

いつもありがとうございます。

W20 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】-----**

**w20 (5/12~5/18) 納品分←今回配信**

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、

**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。**

-----  
ご調整の程宜しくお願い致します。(営業事務課：辻 有利子)

・競合店では扱っていない 栄養満点！是非食べて健康になってください！

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜 (販促部：生島 麻亜子)



「ニラ」と「行者ニンニク」を掛け合わせた**栄養満点野菜!**  
ぎょう じゃ な

# 行者菜

ビタミンA・B1・Cに加え  
硫化アリルが**豊富!**  
ニラと同じように、  
餃子や炒め物など  
中華料理とも**相性バッチリ!**

行者菜 + 松干 + なっとう  
行者菜 なっとう

『行者菜』って、じゃがいも・玉ねぎ・人参のように通年で売場に置けるわけでもないため、あまり知名度が高くなく、調理方法も知られていないかもしれません。

私もこの会社に入社するまで、行者菜を見たことがなかったのですが、  
**肉厚なため、食感はニラよりもしっかりと歯ごたえがあり、  
ニンニクの風味があるため料理の中でも良い存在感を出してくれます。**

### 【行者菜の使い方】

調理方法はニラと同じような使い方ができ、  
餃子や炒め物、スープなどの中華系の料理だけでなく、  
醤油漬げやかき揚げ、クリーム煮などの

**和・洋問わずご利用頂けるレシピ**が生産者さんのサイトに載っています！

[行者菜レシピ：日本一の行者菜の里 | 山形県長井市](#)

また、これから先の季節、暑くなってきたときにオススメなのが、  
軽く火を通して そうめん のトッピングにすることなんだそうです。  
そうめんは食欲がない夏場でも食べやすいため、食卓に出てくる頻度が高くなるのですが、  
そうめん自体の栄養は炭水化物が多いため、  
ビタミンなどの栄養が豊富な行者菜をプラスすると栄養バランスがよくなります。

弊社のクックパッドのアカウントでは、こと POP に記載している  
行者菜なっとうのレシピを載せているので、  
是非色々な料理で食べてみてください。

### ■行者菜なっとう ごはんが進む！

<https://cookpad.com/recipe/6122504>

## 【そもそも行者菜とは？】

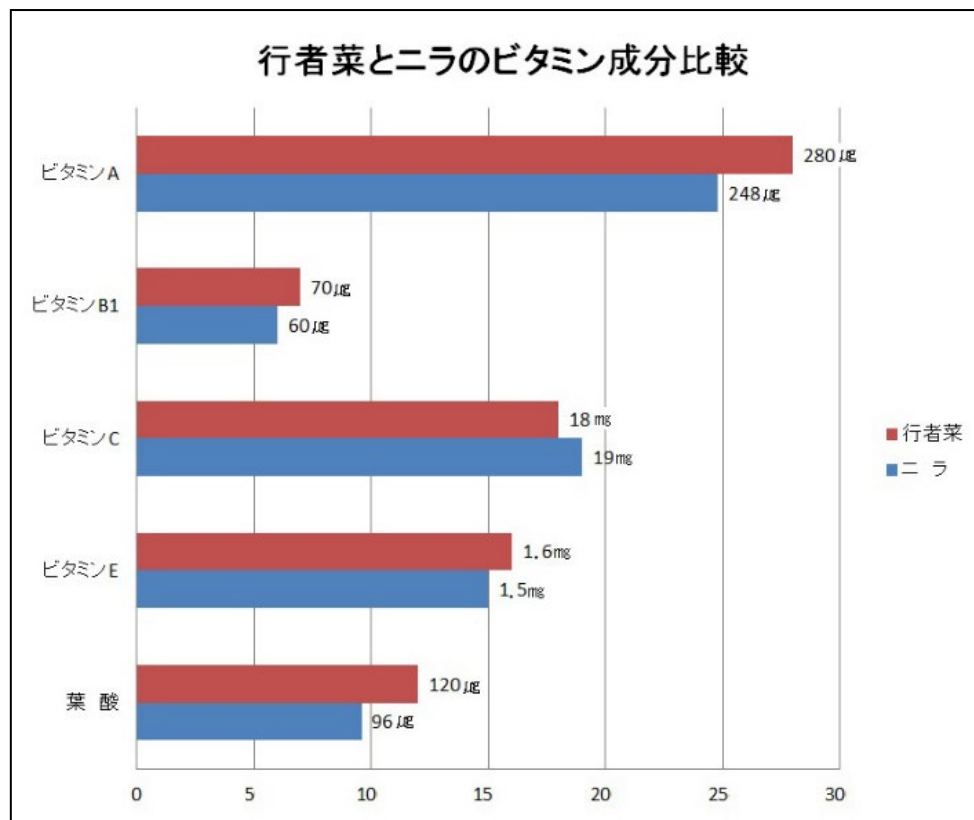
『行者菜』は、『ニラ』と『行者にんにく』を交配させて生まれた野菜です。

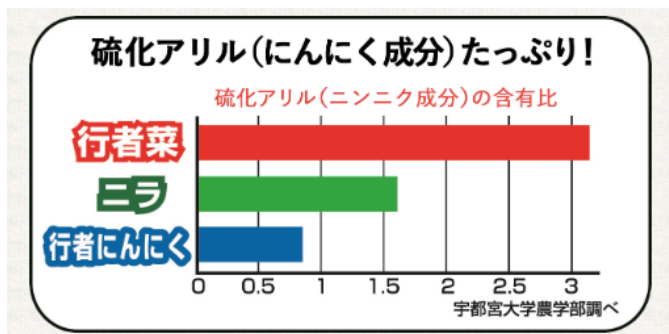
『行者にんにく』を調べてみた所、主に北海道で自生している植物で、  
修験者が荒修行の際、精力をつける為に食べたと言われる希少な山菜だそうです。

**種をまいてから食べられる大きさの株になるまで 5 年ほどかかる**そうで、  
近年では天然物はあまり見られないようです。

収穫までの期間の長さや、荒修行をしている修験者が食べていた事から考えても、  
『行者にんにく』には栄養が豊富に含まれている事がわかります。

『ニラ』もビタミンやミネラルが豊富なため、  
栄養価の高い『ニラ』と『行者にんにく』を掛け合わせた『行者菜』は、  
親である『ニラ』と『行者にんにく』の良いところ取りをした食べ物になっています！





(引用 :

[行者菜とは：日本一の行者菜の里 | 山形県長井市](#))

『行者菜』を出荷している生産者さんによると、左の表に記載しているように、  
『行者菜』はニラより**ビタミン成分が多く**、食欲増進効果や  
血糖値上昇抑制効果などを含む**硫化アリルも**  
**行者にんにく・ニラよりも 2 倍ほど多く含んでいます。**

暑くて食欲がなくなってしまうこれからの時期には  
ぴったりの、効率よく栄養を摂取できる食べ物です。

行者菜は、弊社が取り扱いを始めて 12 年目になるようで、  
毎年根強い人気を誇っています。

これまで述べたように、『行者にんにく』と『ニラ』の、  
まさに良いとこ取りともいえる『行者菜』。

行者菜なっとうの こと POP も Drop BOX から印刷できますので、  
お客様へのアピールと併せて、是非売り場に並べてみてください。

・再開された、鹿児島県 高橋さんの新じゃが芋 (有安海)



お問い合わせをいただいております、

高橋さんの新じゃが芋が先週から春堀が再開されました。

価格は LM500 g の価格が 285 円、10kg で換算すると 5,700 円、

10kg の原体で仕入れて頂いても 5,000 円と高値で再開しておりますが、

大阪の市場品でさえも連日 4,000 円を超える高値が続いている状態です。

相場が高いということは不作であるということだと、普通に考えるとわかりやすいです。

しかし、不作と聞いている割に、アルファーに届くじゃが芋自体は、

2L と 3L で 60% を超える割合で推移しています。

簡単に説明すると発芽率が悪かったということです。

発芽率が悪いということは、

例えば、本来その個体が吸収できる範囲の栄養が、

隣のじゃが芋が生育していなければ、

吸収できる範囲が広がり、得られる栄養が増えることで、

相対的に大きい個体が増えやすくなるということです。

不謹慎だと言われるかもしれませんが、

個人的には高橋さんのじゃが芋が大玉ということは非常にうれしいです。

鹿児島県でのじゃが芋のブランド産地である長島地域であり、

その地域のじゃが芋農家さんでさえも一目置いている、

伊唐島というさらにブランド産地で高橋さんはじゃが芋を育てています。

その地の利だけに頼ることもなく、高橋さんは土づくりをしっかり行うことで、

水分量が多いため、しっとりさっぱりしやすい新じゃが芋を、

ほくほくと仕立て上げることが出来ます。

直近にライマン価測定は12月27日ですが、2玉測定したところ、

どちらも13という結果になりました。

北海道のブランドとされている今金男爵の出荷基準が13.5%なので、

高橋さんは、新じゃが芋で

北海道ブランドのライマン価に匹敵するじゃが芋を栽培していることになります。

確かに相場が高く売りにくい価格になってしまっているように思いますが、

レベルの高いじゃが芋を理解してもらえていれば、

相場からのこの価格も納得してもらえと思っています。

しかし価格は価格ということも理解できます。

そうすると、割合の高い 3L サイズは、  
2L や LM と比べると若干 550 円ほど安く設定されているので、  
お買い得感を得られやすくなっています。

3L ほどの大きさであれば、個数詰めのアスタックも行いやすく、  
そのまま籠盛りにしても、迫力があるので、  
手をかけずいい感じの商品化が出来るようになります。

調理する際も小さい玉を幾つも下処理するよりも、  
大きな玉を少ない個数行う方が楽だし、  
何よりも味自体が、キチッと栄養を取り込んで育った 3L が美味しいのは  
当然の結果ですね。  
是非 3L 大きすぎれば 2L を食べてみてください。

・らっきょうの、登場時期が近づいています。

【宮崎県産尾崎さんの土付きらっきょう・鹿児島県産池平さんの土付きらっきょう】

(販促部:吉田紗知子)

# 今年もらっきょうの季節が...!!

味付けが自分で自由にできる、土付きのらっきょうです☆

5月スタート

宮崎県  
尾崎さん  
→都城盆地の  
黒ボウ土は、  
らっきょうと相性が◎

終了後

今年が初

鹿児島県  
池平さん  
→霧島山からの  
湧き水で、  
塩が豊富!



酢以外にも  
しょうゆなども  
おいしいです!



今年も、らっきょうの季節が近づいてきました。

W20 からは、昨年初登場だった、

宮崎県産・尾崎さんの土付きらっきょう が今年も登場します。

また、尾崎さんが終了後に今年が新産地さんの

鹿児島県・池平さん分が登場予定です。

どちらも 土付きらっきょうで、

家で洗う工程は必要なのですが、味付けが自由にできるので

料理の幅が格段に上がります。

是非、今年もよろしくお願いたします。

## ・ニンニクの様子 (吉田麻衣)

左側が昨年の 12 月に撮影した今作のニンニクの圃場の写真です。

右側が同じ圃場を 4 月 28 日に撮影したものになります。



試しに収穫してくれたものでは、先にできているニンニクが S 以下くらいのサイズ感でした。

ただニンニクが大きくなるのはこれかららしく、今後の成長に期待したいところです。

昨年度さんも残すところあとわずかになり、おそらく w21 の途中で終了となります。

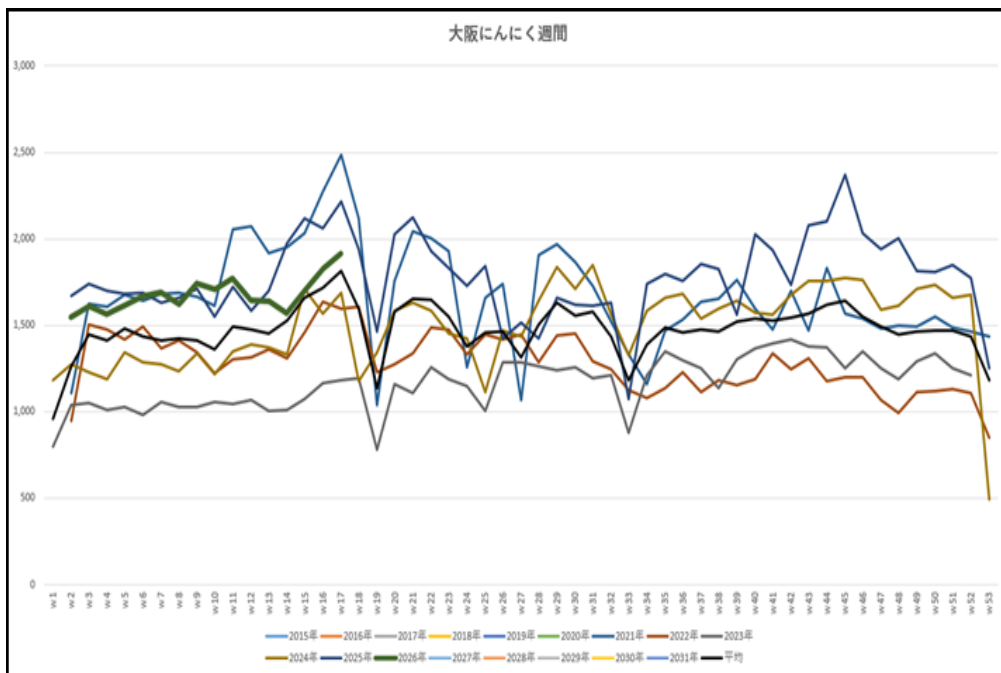
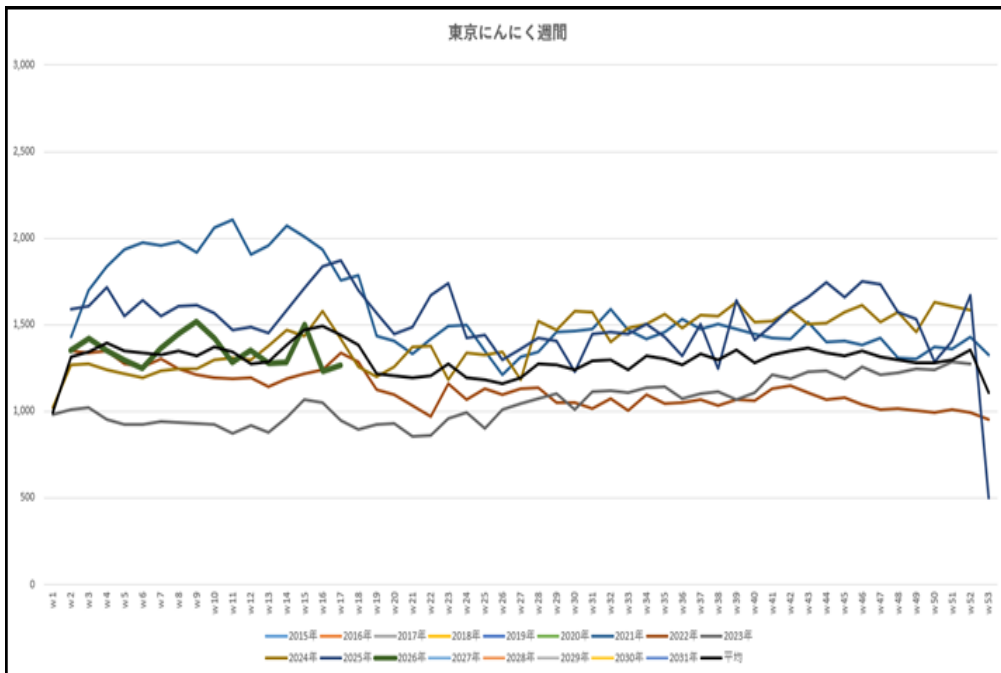
次の作は 5 月 20 日から 25 日頃に収穫開始予定であり、

そこから 1 ヶ月ほど収穫をしつつ

乾燥させていく為乾燥のニンニクをご案内できるのは

w26 もしくは w27 を予定しています。

そんなニンニクの今の相場はこんな感じです。



東京と大阪では何故か一致しない期間が3回あります。

GWと6月末から7月頭とお盆。

この期間は、大阪はガツンと下げてすぐ戻るを毎年繰り返しています。

GW とお盆は休みだからいいとして、

6 月末から 7 月頭は暖地系の乾燥ニンニクと、

寒地系の生ニンニクが出荷始まる時期だからと勝手に想像しています。

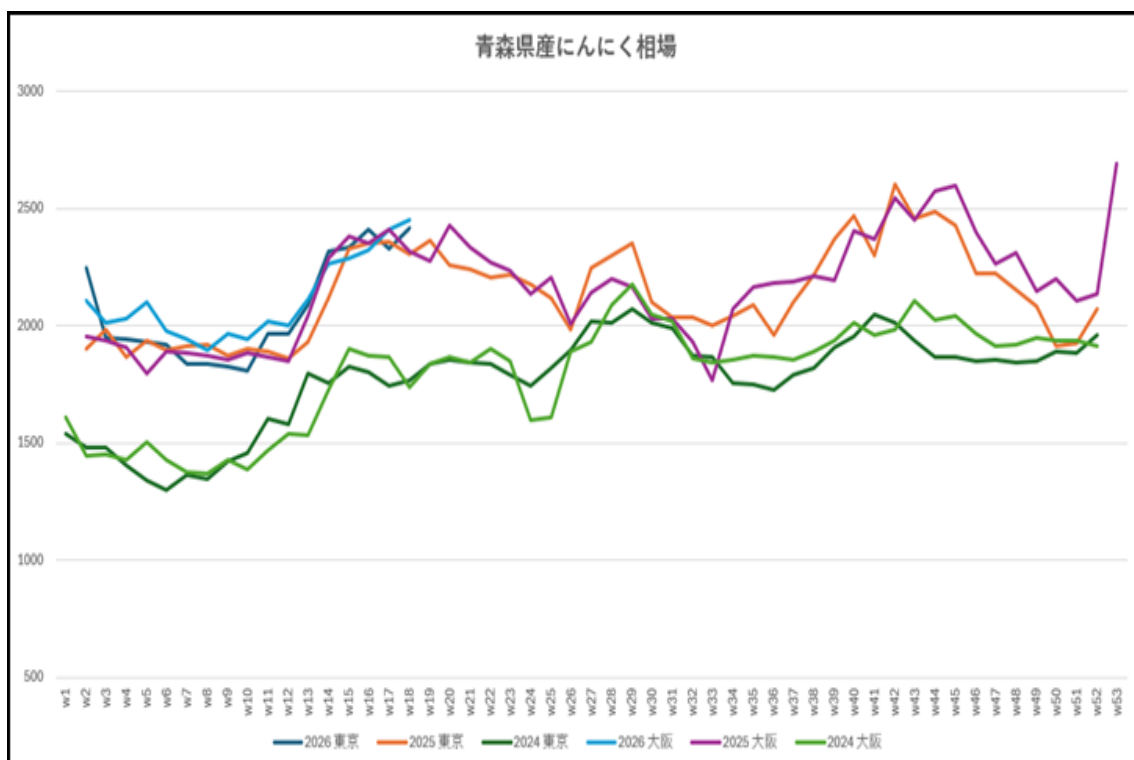
今年は暖地系のニンニクは順調だそうです。

2 次成長も少なくいいニンニクが育ちそうとか。

寒地系は情報少ないのでなんとも言えません。

多くのスーパーさまで取り扱っているであろうニンニクは

青森県産でホワイト六片か中国産のニンニクだと思います。



青森県産のみの相場はこんな感じです。

今は青森産の平均で 2,500 円弱。輸入物は平均が 500 円くらいなので、

グラフからは除外しています。

青森産の市場相場でも 2,000 円～2,500 円の間を行ったり来たり。

だいが弊社の養父養生にんにくとの差がなくなってきています。

養父養生にんにくは、弊社が一番取扱量が多いということなので、

もし差別化というか独自路線の商品が欲しいというのであれば、

養父養生にんにくお勧めです。

### ・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

#### ■ 熊本県産 吉田さん ブラッドオレンジ カンキツ

| 測定日       | 産地 生産者 品名・品種       | 重量     | 糖度   | 酸度   | 糖酸比  |
|-----------|--------------------|--------|------|------|------|
| 2026/4/30 | 熊本県産 吉田さん ブラッドオレンジ | 137.5g | 11.2 | 2.03 | 5.52 |



熊本県・吉田さんのブラッドオレンジを  
測定しました。

各測定数値は、  
糖度 11.2 度、  
酸度 2.03 度  
糖酸比 5.52 となりました。

アルファーで測定した、過去カンキツ類データを見ても、

甘夏等に近い糖酸比となっています。

試食してみると、オレンジ特有の風味を感じます。

酸味は強すぎず、食べやすい濃さとなっていました。

## ■長崎県産 なんぶアイコ

| 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 |
| 2025/4/28 | 長崎県産   | なんぶアイコ | 18.0g | 検知せず    | 8.1 | 6,200   | 1,486   |



長崎県産のミニトマト・アイコを測定しました。

前回は、2026/1/16 に測定を行っています  
(糖度・硝酸態窒素の二項目)。

カロテノイド数値の測定は、  
2025/4/9 に測定を行っています。

【糖度】 8.0 度→8.1 度

【リコペン】6,865ppm→6,200ppm 【β-カロテン】1,353ppm→1,486ppm

各数値、前回と比べほぼ同じ数値帯で、安定しています。(吉田紗知子・生島麻亜子)

## ■熊本県産 木下さん ミニトマト

| 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 |
| 2026/4/28 | 熊本県産<br>木下さん | 濃厚ミニトマト | 11.0g | 検知せず    | 8.4 | 7,712   | 3,845   |



熊本県産・木下さんのミニトマトを測定しました。

前回は、2026/1/16 に測定を行っています  
(糖度・硝酸態窒素の二項目)。

カロテノイド数値の測定は、  
2025/4/9 に測定を行っています。

【糖度】 8.0 度→ 8.4 度

【リコペン】11,767ppm→7,712ppm 【β-カロテン】3,547ppm→3,845ppm

糖度は前回よりも少し上がり、リコペンが若干低い数値となりました。

(吉田紗知子・生島麻亜子)

### ■長崎県産 松尾さん 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   | μg/100g | μg/100g |
| 2026/4/28 | 長崎県産<br>松尾さん | なんぶとまと | 148.0g | 検知せず    | 5.6 | 9,121   | 2,462   |



長崎県・松尾さんのなんぶとまとを測定しました。

前回は、2026/1/23 に測定を行っています

(糖度・硝酸態窒素の二項目)。

カロテノイド数値の測定は、

2025/5/21 に測定を行っています。

色が濃く、表面が固めな個体です。

【糖度】 6.0 度→5.6 度

【リコペン】2,634ppm→9,121ppm 【β-カロテン】562ppm→2,462ppm

糖度は、前回よりも控えめな数値となりましたが、

カロテノイド数値は、昨年よりも高い数値になっています。(吉田紗知子・生島麻亜子)

## ■ 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 |
| 2026/4/28 | 高知県産<br>池さん | とさいずま とまと | 164.3g | 検知せず    | 5.9 | 1,803   | 1,890   |



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、2025/5/21 に測定を行っています。

切る際、表面が固くシャリッとした様子がみられました。

【糖度】 8.8 度 → 5.9 度

【リコペン】1,938ppm → 1,803ppm

【β-カロテン】1,032ppm → 1,890ppm

カロテノイド数値については、

昨年等過去数値から大きな減少・増加はありませんでした。

又、糖度については控えめな数値です。(吉田紗知子・生島麻亜子)

## ・今週の栽培履歴調査レポート (中澤佐江子・中澤和大)

### ■ 鹿児島県産 高橋さんの新じゃがいも【春作】

■ 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）** 当地比 4割減

■ **台帳 NO.3498 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) 昨年と同じ

予想反収 3,000kg/a 昨年と同じ

収穫期間 2026/4/10～6/10

ネオニコチノイド農薬使用無\*

■ **今季の作柄**

天候の影響や病害虫：やや悪い

実の大きさ：大玉傾向

収穫時期：遅い

コメント：2/8の大寒波の影響で一部枯れて再生できない株がありました。

B品や規格外など多数見られます。

全国的に品薄の為単価が良いのですが、収量は3割減だと思います。

※雨が続き思う様に収穫作業が進みません。

.....  
■ **長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも【春作】**

**品目** じゃがいも

**品種** ニシユタカ・デジマ・メークイン

**特別栽培農産物**

**栽培責任者** 松永 哲

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） 9.1kg 当地比 5割減

■ 実績表示

履歴 1名分だけ入手の為、それを(農薬成分)表示 (4/30 現在)

追って、入手次第、反映させます。

■ 台帳 NO. 3502

生産者(部会長) 松永 哲さん 他 5名 (昨年まで松坂 友也さん)

栽培面積 800a (昨年 888a)

反収 4t/10a (昨年 2.5t/10a)

収穫期間 2026/4/29～2026/6/25

ネオニコチノイド農薬 使用無し\*

■ 昨年実績

全生産者で、

● 化成肥料窒素成分の使用が最高で 10.5kg でした。

● 節減対象農薬は、最高 3回までの実績でした。

全体の圃場 888a うち、480a が 節減対象農薬が不使用でした。

■ 今季の作柄

天候の影響や病害虫： 順調

実の大きさ： 例年並み

収穫時期： 早い

.....

## ■宮崎県産 郡司さんの三代ピーマン

品目 ピーマン

品種 宮崎グリーン

### 栽培概要

生産者 郡司農園 郡司 真吾

住所 宮崎県児湯郡新富町大字伊倉

節減対象農薬 38回 当地比 3割減

化学肥料（窒素成分）32kg 当地比6割減

（後4回 散布予定が入っています）

## ■台帳 NO. 3492

栽培面積 全126a

ハウス明細：6棟

6連 21a、8連 25a、9連南 22a、

7連 20a、4連 17a、9連北 21a

栽培内容は、どのハウスも同じで、散布日等のみ違いがある。

反収 15t/10a

収穫期間 2025/11/上旬～2026/7/10

ネオニコチノイド農薬使用

## ■今季の作柄について

1 天候の影響や病害虫： 3 順調

2 実の大きさ： 2 例年並み

3 収穫時期： 2 普通

コメント：今作は温暖化の影響を受け、夏場の栽培管理に苦戦しましたが、  
念入りな土作りや様々な有用菌のおかげで、猛暑を乗り切ることが出来ました。

結果今作も最高のピーマンが出来ております。

ぜひ、ご賞味ください。

.....

■宮崎県産 郡司さんの三代ジャンボピーマン

品目 ジャンボピーマン

品種 とんがりパワーMAX

栽培概要

生産者 郡司農園 郡司 真吾

住所 宮崎県児湯郡新富町大字伊倉

節減対象農薬 37回 当地比 4割減

化学肥料（窒素成分）32kg 当地比6割減  
（後5回 散布予定が入っています）

■台帳 NO. 3493

栽培面積 20a

ハウス明細： 2棟： 2連 6a、5連 14a

栽培内容は、同じで、散布日等のみ違いがある。

反収 15t/10a

収穫期間 2025/11/14～2026/7/10

ネオニコチノイド農薬使用

■今季の作柄について

1 天候の影響や病害虫： 3 順調

2 実の大きさ： 2 例年並み

3 収穫時期： 2 普通

コメント：今作は温暖化の影響を受け、夏場の栽培管理に苦戦しましたが、  
念入りな土作りや様々な有用菌のおかげで、猛暑を乗り切ることが出来ました。  
結果今作も最高のピーマンが出来ております。

ぜひ、ご賞味ください。

### ・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン  
長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも  
宮崎県産 尾崎さん達のらっきょう

### ・商品案内変更

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン…5月15日、16日、17日納品はなし  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング…在庫販売  
山形県産 遠藤さん達のキクイモ…在庫僅少

### ・終了

大阪府産 式森さんの麗紅

### ・5月新登場予定

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  
兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ…w22より新登場予定  
兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ…w22より新登場予定  
長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし…w22より新登場予定  
長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん…w22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