抑えながら、毎日少しずつ入れています。

お盆に向けて、入荷量は増えてきますが、例年にない売りやすい価格でいけそうです。

品質は、安定しています。

お盆に向けて、特売お願いします。

●今後の動き

当社も毎日入荷しています。

価格も下がりました。

価格も今の価格前後で、お盆まではいけそうです。

引き続きご報告致します。よろしくお願いいたします

・今週の成分測定レポート

■北海道産 特別栽培 渡邊さんのイエローミニトマト

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 μg/100g	β-カロテン μg/100g
2025/7/24	北海道産	渡邊さんのイエローミニトマト	エコスイートレモン	14.2g	検知せず	9.9	2,888	409



北海道産 渡邊さんのイエローミニトマトを

測定しました。

今年初めての取り扱いの為、初めて測定を行います。

透き通るような、黄色さを持つミニトマトです。

【糖度】9.9 度

7/15 に測定を行った、

赤のミニトマトも同じ傾向が見られましたが、

(同産地、赤ミニトマト 糖度:9.3 度)

この時期のミニトマトと考えると、とても高い数値となっています。

【リコペン】2,888ppm 【β-カロテン】409ppm

今回、黄色のミニトマト＝赤い色素が少ない 商品で測定を行っている為、

勿論低い数値であると考えられます。(吉田紗知子)

■ 奈良県産 益田さん 奈良玉ちゃん

測定日	産地	生産者・品名	重量	糖度		
				おしり	中央	外皮
2025/7/18	奈良県	益田さん 奈良玉ちゃん	368.0g	8.9	9.2	5.0



奈良県・益田さんの奈良玉ちゃんの

測定を行いました。

前は、昨年 2024/8/7 に測定を行っています。

糖度は、

おしり:11.5 度→8.9 度

中央:12.7 度→9.2 度

外皮:6.9 度→5.0 度

と検出されています。

前回よりも、少し低い数値です。

前回(昨年 8/7)の数値が、過去測定値の中でも特に高い数値である事も、
差が感じられる理由であると思われます。

今年近辺で、測定を行った中で、一番数値結果が高く見られた商品は、
「兵庫県産 伊吹さんの淡路島玉ねぎ」です
(最高糖度:11.3 度)

その玉ねぎについて注目してみると、測定を行った当時(2025/5/21)は、
雨がなかなか降らず、今年は空梅雨なのかと嘆かれていました。

雨が降ると、その水分を吸って玉ねぎは大玉傾向になっていきます。
水分量が増える程、中身の成分も薄まっていく事を考えると、
(水が多いと薄まる、カルピス等を作る時のように)
その逆条件であった、伊吹さんの玉ねぎの数値が高かった事も納得がいきます。

益田さんの玉ねぎ、過去数値の中で特に高かった
昨年の測定日 8/4 の数週間の天気図を見てみると、
今年よりも雨が少なく、晴れが多い期間となっていました。

では、雨が少なければ良いのかというと、
一個一個の玉サイズが小さすぎたり、
干からびて主格出来ない等害も多く考えられます。

今年は、梅雨明けが発表された途端、
ダムの水を放流するかのように 短期間で大量の降水量がみられます。
更に、気温も昨年と同じ、それ以上に高温が続く夏となっています。

そもそも「健康に育てきる」事態が難しい中、
かつ来週・再来週の天気、気温の正確緻密な予測が難しい中で、
最高の条件で育った個体を、的確に待ち構えて測定する事は大変難しい事です。

ですので、大幅に数値が低下していたり、味が落ちていない場合は、
深刻に低い数値であると事、逆に「今年の個体は全て良い」と
ハッキリ言い切る事が更に難しくなっていると感じます。
(吉田紗知子)

■ 奈良県産 益田さんのとうもろこし・おおもの

測定日	産地	生産者・商品名	品種		1本の重量		硝酸態窒素 濃度平均 (ppm)	糖度	
					皮つき	むき身		加熱前	加熱後
2025/07/18	奈良県	益田さん とうもろこし	おおもの	A	375.5g	311.0g	検出せず	17.7	21.0
				B	357.0g	270.5g	検出せず	16.6	19.2



奈良県・益田さんのとうもろこし・おおもの

を測定しました。

前回は、2020/7/4 に測定を行っています。

A 375.5g(皮むき身:311g)、

B 357g(皮むき身:270.5g)

2 個体の測定となっています。

糖度は、

【加熱前】

A:17.7 度 B:16.6 度

(前回:19.1 度)

【加熱後】

A:21.0 度 B:19.2 度

(前回 測定なし)

と検出されました。



味付けせずとも、濃く甘い味わいを持つ とうもろこしである「おおもの」ですが、その美味しさ通りの高い糖度数値となっています。

【加熱後 糖度数値について】

とうもろこしは「加熱して甘さを引き出し、調理する」野菜である為、
2024/8/5「北海道産 大川さんのとうもろこし」の測定から、
加熱後の糖度測定を開始しました。(吉田紗知子)

■北海道産 有機栽培 坂本さんのメロン・ゆめてまり

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2025/07/25	北海道・坂本さん	ゆめてまり	1,275g	15.5



北海道産・坂本さんのメロンを測定しました。
前は、2024/7/22 に測定を行っています。

箱に同封されていた案内用紙に書かれた、
産地がしている食べごろの日にちです。
触ってみると、
確かに程よく柔らかい実になっていました。

糖度は、 前回 16.0 度→**15.5 度** となっています。

前回から少し低い数値となりました。

ですが、他産地の商品と比べると、高い糖度数値であると言えます。

試食してみると、少し塩味を感じるような 食べやすい甘さを感じました。(吉田紗知子)

■ 福井県産 吉村さんのとみつ栗南瓜 こふき

測定日	産地・生産者	品名	品種		糖度
2025/07/25	福井県産 吉村さん	かぼちゃ	こふき	加熱前	15.8
				加熱後	38.3



福井県・吉村さんの、こふき を測定しました。

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、

加熱後の測定をおこないます。

前回は、2024/7/29 に測定を行っています。

糖度は、**加熱前:15.8 度 加熱後:38.3 度** となりました。

前回は加熱後糖度が、22.5 度で、少し高めの数値が検出されました。

包丁を入れた時は、若干果菜ならではの青い香りがしましたが、

加熱すると、完全に消え、

試食してみても、しっかり甘さを感じるかぼちゃになっていました。(吉田紗知子)

■青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参 ・山本さん

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2025/7/25	青森県産 山本さん 人参	アロマレッド	191.1g	13.1	9.0	3,600	5,500	6,400



青森県・山本さんの人参を測定しました。
前回は 2024/11/27 に測定を行っています。

【糖度】9.0 度→9.0 度
【硝酸態窒素】 26.6ppm→13.1ppm

糖度は、前回と変わらず、硝酸態窒素濃度は少し下がっています。

【β-カロテン】3,000→3,600
【α-カロテン】4,500→5,500
【βカロテン当量】5,300→6,400

カロテノイド数値は、少しですが全項目で数値が上がっていました。(吉田紗知子)

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子)

■福井県産 吉村さんのキタアカリ

品目 ジャガイモ

品種 キタアカリ

栽培概要

生産者：(株)フィールドワークス 吉村 智和

住所：福井県あわら市北潟 271-60-1

連絡先：0776-79-1011

節減対象農薬 栽培期間中 不使用

化学肥料(窒素成分) 2.0kg 当地比 8 割減

- 削減率は、特別栽培の基準を満たしているが、
特別栽培の計画で栽培していない為、栽培概要となりました。

■台帳 NO.3404

栽培面積 少量

予想収量 2t

収穫期間 2025/7/12～14

ネオニコ使用なし*

保管温度帯 12℃

■昨年の実績は

節減対象農薬 1回9割減、

化学肥料(窒素成分) 2kg、8割でした。

返信が来ませんが、完了報告をしました。

■福井県産 吉村さんのとみつ金時【こふき・きみまろ】

品目 カボチャ

品種 特濃こふき、きみまろ

栽培概要

生産者：(株)フィールドワークス 吉村 智和

住所：福井県あわら市北潟 271-60-1

連絡先：0776-79-1011

節減対象農薬 4回 当地比7割減

化学肥料(窒素成分) 1.4kg 当地比9割減

■削減率は、特別栽培の基準を満たしているが、
特別栽培の計画で栽培していない為、栽培概要となりました。

■台帳 NO.3405

栽培面積 720a

予想反収 2t/10a

収穫期間 2025/7/12～14

ネオニコ使用なし*

保管温度帯 12℃

■昨年実績 恋するマロン

栽培面積 480a 反収 2t/10a

節減対象農薬 2回 8割減、

化学肥料(窒素成分) 2.2kg、8割でした

返信が来ませんが、完了報告をしました。

■北海道産 渡邊さんのミニトマト シリーズ

品目 ミニトマト

品種 エコスイト、エコスイートレモン、M-15、小鈴スイート、アイコ

赤玉品種 : エコスイト、M-15、小鈴スイート

黄色品種 : エコスイトレモン

特別栽培農産物

栽培責任者 渡邊 大祐

住所 北海道余市郡仁木町東町 11 丁目 49-1

連絡先 090-5076-8179

確認責任者 渡邊 貴子

住所 北海道余市郡仁木町東町 11 丁目 49-1

連絡先 090-5076-8179

節減対象農薬 0 回 栽培期間中 不使用

化学肥料（窒素成分） 0kg

■台帳 No.3407

栽培面積 2.4～7.2a

栽培本数 約 455 本～約 1365 本/10a

予想反収 約 1250kg～約 1458kg/10a

収穫期間 2025/6/19 ～ 2025/10/31

ネオニコチノイド農薬使用無し

■今季作柄について

エコスイート、エコスイートレモンは、収量、品質とも良好であるが、M-15 に関して収量は見込めず。

アイコ、小鈴スイートの生育は良好である。

■有機認証について

今年は取得しないとの事でした。

■北海道産 特別栽培 無限樹のとうもろこし・わくわくコーン

品目 スイートコーン

品種 わくわくコーン 82

特別栽培農産物

栽培責任者 大川 高二

住 所 北海道苫前郡苫前町字三溪 87 番地

連 絡 先 0164-65-3783

確認責任者 大川 博文

住 所 北海道苫前郡苫前町字三溪 87 番地

連 絡 先 0164-65-3783

節減対象農薬 3 回 当地比 6 割減

化学肥料（窒素成分）7.2kg 当地比 6 割減

表示は 5 割減 5 割減 で表示します。

■台帳 NO. 3401

栽培面積 990a

栽培本数 2500 本/10a

予想反収 2000 本/10a

収穫期間 2025/5/27 ～ 2025/8/3

ネオニコチノイド農薬使用無し

■ 昨年の実績

台帳 NO. 3277

化学肥料 8.4kg → 7.2 k g

削減対象農薬 3 回 去年と同様

■ 今季作柄について

例年通り

・新登場

北海道産 特別栽培 無限樹のとうもろこし・わくわくコーン

岩手県産 有機栽培 Organic にんにく・M

・商品案内変更

兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん・・・価格変更。値上げ。

兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん・・・在庫僅少

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん・・・価格変更。値上げ。

月間テーマを 7 月から 8 月に変更

北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10・・・

直送分で火曜日納品不可。

福井県産 吉村さんのとみつ栗南瓜・きみまろにリレー

北海道産 有機栽培 渡邊さんのミニトマト・アソート・・・

渡邊さんのミニトマト・mix に商品名を変更

・終了

沖縄県産		パイナップル・ゴールドバレル
北海道産	特別栽培	金子さんのさくらんぼ・紅秀峰
北海道産	特別栽培	金子さんのさくらんぼ・南陽
兵庫県産	特別栽培	養父じゃがいも・キタアカリ
石川県産		とうもろこし・四万六千甘
岩手県産	特別栽培	藤沢のピーマン
長崎県産	特別栽培	なんぶ新じゃがいも・2L
長崎県産	特別栽培	なんぶ新タマネギ・2L
長崎県産	特別栽培	なんぶ栗南瓜

・8月新登場予定

奈良県産		益田さんの奈良玉ちゃん・・・新登場延期
北海道産	特別栽培	フルーツ夢人参・メマンペツ・・・新登場延期
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		和田さんの男爵・・・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い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎