

いつもありがとうございます。

W37 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。

・9月15日のご連絡。 (吉田麻衣)

9月15日は敬老の日のため。**弊社の出荷業務が休止となります。**

その為、**9月16日着での商品の出荷がございません。**

大変申し訳ございませんが、

通常9月**16**日着にてご注文を頂いています企業様方は

9月**13**日、9月**14**日着

でのご注文をお願い致します。

・大変申し訳ございませんが 生姜の出荷制限をかけさせていただきます。 (吉田麻衣)

先週のご案内で、産地残量が心もとないという報告をさせて頂きました。

価格に関しても申し訳ないですが上げる旨説明させて頂きました。

ですが、相場もさらに上がり、ご注文もさらに増えたため、

大変申し訳ございませんが**出荷制限**をかけさせて頂くこととなります。

具体的には各担当者から連絡をさせて頂くこととなります。

過去ずっと頂いている企業様へは可能な限り配慮させて頂きますが、

昨年を大幅に上回るご注文に関しては、

過去から継続頂いている企業様といえど

調整をさせて頂く場合もございます。

御迷惑をおかけしますが、宜しくお願い致します。

・青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう (販促部：生島 麻亜子)



甘さ^{色よりも}と味を最優先



りんごを、**葉を取らずに**栽培する事で、限界まで栄養と甘味が注ぎ込まれたりんごに育ちます。

本発注書より、

『青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる』と

『青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう』が新登場です。

りんごと言えば青森！というように

誰もが知っている全国一の産地ですが、

その中でも斎藤さんの りんご は、ひと味違います。

コト POP と、画像を見て頂くと分かりますが、

葉を残したまま栽培されています。

りんごを栽培する際、実の色づきをよくするために、

普通は葉を取ってしまうのです。

しかし、植物は葉からも栄養を作り出しています。

葉が減ると、その分光合成もできなくなり、光合成ができなくなると、

栄養分も作られにくくなります。

栄養の行き届いて、

樹 も りんご も健康である方が味も良くなるのは自然な事です。

「多少の色づきを犠牲にしてでも、本当に美味しいりんごを食べてもらいたい。」

という思いで斎藤さんは栽培されています。

そんな『斉藤さんのりんご』のおすすめは、原体でご注文頂く事です。

【価格シミュレーション】

サンツがる	原価	販売単価	粗利率
32.2玉/紙トレ	430円	599円	28.2%
原体32玉を2p詰め	395円	599円	34.0%
36.2玉/紙トレ	400円	599円	33.2%
原体32玉を2p詰め	352円	599円	41.2%

※上記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

※原体を2p詰めする場合は、人件費・容器包材費として10円加算しています。

原体でご発注頂き、お店でパック詰めして頂く方が粗利額を確保できますし、
1玉売りと2玉パックとで併売するなど、柔軟に売場を作る事もできます。

津軽地方という、青森の中でも比較的積雪が多いこの地域。

グッと冷え込むことで、りんごの実が引き締められ、甘さも増します。

地域の特性だけでなく、生産者の栽培の工夫によって、

同じブランド産地の中でも、埋もれることのない美味しさを生み出しています。

是非、御取組みの程宜しくお願い致します。

・カレーに入れてみてほしい！北海道 和田農園 男爵 (有安海)



そもそもカレーライスに入れてしまえば、じゃが芋でも人参でも玉ねぎでも、
なんでもカレーの強い味に負けてしまって、
その野菜の味そのものの味は感じにくくなってしまいますが、
和田さんのじゃが芋は、どんな料理を作ったとしても、
じゃが芋の味をどんどん主張してきます！

美味しい作物を作る上で必要不可欠な工程として、土づくりがあります。
その土づくりの上で、和田さんが力を入れているのが、
ミネラルを多く含んでいる海藻を使っていることです。

確かに美味しい作物を栽培される農家さんに共通している成分には、
ミネラル分が共通しているのかと思えます。

熊本県の吉田レモニーさんの南北を海に挟まれ、
ミネラル分豊富な潮風を浴びた温州みかん、
高知県の山本さんは、たくさんのミネラル分が含まれている
高知県特有の海洋深層水をミネラルピーマンに、
徳島県の野本さんに至っては、
なるとわかめの残渣を使って『わかめの力』という肥料を協力会社と開発し、
販売まで行っている経緯まであります。
私は体験は出来ていませんが、そのわかめの力の効果は絶大らしいです。

じゃが芋の美味しさを計る指標の一つに、ライマン価という値があります。
これはデンプン価ともいわれているようで、
そのじゃが芋にどの程度のデンプン量が含まれているかの値になり、
食感としては、その値が高ければ高いほど、ほくほくしているということになります。

ご存知の方も多いかと思いますが、糖化といわれ、
デンプンが分解され糖に変化されてますので、
このライマン価が高いほどに、じゃが芋は美味しいとも繋がられます。
和田さんの栽培する男爵に関しては、過去からの平均では 15 度を超えており、
数値の高さから美味しさが伺えます。

ちなみにですが、ライマン価が高いとほくほくすることになるので、
煮物など火を通すと荷崩れがし易い…
というマイナスのアピールポイントも存在してしまいます。
しかし、荷崩れはしやすいのは確かですが、カレーでも肉じゃがでもシチューでも、
じゃが芋を使用する料理でも荷崩れを気にせず、男爵を使用する方が味があり、
美味しくなることは確実です。
要は、ジャガイモを鍋に投入するタイミングです。

品種違いのキタアカリは男爵よりかささらに高く、

16、17 度はあたり前の美味しさになります。

今シーズンだけに限らず、青果業に携わっていれば、

あたり前のように気が付いているかと思いますが、

今産地となっている北海道産の作物の多くが相場が高騰してしまい、

思ったような結果を出せていない企業さまもあろうかと思えます。

運送費をはじめ資材の値上げも止まることもなく、苦しい時期が続いております。

その結果アルファーからの御提案価格が、商品により上がり幅は違いますが、

相対的に値上げをせざるを得ない状況となってしまっていることもまた事実です。

心苦しいのですが、ご理解頂けますようお願い致します。

・北海道産特別栽培中村さんの玉ねぎのご案内 (吉田麻衣)

新篠津村の中村さんの玉ねぎ。

写真は左が M4 玉、右が L3 玉。

並べて気づいたのは M4 玉だと立体的になって、結構いい感じに見えます。



中村さんの玉ねぎの栽培のコンセプトは、
玉ねぎ自身が頑張るって成長するように栽培するということです。

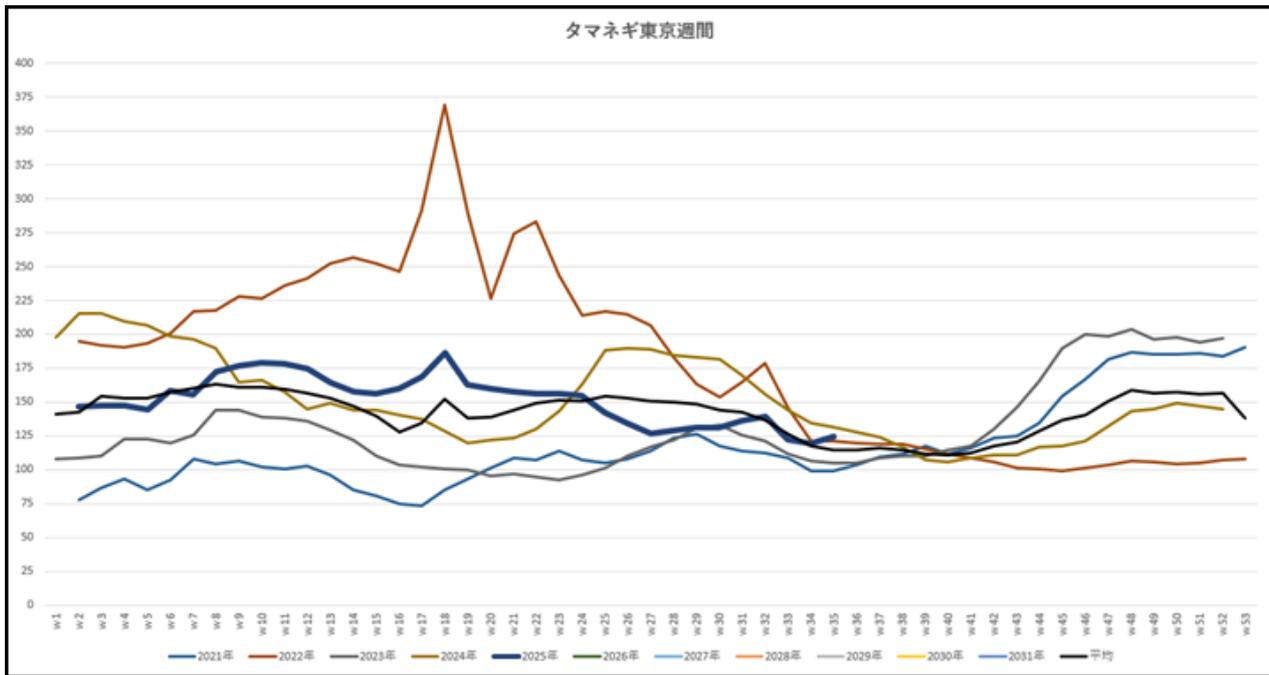
まずは肥料。全て自前で作成していて、
肥料を作るのに1年間という時間をかけます。

次に土。新篠津村の土壌の大半は泥炭土壌。
この土地の特徴として挙げられるのは、
枯れた植物が完全には分解されずに堆積されるため有機物を多く含みます。

土壌の pH はだいたい 5.5～6.5 らしく、ほんの少しだけ酸性に寄っています。
玉ねぎの適切は pH 値は 6.0～6.5 なので、
そもそも土地そのものが有機質を多く含み、pH 値が玉ねぎに適した値となっています

中村さんの栽培は、必要以上に玉ねぎの手助けをしないこと。
必要以上というのは玉ねぎ自身が根を伸ばし栄養を吸収する力を身に着け、
成長するということを邪魔しないということ。

もちろん玉ねぎが病気などで弱っているときは助けるでしょうが、
そうでないときはそっと助けるだけ。
上記で肥料について触れましたが、
この肥料を使い有機質でおおわれている土地をさらに豊かにし、
玉ねぎはそれを吸収する。



今年のラインは、太い濃い紺色で、途中で切れいので分かりやすいかと思います。
 以前にも発注書本文に記載しましたが、これから上がっていく恐れあり。です。
 一応天候は北海道としてはだいぶ良くなっているのはいるのですが、それは『今』のお話。
 栽培期間中、本来欲しかったタイミングでは雨が降らず、
 高温と干ばつで玉ねぎ様にとっては非常に良くない環境でした。
 定植したいタイミングでは定植させないよって言わんばかりの悪天候になり、
 なんとか定植を終わらせた後には、知らんがなっていう感じで高温と干ばつ。
 平年の8割くらいの収穫量に落ちそうだと、北見の玉ねぎ業者さんは仰ってました。

大阪の市場はいち早く反応しているようにも見えます。
 例年であればw40～w42くらいで上がり始めるのですが、
 それまで相場がどこまで我慢できるかという感じです。

・ふたつの金時芋

【香川県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時・福井県産 吉村さんの ほっこり金時】

(販促部:吉田紗知子)



さつまいも商品が続々登場しています。

その中で、ふたつの「金時芋」画像を掲載してみました。

気候・気温の影響もあると思いますが、

今年は、大きい規格が少なめの印象を受けます。

だから、商品自体のパワーダウン…

という事は見られず、

測定・試食をしてみると、例年と変わらない

優しい甘みを感じられる さつまいもとなっています。

画像にも掲載している、

「香川県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時」も、

皮の捲れが少し目立つ個体ではありましたが、

測定・試食 総合して考えて

「とても美味しい さつまいも」と言うべき

さつまいもでした。

香川県・宮下さんが栽培されるさつまいもは、

今後、

ハロウィンスイート

(人気なのですが取り扱い在庫が少ないです)や、

すずほっくり等も登場予定です。

秋といえはのさつまいも。是非、ご検討ください。

・今週の松茸情報 8/28現在

● 中国産 産地状況

現在の1日の収穫量は、雲南が10トン、四川もピークは過ぎ、
生鮮で出せる産地は減ってきています。

特に末期の産地が多く、小さいサイズが減り、開きの大きいものが増えています。

例年のことですが、次の産地が出るまでは、つぼみ系が不足感が出て、
開き系も減ります。

四川もいつまで出るのか？終わりに近づいています。

あとは、雲南省のみになります

去年は、10日頃から、次の産地が干ばつで出てこないことと、
シウセキが去年は、17日だったことで産地での買いが強まり、
コストが上がり、日本側も需要が高まり急激に価格が上がりました。

今年も敬老の日に向けて、産地の数量次第では、同じことが起きる可能性があります。
今まで安値で安定していましたが、9月5日の週からは、日本も業務の需要が始まり、
量販店も敬老の日を中心に特売が重なり、雲南省に集中するので、要注意です。

去年でもこの時期70トン取れていたものが、8月末には22トンに、
9月10日頃には、10トンまで減りました。

今年は、シウセキが、10月にずれていて、次の産地も少しずつ出てきているので、
そこまで上がらないとは予想しますが、ここからは、下がることはなく、
産地状況も急に変わりますので注意が必要です。

● 北米産 産地状況

カナダは、少しずつ出ていますので、スポット的に入りだしました。

ただ、まだ気温は高い目なので虫食いが多く、
虫の心配がなくなるのは9月からと産地は、言っています。
価格もまだ、量が少なすぎて、カナダ国内の買いが強く、
高値で中国の価格より高い状態です。

産地もこの週末から増えてくる予想で、来週半ばからは、品質も安定し、
少しは売りやすい価格になる予想です。

アメリカは、雨も充分降り、穏やかな気候が続いています。

解禁日が、9月2日で、今は、山には入れませんが、おそらく出ているとのこと。
スタートは、9月の第1週の末からの予想です。

出だしの価格は、日本の相場に関係なく、アメリカ国内の需要が強いので高値の予想。
価格が、落ち着くのは、9月中旬以降になる予想です。

● 日本市場

9月に入り業務関係も動きが出てきました。

まだ、高温もあり活発な動きはありませんが、
これから輸入されるのが、雲南省だけになるので、動きが激しくなる可能性があります。

北米は、出だしなので、まだ全体の状況は、わかりませんが、出てくることを期待します。
来週には、アメリカ含めて状況が見えてきます。

● 今後の動き

8月は、安定してましたが、9月に入ると一旦は、
下げではなく上げを意識する展開になります。
早く北米が、安定販売できることを期待しています。

カナダは、品質の良くなる来週から、アメリカは、来週末からの予定です。

引き続きご報告致します。よろしくお願ひします。

(株)パシフィックコーポレーション (社長:彦坂嘉男)

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■香川県産 宮下さん 坂出金時 サツマイモ

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重量	硝酸根窒素 濃度平均	糖度	
					(ppm)	加熱前	加熱後
2025/08/25	香川県	宮下さん さつまいも	坂出金時	302.5g	検出せず	12.0	46.0



香川県・宮下さんの、坂出金時 を測定しました。

前回は、昨年の 2024/9/3 に

測定を行っています。

少し、外皮に傷が多い個体です。

糖度は、

【加熱前】12.0 度

【加熱後】46.0 度 と検出されました。

前回は、加熱後の測定のみ行っていますが、

加熱後 糖度 57.2 となっていました。

優しい甘味ではありますが、

食べてからしばらくの間、口の中に残り続ける甘味です。

【さつまいも・糖度数値について注意】

さつまいもは「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、

6/17 吉村さんのほっこり金時 の測定から、加熱後の糖度測定を開始しました。
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にご留意ください。**

■徳島県産 西地食品さん 生姜



徳島県産 生姜の測定を行いました。

初めて測定を行う産地です。

白に近い中身・表面です。

測定値は、

硝酸態窒素:7.8ppm、糖度:3.1 度

となりました。

生姜は測定毎に数値が大きく変わる為、
(同じ生姜でも、検査機のボタンを押す度に 1.8~4 度等の数値変化がみられました)
必ずすべての個体で同じ数値が出る・安定しているとは言いきっていません。

硝酸態窒素は、他産地の測定の中では、少なめの部類に入り、
糖度は少し低めの数値となりました。

■徳島県産 佐々木さん 梨 豊水

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2025/8/27	徳島県 佐々木さん	佐々木さんの梨	豊水	322.0g	11.2



徳島県産・佐々木さんが栽培する
豊水を測定しました。

前回は、2024/8/19 に測定を行っています。
豊水の品種かけあわせは、
「幸水」と「石井早生・二十世紀」です。

今年は降水量が少なく、
梨が吸収できる水分が少なかった為、

大きく成長できず、小ぶりな個体が多くなっています。

今月初めに測定を行った幸水も、
上記の理由での取り扱いはありませんでした。

糖度は、
12.6→**11.2**と検出されました。

豊水の測定数値の中では、少し控えめな数値結果となりました。

試食してみると、水分量が多く瑞々しさはありますが、少し薄味だと感じられます。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■青森県産 特別栽培 津軽りんご【つがる・きおう】

品目 リンゴ

品種 つがる・きおう(早生のみ)

特別栽培農産物

栽培責任者 斉藤 篤寿

住 所 青森県青森市浪岡大字女鹿沢字東富田 108

連絡先 0172-62-3296

確認責任者 宇野 翔

住 所 青森県青森市浪岡大字女鹿沢字東富田 108

連絡先 0172-62-3296

節減対象農薬 17回 当地比 5割減

化学肥料(窒素成分) 0kg 栽培期間中 不使用

■ 台帳 No.3422

生産者 斉藤 篤寿さん他 5名(津軽産直フーズ、津軽産直ファーム)

生産者	圃場名	総面積	つがる	きおう	早生ふじ	紅玉
斉藤篤寿	荷越沢	400a	150a			30a
工藤和仁	下石川	274a	80a		15a	
木村守哉	川合	600a	150a		30a	5a
斉藤充弘	大和田	672a	30a	5a	20a	100a
佐々木光則	前田野目	366a				
金田新弥	萩原	260a	50a			
	合計	2572a	460a	5a	65a	135a

ジョナゴールド	シナノスイート	シナゴールド	王林	サンふじ	その他	合計
				220a		400a
10a	5a		50a	100a	14a	274a
	10a	100a	10a	250a	45a	600a
120a	5a	5a	80a	250a	57a	672a
				130a		130a
40a			70a	100a		260a
170a	20a	105a	210a	1050a	116a	

※齊藤篤寿、工藤和仁の栽培歴の面積とずれが生じておりますが、
 高密植栽培へ転換している面積もあり、実際に出荷可能な面積を記載しております。

品種	栽培面積	予想反収	納品可能数量	収穫開始日	収穫終了日
つがる	460a	2t	10t	8月下旬	9月中旬
きおう	5a	2t	0.5t	8月下旬	9月中旬
早生ふじ	65a	2t	2t	10月上旬	10月下旬
紅玉	135a	1.5t	0.5t	10月下旬頃	11月上旬
ジョナゴールド	170a	2.5t	1t	10月下旬頃	11月上旬
シナノスイート	20a	2t	0.2t	10月下旬頃	11月上旬
シナゴールド	105a	2t	10t	10月下旬頃	11月下旬
王林	210a	2t	10t	10月下旬頃	11月下旬
サンふじ	1050a	2.5t	30t	10月下旬頃	12月中旬

ネオニコチノイド農薬使用無し

■ 昨年の実績 台帳 NO.3297

栽培内容は同じです。

昨年は 斎藤 篤寿のみの履歴でしたので 400a でした。

今年は、斎藤さんの津軽産直フーズとファームからの 5 人分と、

斎藤さんの、6 履歴が来ています。

栽培内容は、同じ栽培内容で、統一した内容となっています。

今回の報告は、

早生種 つがるときおう の栽培履歴です。

中生、晩生種については9月中旬に追加農薬が決定次第、報告いたします。

2剤追加予定で、早生種より、1回多くなります。

■今季の作柄

今季の状況ですが雪害によって枝折れ等の被害がでておりますが、

花芽が多かった分、収量はやや減少傾向です。

早生種については小玉傾向で、46玉程度が中心玉になっております。

.....

■北海道産 有機栽培 当麻のピーマン

品目 ピーマン

品種 ピクシー

有機農産物

生産行程管理者 農業生産法人有限会社当麻グリーンライフ

住所 北海道上川郡当麻町4条東3丁目6-1

認証機関 社団法人 オーガニック認証センター

■台帳 No.3413

栽培面積 18.6a

収穫期間 2025/7/1～10/20頃

■初の取り扱いで、最初から、調子悪く、代替えからスタートでした。

■猛暑の影響で樹が弱り、立ち直る気配がないとの事で
殆ど出荷出来ないと、連絡が入りました。

.....

■北海道産 有機栽培 当麻のミディパプリカ

品目 パプリカ (ミディ)

品種 ベイビーキス

有機農産物

生産行程管理者 農業生産法人有限会社当麻グリーンライフ

住所 北海道上川郡当麻町 4 条東 3 丁目 6-1

認証機関 社団法人 オーガニック認証センター

■台帳 No.3419

栽培面積 8.7a

収穫期間 2025/8/1~10/20 頃

■猛暑の影響で樹が弱り、立ち直る気配がないとの事で
殆ど出荷出来ないと、連絡が入りました。

■20年前に、直で取引をしていた頃、パプリカを扱っていました。
アルファーでパプリカを扱った最初のパプリカだそうです。

.....

■北海道産 特別栽培 中村さんの玉葱

品目 タマネギ

品種 オホーツク 222、北もみじ 2000、オホーツク 333、SN3-A

特別栽培農産物

栽培責任者 新篠津つちから農場株式会社 中村 好伸

住 所 北海道石狩郡新篠津村第 37 線北 24 番地

連 絡 先 0126-39-3976

確認責任者 新篠津つちから農場株式会社 中村 好伸

住 所 北海道石狩郡新篠津村第 37 線北 24 番地

連 絡 先 0126-39-3976

削減対象農薬 14 回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 9.9kg 当地比 5 割減

■台帳 NO.3421

栽培面積 1553a

栽培本数 26,880 本/10 a

予想反収 5,000kg /10a

収穫期間 2025/7/24 ~2025/9/15

ネオニコチノイド農薬使用無し

■昨年の実績

台帳 NO. 3276

栽培面積・栽培本数・予想反収 昨年と同様

■今季の作柄

4月定植期の降雨の作業遅れ、5月～6月の干ばつ、
肥大期の高温により、過去最低の収量になる見通し。

.....

■北海道産 特別栽培 金子さんのプルーン

品目 プルーン

品種 アーリーリバー、サントス、サンプルーン

特別栽培農産物

栽培責任者 有限会社サンユー農産 金子 和史

住 所 余市郡仁木町東町8-60

連絡先 0135-32-3216

確認責任者 有限会社サンユー農産 金子 和史

住 所 余市郡仁木町東町8-60

連絡先 0135-32-3216

削減対象農薬 14回 当地比 5割減

化学肥料(窒素成分) 0kg 栽培期間中 不使用

■台帳 NO.3421

栽培面積 15a

栽培本数 30本/10a

予想反収 300kg/10a

収穫期間 2025/8/10 ~2025/9月下旬

ネオニコチノイド農薬使用無し

■ 昨年の実績

台帳 NO. 3290

栽培面積・栽培本数・予想反収 昨年と同様

・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・さんつがる

青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう

北海道産 和田農園じゃがいも・キタアカリ

福井県産 吉村さんのほっこり金時

・商品案内変更

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン・8玉…

価格変更。3,300円→**3,600円**。

兵庫県産 養父養生にんにく・黒ひこ…再開。

JANコードが変わりますので、ご注意ください。

北海道産 和田農園長芋・ネバリスト…

次週終了。数量調整の可能性あり。

北海道産 有機栽培 当麻のミディパプリカ…休止。

北海道産 和田農園じゃがいも・メイクイン…w38より新登場予定に延期

・終了

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ
福井県産 特別栽培 吉村さんのじゃがいも・キタアカリ
兵庫県産 夏のサラダちゃん
福井県産 特別栽培 吉村さんのとみつ栗南瓜
北海道産 特別栽培 渡邊さんのイエローミニトマト
北海道産 特別栽培 渡邊さんのミニトマト・mix

・9月新登場予定

北海道産 和田さんのメイクイン・・・w37 より新登場予定
徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン・・・w38 より新登場予定
鹿児島産 糖蜜あんのう芋・・・w39 より新登場予定
香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・紅はるか・・・w39 より新登場予定
香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・すずほっくり・・・
w39 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