

いつもありがとうございます。

W18 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。

・2026 GW について

GW 出荷休み : 5/3 (日) ~ 5/6 (水)

※本社・受注対応は、

5/2 (土) ~ 5/6 (水) がお休みになります。

【発注書 配信スケジュール】-----

w18 (4/28~5/4) 納品分 ←今回配信

配信 … 4/20 (月)

受注〆切… 4/23 (木) 14 時〆切

w19 (5/5~5/11) 納品分

配信 … 4/24 (金)

受注〆切… 4/27 (月) 14 時〆切

w20 (5/12~5/18) 納品分

配信 … 4/30 (木)

受注〆切… 5/7 (木) 14 時〆切

w21 (5/19~5/25) 納品分

配信・受注〆切…通常通り

以上の予定で進めています。

弊社仕入先の都合で、若干締め切り日が前倒しになる可能性があります。

また、

4/29 (水) ・ 5/2 (土)～5/6 (水) につきましては、

本社・事務所がお休みになります為、**追加・キャンセルをお受け出来ません。**

5/2(土)～5/3(日) 納品分：受注〆切・・・4/27 (月) 14 時まで

5/8(金)～5/10(日) 納品分：受注〆切・・・4/30 (木) 14 時まで

上記〆切までに、**追加・キャンセルのご連絡**を頂きますよう、

ご調整の程宜しくお願い致します。(営業事務課：辻 有利子)

・新規取扱！ハウス新生姜のスタートです！高知県 西崎さんのハウス新生姜

(有安海)





新生姜の需要が多いことから、
アルファードでも
生産者を探し始めて
かれこれ4～5年は
経っているように思います。

高知県の長浜という地域で、
数年前に脱サラし、農業に転身した西崎聡さんから、
ハウス新生姜が産地直送でスタートします！

新生姜と言えば高知県がブランドになっていることは、
青果を扱っていない人でも察しが付くと思いますが、
西崎さんが栽培している長浜という地域は、
そのブランドになっている高知県の中でも、
更にブランドになっているようです。

長浜ということで、高知市から南に下った海に面している温暖な地域になっています。

**海に面しているということは、栽培する地はもちろん砂地になっているため、
繊維が柔らかく、みずみずしい生姜が作りやすいようです。**

それに、記事の中で何度も取り上げておりますが、
新生姜にとって不必要な肥料が抜けやすく、
雑味が少なくスッキリした味わいになりやすい特徴があります。

事実、先日サンプルを頂戴した際に、包丁ではなく節目で折ろうとしたのですが、ヒネ生姜と比較すると、ここで折れるかなって思う場所では折れず、さらに力を必要とするほど柔らかい生姜でした。

生産者の西崎さんは、

ひとつひとつ丁寧に手作業で、収穫・選別をしており、特に選別には力を入れており、抜群の鮮度でお届けするため、御注文を受けてから順次、収穫発送を致します。そんな思いを詰めた新生姜は、さわやかな香りと優しい辛味で、高知県の初夏を感じられます。

新生姜の機能性成分としては、免疫力の向上や抗炎症作用、ビタミン B 群、ビタミン C などの栄養素が含まれているため、仕事に疲れている人には打って付けの食材ですね。

食べ方としては、薬味だけではなく、生でも食べられるため、サラダもお勧めで、一般的かもしれませんが、甘酢漬けや天ぷらなど、汎用性の高い食材になります。

取扱の規格としては、バラ 4kg 箱の 4 ケース単位での直送のみとなっております。出始めの今、1kg が 2,000 円と少々高めではありますが、御存じの通り、5 月 6 月と価格が下がる傾向にあるため、時期が経つにつれ動かしやすくはなります。

出始めは 100g や 200g の少量パックで、お客さんに顔見せしつつ思い切り宣伝し、5 月ごろから価格が下がった段階で、大容量パックで売り込みのピークを作ることもいいかもしれません。

静岡県のバイヤーさまとの商談の際に、

アルファーに約 2 週間前に届いたサンプルを見て頂いたのですが、

『瑞々しくて、良い新生姜だ！』と高く評価してもらえ、取扱も決定されています。

この時の保管方法としては、届いた日から単に小袋に入れ、

家庭用の冷蔵庫に入れているだけでした。

通常は一週間ほどしか保存が効かないだろう新生姜が、

2 週間近くも保存できるとなると、販売するには少し気持ちが楽になるようにも思えます。

あくまでも結果であり、必ずしもではございません。

新生姜のブランド産地である高知県で、その中でもまたブランドになっている、

長浜から西崎聡さんから生産者限定のハウス新生姜がスタートします。

しかも、来年は特別栽培を目指して栽培してもらえることが決まっています。

・宮崎県産 郡司さんの三代ジャンボピーマン (販促部:吉田紗知子)



肉詰めピーマン用だ、これは。
初めて、郡司さんのジャンボピーマンを
見た時の感想です。

通常のピーマンより、
倍以上大きいピーマンなので
(アルファード取り扱いのあるピーマンを基準にすると、丁度 2 倍程)

一個で思った以上に料理のボリュームが増えます。

品種は
「とんがりパワーMAX」という不思議な名前ですが、
こちらは
「大きくても、柔らかい そして味がぼやけない」
ピーマンを目指して改良されてきた品種。
(はじめはとんがり、そこにパワーが追加、
さらに MAX…と品種改良が重なるごとに名前が変化しています)

通常ピーマンと変わらず、柔らかく味が濃いのに、
ボリュームは倍。

家族が多く、量が大事！な料理にはピッタリです。
是非、ご検討いただければと思います。

・宮崎県産郡司さんの三代ジャンボピーマン (吉田麻衣)



ジャンボピーマンの商品画像です。

だいたい通常のピーマンの2倍とまではいかないですが結構な量になります。

画像は商品ラベル添付されていませんが、

じゃが芋やニンジンと同じ大きさのラベルが添付されます。

見た感じ通常のピーマンが縦に長くなったのがジャンボピーマンって感じです。

サンプルの用意可能ですので、

見てみたい試食してみたいという担当の方いらっしゃいましたら

遠慮なくお申し付けください。

甘みも栄養もぎゅっと濃縮！

高知県産 とさいずまとまと & 高知県産 とさいずまフルーツマト

(販促部：生島 麻亜子)



急に暖かい日が多くなりました。

暖かくなると食べる回数が増えるのがサラダ。

そのサラダの主役のトマトでオススメの『とさいずまとまと』のご紹介です。

『とさいずまとまと』を栽培されている池さんは、

” とまと を食べると人間の身体にどういった良い影響を与えるか ”

にいち早く注目した方です。

それで、栄養が高濃度のトマトを作るため、フルーツマトを作りました。

今シーズンはまだ『とさいずまとまと』の成分測定をしていないので

昨年以前の結果になってしまいますが、

測定の結果は下記のようになっています。

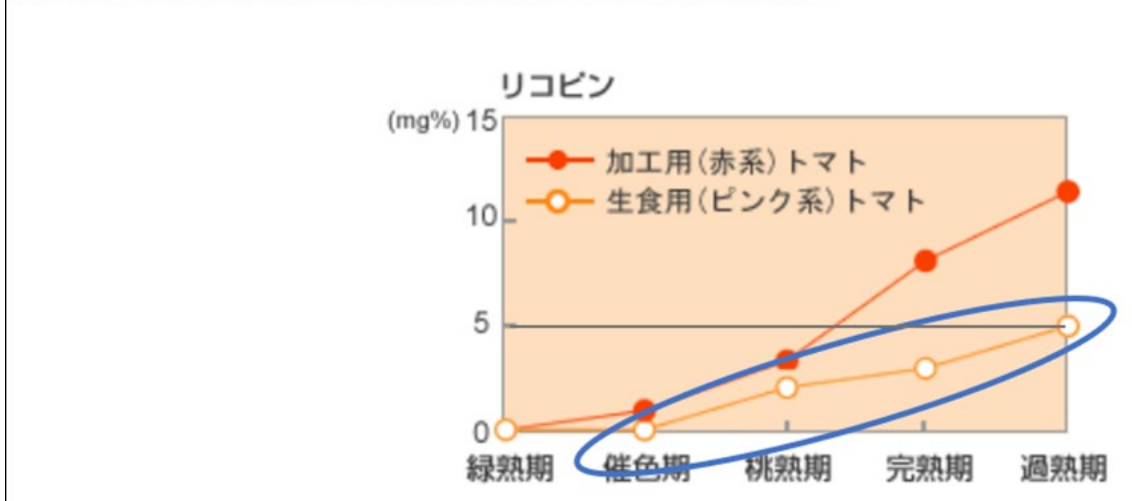
測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				μg/100g	μg/100g	度
2025/4/9	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	7,020	1,003	7.5
2024/10/18	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	5,140	1,671	7.9
2023/12/20	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	3,107	1,728	6.0
2022/12/21	高知県	とさいずまフルーツとまと	桃太郎	2,982	1,016	10.0

文部科学省の出している日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）によると、
トマトのβカロテン当量は、可食部 100g あたり 540μg のようです。

【参照】https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html

『とさいずまとまと』は約 2~3 倍のβカロテンが含まれている事になります。

加工用トマトと生食用トマトとの熟度別リコピン含有量の違い



また一般社団法人 全国トマト工業会によると、**生のトマトのリコピンの含有量は、**
完熟前のピンク色の時には **2.5mg 程度**。

過熟になってしまっている時で 5mg 程度のように。

(参照：[トマトの栄養/トマトのちょっといい話：一般社団法人 全国トマト工業会](#))

『とさいずまとまと』を測定した所、測定する時期も関係するかもしれませんが、
年々リコピンの含有量が増えており、
昨年の 4/9 に測定した際には **7mg(7,000 μg)**となっていました。

数値の基準は確認できませんでしたが、高リコピンと謳っている商品では
含有量 1.5 倍と記載のある物がありますので、
それと比較しても遜色ないのではないのでしょうか。

βカロテンは、ガンの予防が期待できる抗酸化作用や、
ビタミン A に変換される事で視力低下の抑制など、
リコピンは、動脈硬化の原因となる悪玉コレステロールを減らす効果があったり、
骨粗しょう症や骨折の予防にも期待ができるようです。

また、栄養ではありませんが、通常のトマトの糖度が 4 度程度、
一般的なフルーツトマトの糖度が 8 度以上と言われている事を考えると、
『とさいずままと』の糖度はフルーツトマトに近い高さだという事もわかります。

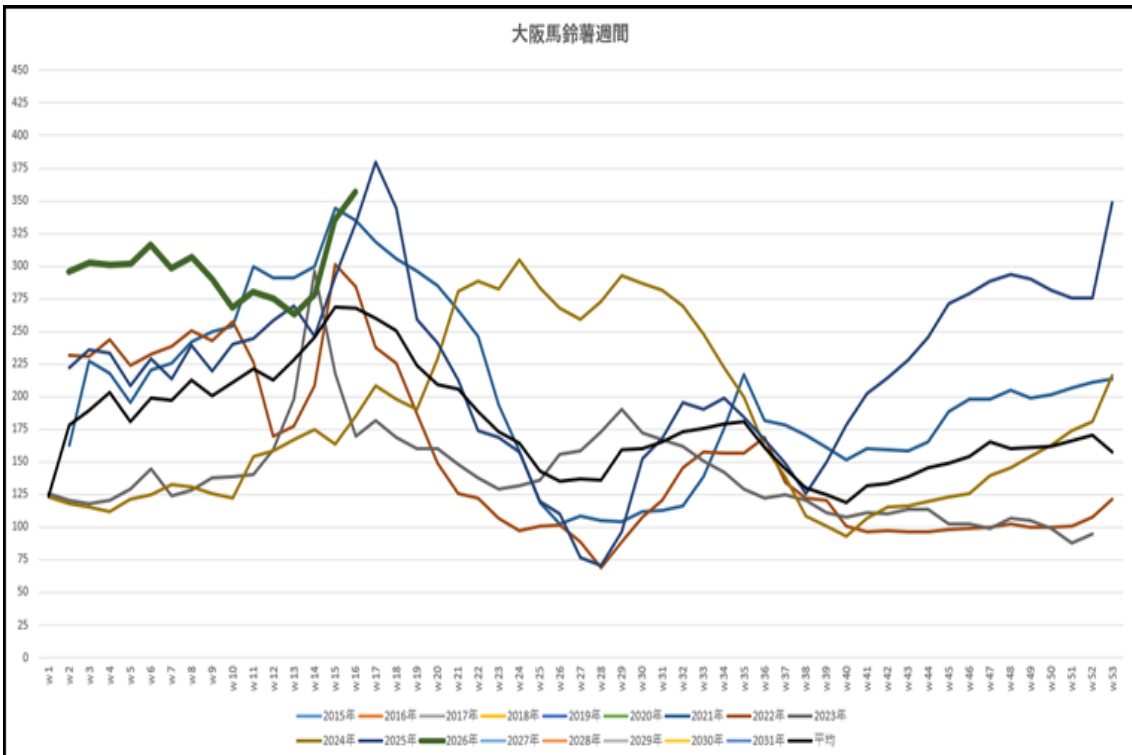
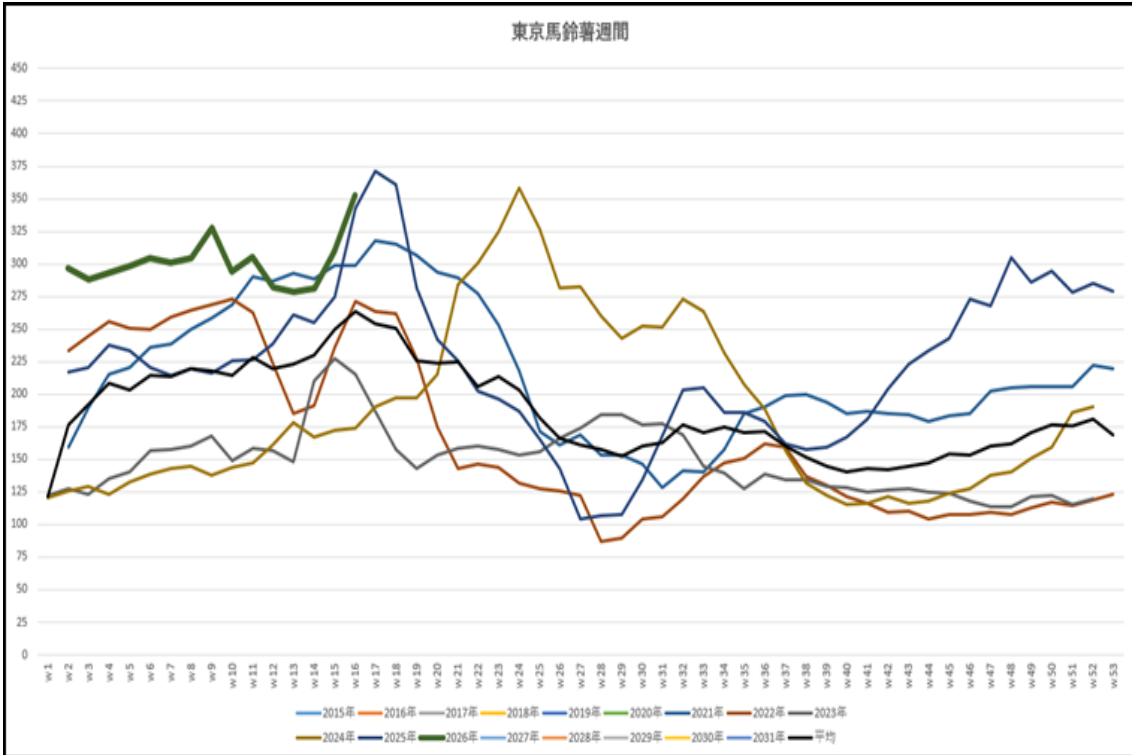
『とさいずままと』は栄養も甘みもぎゅっと詰まったトマトだという事が、
この測定結果からわかります。

今回この記事を書くためにデータを調べる事で、
豊富な栄養と甘みをぎゅっと濃縮させることができる池さんの技術を再認識しました。
是非、『とさいずままと』の取扱いをお願い致します。

・現在のジャガイモについて (吉田麻衣)

本来であれば新じゃがいもがぼちぼち出荷できている頃合いなのですが、
時期外れの梅雨みたいな雨の影響で収穫が上手に進んでいないこともあり、
鹿児島県産高橋さんの新じゃがいもの御案内が予定よりも遅れています。

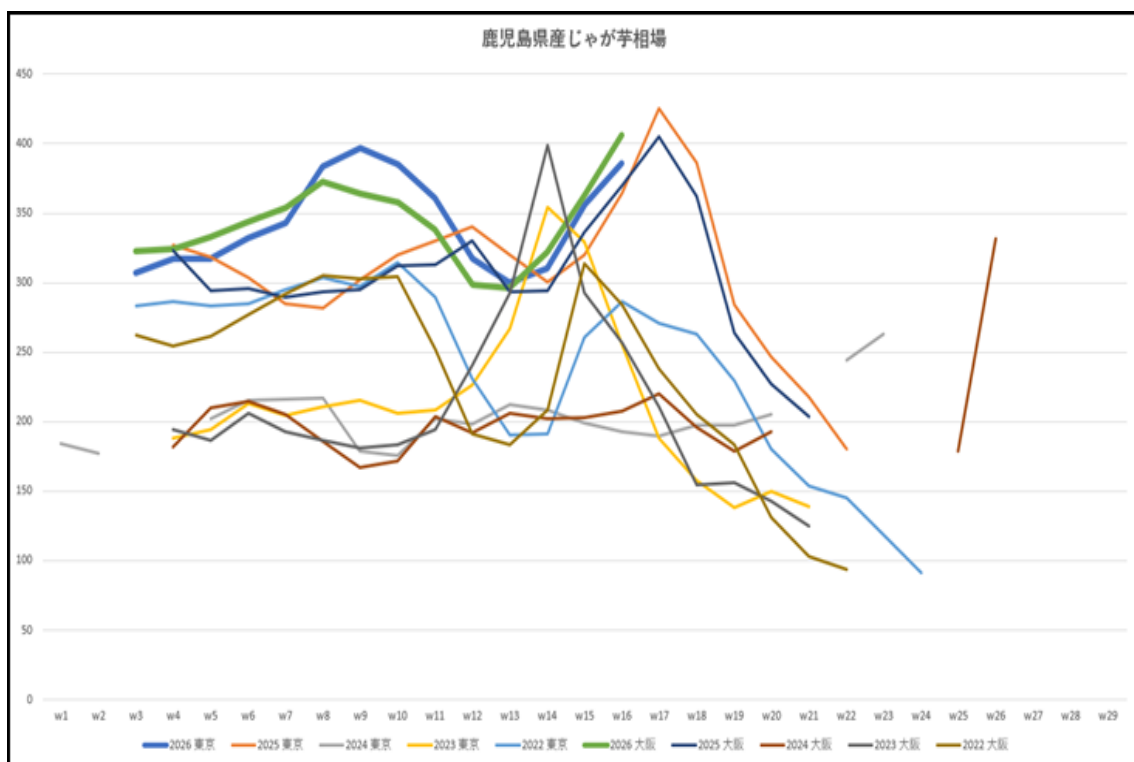
ゴールデンウィーク明けには予定が組めそうなので、
もうしばらくご迷惑をおかけしますが、宜しくお願いします。



今のジャガイモの相場ですが、以前は北海道産の不作が影響を残しており、例年よりも高い価格で推移していました。

そこから W 9 をピークに下落傾向にありましたが、
これは北海道産の価格が、今までと比較して下落してきたからです。
東京の市場ではまだ 2 0 0 円/kg 前後くらいですが、
大阪では下落が顕著で 1 0 0 円/kg を下回る日もあります。

これからは北海道産の影響が少なくなる代わりに
九州産の影響がどんどん強くなります。



今後の見通しですが、
昨年はゴールデンウィーク明けから猛烈に下がってしまいました。
これは収穫が遅れたものが
本来の収穫の時期のものとタイミングが重なり大量に出回ったことが原因でした。

今はそれに近い動きを直近ではしているのですが、
今年はそうならない可能性もあります。

雨の影響もさることながら、
今年の春掘りのジャガイモは種芋の入手が困難だったそうです。
伊唐島のお隣の長島も有名なジャガイモの産地ですが、
例年であれば3台以上のトラックが種芋を運んでいたそうですが、
この春掘りの分は1台くらいしかトラックがなかったんだとか。

また、先月末の時点での情報ですが、徳之島などは品質が悪く腐りが多いそうです。

産地は変わりますが長崎県の方では種芋の品質も悪かったそうで、
発芽率が4割ほどしかなかった産地も多く出ているそうです。
昨年の相場は収穫遅れなどが原因で上がっていましたが、
今年はそもそも芋が取れないということが続きそうな心配がします。
そうになると、次の静岡県産、千葉県産、茨城県産が出てくるまでは、
相当厳しい相場になりそうです。

・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
2026/4/15	熊本県産 吉田さん 甘夏	384.5g	11.2	2.00	5.60



熊本県・吉田さんの甘夏を測定しました。

前回測定は、今年の 2025/4/9 です。

同日に、しらぬい・はるか・スイートスプリング
の測定を行っています。

各測定数値は、

糖度 11.2 度、酸度 2.00 度、糖酸比 5.60

となりました。

前回の測定値は

糖度 12.6 度、酸度 2.52 度、糖酸比 5.00

となっています。

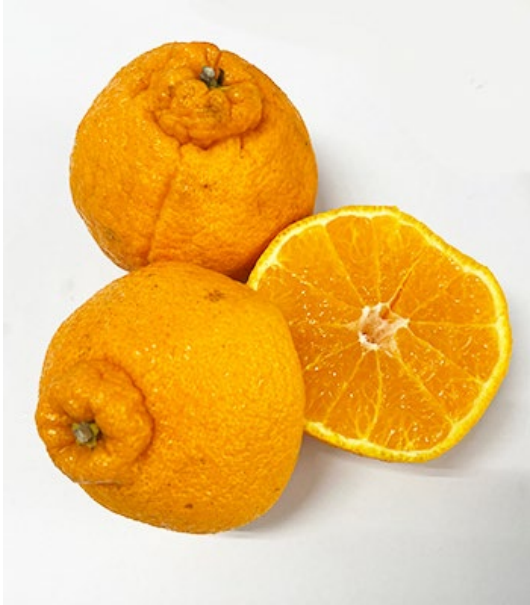
糖度が前回よりも低く、酸度は上がった為

糖酸比が前回よりも低くなっています。

数値通り、試食時に酸味を強く感じました。(吉田紗知子)

■熊本県産 特別栽培 吉田さんの しらぬい

測定日	産地 生産者 品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2026/4/15	熊本県産 吉田さん しらぬい	250.0g	11.8	1.91	6.18



熊本県・吉田さんのしらぬいを測定しました。
前回測定は、今年の 2025/2/25 です。

同日に、
甘夏・はるか・スイートスプリング の
測定を行っています。

各測定数値は、
糖度 11.8 度、酸度 1.91 度、糖酸比 6.18
となりました。

前回の測定値は
糖度 15.7 度、酸度 1.86 度、糖酸比 7.12
となっています。

糖度について、前回はとても高い数値であった為、今回が少し低く感じられます。
糖酸比も上記に合わせ、前回よりも低くなっています。
糖度に比べ、酸度が高い為、酸味を強く感じる味わいとなっていました。(吉田紗知子)

■熊本県産 特別栽培 吉田さんの はるか

測定日	産地 生産者 品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2026/4/15	熊本県産 吉田さん はるか	220.5g	13.7	2.07	6.62



熊本県・吉田さんのはるかを測定しました。
前回測定は2か月前の2026/2/20です。

同日に、
しらぬい・甘夏・スイートスプリングの
測定を行っています。

各測定数値は、
糖度 13.7 度、酸度 2.07 度、糖酸比 6.62
となりました。

前回の測定値は
糖度 13.3 度、酸度 1.70 度、糖酸比 7.82
となっています。

前回より少し糖度は高くなりましたが、酸度がそれよりも大きく上がった為
糖酸比は前回よりも低くなっています。

数値で見ると酸味が強そうですが、同時測定した甘夏等と比べると、
酸味が少なく甘味が先に感じられる味わいとなっていました。(吉田紗知子)

■熊本県産 特別栽培 吉田さんの スイートスプリング

測定日	産地 生産者 品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2026/4/15	熊本県産 吉田さん スイートスプリング	184.5g	14.3	1.90	7.53



熊本県・吉田さんのスイートスプリングを
測定しました。

前回測定は2か月前の2026/2/20です。

同日に、しらぬい・甘夏・はるか の
測定を行っています。

各測定数値は、

糖度 14.3 度、酸度 1.90 度、糖酸比 7.53

となりました。

前回の測定値は

糖度 12.2 度、酸度 1.97 度、糖酸比 6.19

となっています。

前回よりも糖度は高く、酸度は少し低くなった数値です。

上記から、糖酸比は前回よりも高くなっています。

試食してみると、酸味あまり感じなく、甘味が優先して感じられました。(吉田紗知子)

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

長崎県産 特別栽培 なんぶメロン

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 0957-84-3393

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 0957-84-3393

■計画

節減対象農薬 10回 当地比5割減

化学肥料(窒素成分) 4kg 当地比7割減

ネオニコチノイド農薬 使用無し*

■露地(トンネル)栽培の昔ながらのメロンです。

■いったん計画表示を作成し、実績入手次第、実績表示に切り替えます。

昨季は前年とその年の全データを頂いて集計しました。

今年は前年分が既にありますので、

これから出てくるデータを少し揃ったら頂き、続けていきます。

この作業で、ながさき南部さんが、しっかり管理されている事が証明されました。

今後は、私がやれる限り、やっていきますが、すこし柔軟にやって行く事も考えています。

■昨年データ 20データのまとめ

○肥料の窒素は、全 338a のうち

36a 窒素 7 割減

302a 窒素 不使用。

○節減対象農薬の回数は

4	5	6	7	8	総計
40a	134a	111a	43a	10a	338a

5 回の圃場が 134a で一番多い。

■台帳 No. 3495

生産者 全 6 名 面積 317a (昨年 350a)

予想反収 2540 玉/10a

品種	面積	反当り本数	収穫期間
プリンス	68a	500 本/10a	2026 年 4 月下旬
日本一ゴールド	71a	500 本/10a	2026 年 5 月上旬～5 月中旬
アムス	135a	500 本/10a	2026 年 5 月中旬～5 月下旬
タカミ	43a	500 本/10a	2026 年 6 月上旬～6 月上旬

.....
熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・福島さん

品目 ニンジン

品種 ベータリッチ

特別栽培農産物

栽培責任者 福島 泰伯 (やすのり)

住所 熊本県菊池郡菊陽町原水 5103

連絡先 0968-38-0778

確認責任者 早田 昌博

住所 熊本県菊池市泗水町吉富 1457-1

連絡先 0968-38-0778

節減対象農薬 1回 当地比9割減

化学肥料(窒素成分) 2.4kg 当地比7割減

■台帳 NO. 3496

栽培面積 420a

反収 2t/10a

収穫期間 2026/4/15~2026/6/25

ネオニコチノイド農薬 使用無し*

■昨年とほぼ同じ 面積、資材、時期等

■秋植えの品種(冬収穫)は、七彩5でしたが、
春人参は ベータリッチになります。

.....
高知県産 西崎さんのハウス新生姜

品目 新ショウガ

品種 土佐一

栽培概要

栽培責任者 西崎農園 西崎 聡

住所 高知県高知市瀬戸東町2丁目220

連絡先 088-892-0298

確認責任者 西川商店 西川 雅秀

住所 高知県吾川郡いの町柳町117

連絡先 088-892-0298

節減対象農薬 5回 当地比3割減

化学肥料(窒素成分) 1.0kg 当地比9割減

ネオニコチノイド農薬 使用無

■台帳 NO. 3490

栽培面積 16a

反収 8,000kg/10a

収穫期間 2026/4/17~2026/5/10

ネオニコチノイド農薬 使用無し*

■仕入れ先としても、新ショウガも、初めての取り扱い。

■食べ方として、漬ける事ができますね。

土佐一は、酢に漬けるときれいなピンク色になります。

■高知県の慣行基準は

新ショウガ ハウス栽培 8回 70kg で、

ショウガ 露地栽培 30回 34kg です。

新ショウガは、ひねショウガと比べて回数がかかなり少ないですが、

窒素は多く必要という事です。

■土壌消毒を2回行い、菌を死滅させ、菌体肥料を入れて、土壌菌を増やす。

連作障害を乗り越える為には、背に腹は代えられないというところです。

■来年は、農薬を1回減らして特別栽培を目指します。との事です。

楽しみです。

・新登場

高知県産 西崎さんのハウス新生姜・・・直送のみ

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹

大阪府産 式森さんの紅甘夏

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・有袋ふじ

・商品案内変更

大阪府産 式森さんの麗紅・・・在庫僅少

・終了

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・路地

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ・M

・5月新登場予定

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 なんぶプリンスメロン・・・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

兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん・・・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

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