

いつもありがとうございます。

W39 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。

・シルバーウィークのスケジュールについて。（吉田麻衣）

9/22（火）～ 23（水）の納品は、**お休み**とさせていただきます。

.....

【納品】

9/22（火）～ 23（水）→ **お休み**

9/24（木）納品分から、ご対応可能です。

【注文・追加・キャンセル】

9/19（土）～ 23（水）→ 窓口**お休み**

本社事務所内、不在となります。

.....

上記に伴い、

9/24（木）～ 27（日）納品分は、

9/18（今週**金**曜日）14時迄 に

注文・追加・キャンセル等の連絡をお願い致します。

.....

【発注書配信・受注〆切スケジュール】

【w39 (9/24~26)】 ← **今回**

9/14 (月) 配信

9/17 (木) 受注〆切

【w40 (9/29~10/4)】

9/17 (木) 配信

9/24 (木) 受注〆切

ご調整の程宜しくお願い致します。(営業事務課:原田 香織)

.....

・鹿児島県種子島産 夢百姓 糖蜜あんのう芋 (販促部：生島 麻亜子)



最近はお過ごししやすい気温になってきているため、

お店の出入り口に置いてある焼き芋に誘惑されやすい時期です。

焼き芋を買わなくても、いい匂いでお腹がすいてしまって、
食べ物をいっぱい買ってしまうので、諦めて最初から焼き芋を取るようになっています。

今週新登場したのは、焼き芋にしても美味しい『 糖蜜あんのう芋 』です。

安納芋は、丸い見た目が可愛く、黄金色の中身が映えるさつまいもで、
食感の滑らかさが大きな特徴です。

クリームペースト状にするお菓子では、とても強いさつまいもだと言えます。

元々は種子島でしか栽培が許されていなかった品種ですが、

今は県外でも栽培することが可能になり、様々な派生品種が開発されています

その中でも、夢百笑さんは特に味が優れているとされる原種を栽培し続けています。

また、原種から特に糖度の高い芋を種苗とし、

種子島で長い年月をかけ、栽培されてきた逸品です。

そのまま加熱するだけでも美味しいのですが、弊社では特に売れているアイテムがあります。



こちらの写真は何年か前に撮影した物ですが、
こちらの小箱での販売が毎年ご好評を頂いています。

発注書にも記載のある通り、
産地直送で S-2S 約 750g(小箱入り)の商品です。

このアイテムだけに限りませんが、お祭りのような売場を作ると、
お客様が雰囲気を楽しんでくださり、普段より多くの商品を購入して頂けると思います。

こちらのアイテムは小さいサイズで購入しやすくしており、
また、**お祭りのような売場作りのため**
大量に仕入れて頂けるよう直送のみにしてお安くしています。



また、今は売り切れてしまっているのですが、
同じ夢百姓さんで、収穫が落ち着いて加工をする余裕ができるようになったら、
種子島産の安納芋を使用した焼き芋から作った『 **干し蜜芋** 』も出てきます。

こちらの干し芋は普通の干し芋とは違い、一度焼いてからペースト状にして成形しています。
元々甘みの強い安納芋ですが、焼いてから干し芋にすることで、
より一層甘くなり、加工しているため食べやすくなっています。

夢百笑さんで揃えてみてください。

・暑くても売れる！福井県 吉村さんのほっこり金時（有安海）



このさつま芋は、ただただ美味しいです。

吉村さんの圃場は、赤土と山砂が混ざった水はけ・肥料抜けの良い土壌で、さつま芋のブランド産地として知られる福井県あわら市富津地区にあります。

しかし、アルファーが評価しているのは、産地だけではなく、吉村さん自身の栽培技術に加え、収穫後のキュアリング、そしてその後の貯蔵まで徹底して管理されています。

キュアリングとは、収穫時にできた傷をさつま芋自身に修復させる処理のことで、適切な温度・湿度の環境で貯蔵することで、傷口にコルク層を形成させ、腐敗を防ぐだけではなく、デンプンの糖化が進み、甘みやしっとり感も増していきます。

吉村さんは、このキュアリングに最適な温度・湿度を24 時間体制でコンピューター管理できる設備を持っています。さらに、その後の長期貯蔵まで同じ施設で行えるという、国内でもかなり珍しい設備です。

実際に、以前 9 月末に試食した時と 12 月に試食した時では、同じ『ほっこり金時』とは思えないほど美味しさが変わっていました。加熱した状態で糖度を測定したところ、9 月末には 28.3 度だったものが、12 月には 36 度。

もちろん個体差はありますが、貯蔵が進むことでデンプンが糖化し、甘みとしっとり感が増していることが数値からも確認できました。これが吉村さんの『ほっこり金時』の面白いところです。

収穫して終わりではなく、土壌、栽培、キュアリング、そして貯蔵。

この一つひとつの工程にこだわることで、
一般的なさつま芋から、頭ひとつ抜けた美味しさに仕上がっています。

ただ、ここで一つ気になることがあります。
さつま芋は秋冬の野菜だから、暑い時期にはあまり売れないのでは？
そう思われる方もいらっしゃるかもしれません。

私も以前は、そう思っていたが、
昨シーズンから新しくお取り組みいただいた静岡県の企業様では、
実際に販売していただいたところ、
バイヤー様から「思っていたよりも売れた」とお聞きしました。
そして、来シーズンも始まったら取り扱いたい、と言っていたいております。

これはとても面白い結果だと思っています。
確かに、暑い日にホクホクの焼き芋を食べたいと思う方は、
寒い時期ほど多くはないかもしれませんが。

しかし、焼き芋は今や冬だけのものではありません。
焼き芋だけでなく、冷やし焼き芋など、暑い時期だからこそ楽しめる食べ方もあり、
暑いからさつま芋は売れないと決めてしまうのではなく
どうすれば暑い時期でも食べてもらえるのかを考えることで、
まだまだ販売の可能性は広げられると思っています。

せっかくの美味しい商品を、品揃えとして置いておくだけでは、非常にもったいない。
例えば、フレッシュのさつま芋として販売するだけではなく、
原体で仕入れてインスタパックを行い、焼き芋としても販売する。
一つの商品でも、販売方法を変えることで、売場での役割は大きく変わってきます。

実際、吉村さんのほっこり金時は、原体で仕入れていただくことで、
アルファパックよりも原料原価を抑えることができます。
その分を粗利額に回すのか、販売価格に反映してお客さまにお買い得感を出すのか。
そこは各企業さまの販売計画次第ですが、
アルファとしては粗利額に回すことをお勧めはしています。

最も考えなければいけない問題は、
『美味しい商品を、どうすればより多くのお客さまに食べてもらえるか』であり、
吉村さんのほっこり金時は、これを考える余地が十分にある商品です。

美味しい商品だから売れる。もちろん、それも一つの事実です。
しかし、どれだけ美味しい商品でも、お客さまにその存在を知ってもらい、手に取ってもらい、
食べてもらわなければ、その美味しさは伝わりません。

だからこそ私は、吉村さんのほっこり金時を、ただ品揃えとして置くのではなく、
『このさつま芋を食べてもらう』という目的を持って、
売場を作っていただきたいと思っています。

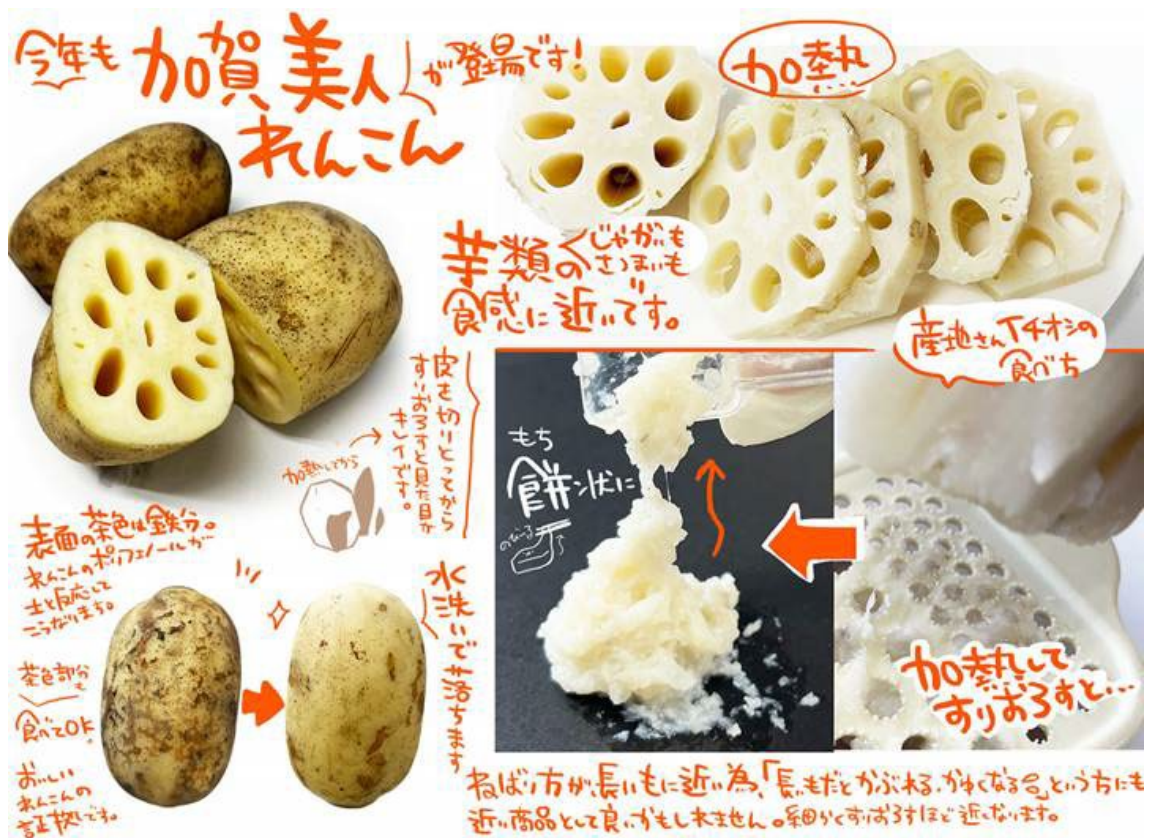
暑いから売れない。
さつま芋だから冬。
そんな過去からのイメージだけで販売機会を逃してしまうのは、
非常にもったいないことだと思います。

昨シーズン、実際に「思っていたより売れた」と評価していただいた企業さまがあり、
今年もまた取り扱いたいと言ってもらえております。

『吉村さんのほっこり金時』の販売計画をぜひ検討いただければ嬉しく思います。

そんな売場を一緒に作っていただければ幸いです。

【石川県産 特別栽培加賀美人れんこん】 (販促部:吉田紗知子)



今週、金沢 One さんから、今年収穫の『美人れんこん』サンプルが届きました。
例年通りの、強いもちり食感が確認できた事にプラスして、
今年は更に One さん推奨の食べ方、「**すり下ろし**」の写真も撮影できました。

(以下、擦り下ろした際の工程・感想です)

美人れんこんは、加熱すると大きく食感が変わります。

加熱後 にすり下ろしていただくと、より強いねばりが生まれます。

栄養を重点に置く場合は、

表皮を残した状態で、すり下ろしても良いと思いますが、

今回は美人れんこんの白さを残したい為、加熱後に皮をむいてからすり下ろしています。

ねばりが強い為、すり下ろし器に凄く、くっつきます。

勿論手にもくっついて離れないので手袋(使い捨て仕様がオススメ)必須です。

又、密度が強いのか、想像よりも一個あたりで擦り下ろせる量は少なめだったので、

大きい個体を選んで、多めに加熱して準備しておくスムーズです。

すり卸す面が

細かい程、なめらかな餅状に (れんこん？と分からなくなる程です)

粗目だと、れんこん感が残った仕上がりに。

お餅 に近い食感ですが、

噛み切れない・のどに詰まる・貼り付く 感じは**無い**ので

お子様・ご高齢の方にも安心です。

美人れんこんの加熱→すり下ろしの食感は、

れんこんというよりも長いも、

アルファーの取扱商品では「ねばりスター」を
すり下ろした時に似ています。

長いものは、かぶれやすいから…と遠ざかっていた方への
替わりになる商品かもしれません。

ただし、水分感は少ない為
長いもののサラッとした状態、かつ粘りが欲しい場合は、
少し違う…となってしまいますが…。

味は、噛むと優しく広がります。
強い味付けをつけると、レンコンの味は感じにくくなってしまう強さですが
それを逆手にとって、料理に忍ばせたり、他食材への代用等
柔軟性はとても高いです。

なにこれ？！と思うほどの粘り&もちっと食感に変化する
れんこんです。是非ご検討ください。

・価格ではなく価値で販売してほしい！石川県 特別栽培 加賀美人れんこん（有安海）



このれんこんを初めて食べた時、正直に言えば「これは売りたい！」と思いました。

先月、生産者さまよりサンプルを送って頂き、

鶏肉との甘酢炒めにして食べてみたのですが、思っている以上に柔らかい。

それでいて、れんこんらしい楽しめる食感もしっかり残っています。

何よりも、測定糖度は8度以上。

実際に食べてみると、数字以上に甘みを感じる、美味しいれんこんでした。

石川県加賀地域、河北潟で栽培される「加賀美人れんこん」。

品種は「志那白花」で、比較的太く、節と節の間隔が短く、

れんこんには大切なでんぷん質が高いことから、

もっちりとした食感と粘りが強いことが特徴です。

アルファーでは節 350gUP という、売場に並べても迫力のある規格を取り扱っています。

しかし、このれんこんには、一つだけ販売する上で気になる特徴があります。

それが「サビ」です。

れんこんの表面が少し赤褐色になっているため、見た目だけを見れば、
真っ白で綺麗なれんこんと比べると、決して見栄えが良いとは言えないので、
普通に考えれば、
『見た目が悪いなら、安くしないと売れない』となってしまうのかもしれません。

でも、私は逆だと思っています。

この『サビ』が、なぜ出ているのか。

そこを知ってもらうことが、

このれんこんの価値を伝える上で非常に重要だと思っています。

このれんこんを栽培する One さんは、

『美味しいれんこんを作りたい！』というところから、徹底した土づくりを行っています。

そして、その土づくりの結果として、農薬も化学肥料も使わなくてよかった。

生産者さま自身も、『農薬も化学肥料も使わずに栽培しています！』ではなく、

『美味しいれんこんを求め、土づくりから徹底して行った結果、

農薬も化学肥料も使わなくてよかったれんこんなんだ』

と伝えてほしいと言われているそうです。

ここが、このれんこんの面白いところです。

作物を美味しくするために必要なものの一つが、土の中にいる微生物が重要で、

その微生物を活発にするためには、土の中に酸素が必要になります。

そこで One さんが使っているのが、給水機に取り付ける『ロッキィ』という青い装置です。

この装置を通すことで、水の中に非常に微細な空気を含ませることができるそうです。
そして、その微細な空気は水中で浮き上がることができず、
水中の土まで沈んでいくのですが、
その結果、土の中の微生物が活発になり、れんこんそのものの呼吸も活発になる。

私には完全に理解できる範疇ではありませんが、実際に圃場を見せようと、
たくさんのザリガニがいるにもかかわらず、
れんこんの茎や葉が食べられているような被害がほとんど見受けられませんでした。

通常であれば、ザリガニはれんこんの茎や葉を食べてしまい、
れんこんの成長を妨げる原因になります。
ところが、微生物などのエサが圃場の中に豊富にあることで、
ザリガニがれんこんを食べる必要がないほど、他に美味しいエサがあるということです。

そして、このロッキイには一つ代償があります。
それが、先ほどの『サビ』です。

土中や水中に酸素が豊富になることで、れんこんそのものの呼吸も活発になり、
鉄分との化学反応によって、表面に赤褐色の色が出てしまう。
つまり、美味しいれんこんを作るために土づくりを徹底的に行い、
微生物を活発にするために酸素を供給する。
その結果、れんこんの呼吸も活発になり、表面に「さび」が出る。
ということになります。

もちろん、見た目だけを考えれば汚い!と言われるかもしれませんが、
このさびは表面に付着しているだけなので、
水洗いをすれば思っている以上に簡単に落とすことができます。

私は、ここに価値の考え方があると思っています。

見た目が真っ白で綺麗なれんこんを、売るというのも一つの販売方法だと思います。

しかし、美味しいものを求めているお客様に対して、

『なぜこのれんこんには、さびがあるのか』

『なぜ農薬や化学肥料を使わなくてよかったのか』

『なぜそこまでして土づくりにこだわるのか』

そこまで伝えて販売することにさらに強い価値があるように思います。

これも、青果を販売する上では非常に重要なことではないでしょうか。

美味しいものを求めるお客様は、多少の手間を惜しまない人も少なくないと思います。

アルファーの『手間ランキング NO.1』と言えば、私は土付きらっきょうだと思っています。

しかし、松商材を求めるお客様が集まる姫路の企業さまでは、

その土付きらっきょうが大人気商品になっています。

手間があるから売れないのではなく、その手間を上回る価値を、

お客様が感じることであれば売れる。

私はそう考えています。

だからこそ、この加賀美人れんこんも、単純に価格だけで比較してほしい商品ではなく、

価値で販売してほしい商品です。

そして、その価値を売場で伝えることが重要になります。

そこまでお客さまに伝えることができれば、

単純な価格比較とは違う売り方ができることになり、

特に年末年始は、

普段よりもせっかくなら美味しいものを食べたいという需要が高まる時期です。

この加賀美人れんこんは、9月から収穫が始まり、10月頃から味が乗り始め、
年末にはでんぷんもしっかり蓄えられ、
取扱期間も年明け3月下旬頃までと長く、冬至や年末年始といった需要期にも、
長期販売できる商品です。

せっかく価値のある商品を仕入れても、ただ売場に並べるだけでは、
その価値はお客様には伝わりません。
チラシで知らせる。POPで伝える。売場でしっかり見せる。
そして、実際に食べてもらう。
そうすることで初めて、一度買ってみようという購買動機が生まれます。

価格だけで競争する売場では、どこまでいっても価格競争から抜け出すことはできません。
だからこそアルファードでは、価格ではなく価値のある商品を取り扱い、
その価値をしっかりとお客様に伝えてもらいたいと思っています。

本当に美味しいものを、本当に美味しいものとして販売する。
この加賀美人れんこんは、その考え方を実践してもらえる商品だと思います。
是非、手間を惜しまず、お客様に価値を表現して、
本物の味を取り扱ってもらいたいと思います。

・兵庫県産森下さんの朝来の白ねぎのご連絡。（吉田麻衣）

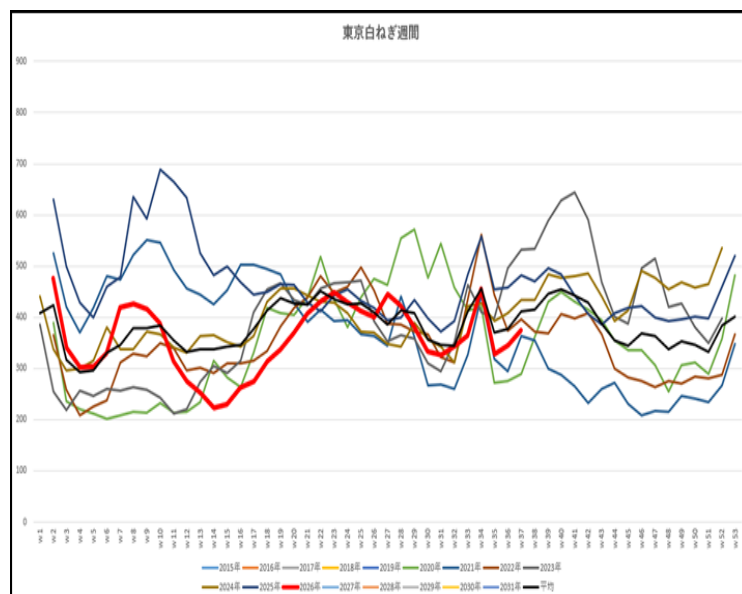
最近ますますご注文が増えてきて、生産者の森下さん共々喜んでおります。

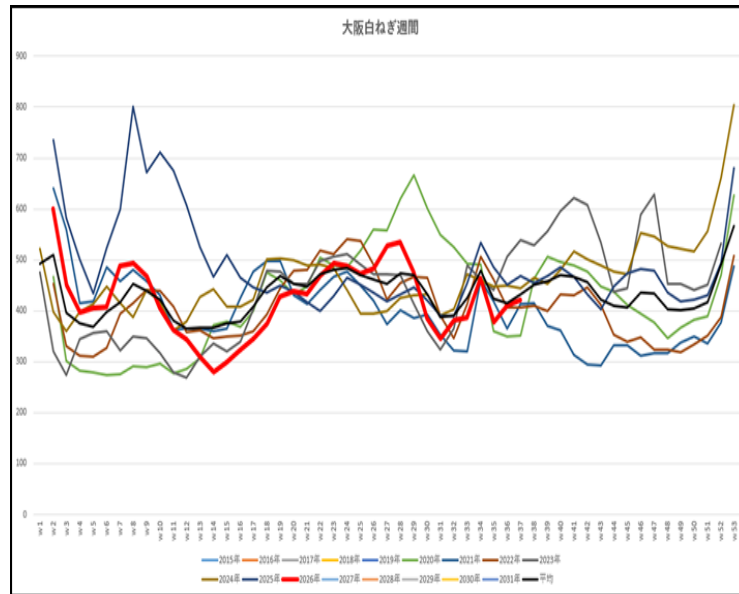
営業の方でも持ち歩く機会が増えたようで、
見て頂ければ『この時期のこのねぎの品質であれば』と、
採用を決定頂くことも多いようで、味に関しても全くもって美味しいと評判です。

先日、高知でのカボチャの試食の際に、このねぎも近くにあったのですが、
見つけられた消費者の方は、割とすんなりと手に取ってカゴに入れていくのを見ました。
少し離れたところに、もっと目立つ場所で、他のねぎも置かれていましたが、
わざわざ森下さんのねぎを、取っていった下さった
消費者の方々には感謝の念が尽きません。
そのうち、その目立つ場所に森下さんのねぎが置かれることを期待します。

ただ、現状その森下さんの白ねぎの状態があまり芳しくありません。
量や品質的な面では特に問題はないのですが、
この長雨の影響で 2L サイズの収穫量が著しく落ちている状況です。

その反面 L サイズは収穫量が増えているというぐはぐな状態です。
この状況は、おおよそ9月いっぱいには続く予定です。
9月いっぱいという期限は、次の圃場の畑の収穫出荷のタイミングで、
品種も、それに合わせて別の品種になっている為です。
ですので、一時とはいえバランスが大幅に崩れている為、
L サイズへと変更の依頼をかけさせて頂くことがございます。





今の白ねぎの相場は、盆明けに一度がくんと下げましたが、そこから回復基調。
 9月いっぱい上がり傾向で、そこから12月中旬までは逆に下がり基調。
 更にそこから年末年始に向けて、一気に上がるのが毎年の傾向のようです。
 東京の市場はやや大人しいですが、大阪の市場は上昇の幅が非常に大きいです。

今のところ森下さんへは年末の件で先手を打って、
 2ヶ月ほど前から年末に向けての話しを、既に行っているところではあります。
 ですが具体的な数量がなくて、お互いに決定的な決断をできない状態でもあります。

既に森下さんのねぎを採用されている企業様、店舗様は年末に関してはまだ時間がある
 ので

今から話しをするにはさすがに早すぎて、もっと判断に時間をかけたいと思うでしょうから、
 普段ご注文を頂いている分だけは、確保のために森下さんと話をしておきます。

そこからどれくらい上乗せするかは、今後早め早めに相談いただければ、
 それに応じて対応できる分で、対応させて頂きたいと思いますので宜しくお願いします。

・松茸情報 9月10日時点

● 中国産 産地状況

現在1日の収穫量は、

雲南が3トン、四川が4トン、チベット1トン、合わせて、8トンまで減りました。

産地はどこも末期になるので、品質もサイズも我々が求めるものは、
わずかになっています。

来週いっぱい、シウセキ需要で、中国と韓国勢が、高値でつぼみ系を買うため、
全体の価格も日々上がっています。

四川も何とか来週いっぱい、あるとは思いますが、いつ終わるかです。

日本側は、一部を除き、高いつぼみから、開きに買いが移りだしたので、
開きももがいています。

雲南もこれからの産地はありますが、まだ出てきていません。

また出てきても小さい産地ばかりなので、今の相場を下げるまでには至りません。

ただ、東北、北朝鮮が、ピークに入っていますので、
この流れ次第では、日本にも入ってくるので、その影響でどうなるかは注意が必要です。

連休明けも日本は、まだ需要は続きますが、

韓国と中国は、25日の国慶節後は、買いもおさまります。

相場も落ち着いてくると思われます。

残念ながら、東北、北朝鮮の松茸は、我々がコントロールできませんし、

トレースも取れませんので、この動向次第では、日本も混乱するかもしれません。

● 北米産 産地状況

カナダ産は、準備ができていますが、現状、予想通り虫食いばかりで輸入はできません。

一部、わずか、入荷もしているみたいですが、虫食いと言われています。

来週は、少しずつですが、入る予定です。

アメリカもスタンバイはできています。

来週には、少し積みそうとは聞いていますが、この週末にはわかりますが、
連休前は、どちらにしても高くて数量も不安定です。

サイズも 1 等中心なので、大きい物を好まれるかたは、連休明け後になります。

● 日本市場

昨年より、業務関係も活発です、量販店様も連休に向けて販売も増えてきています。
品質、価格、数量とも不安定な状況ですが、ベストでご案内できるように頑張ります。
来週は、中国中心。

北米は、わずかなのでご案内できるのは、月末からになりそうです。

それまでは、北米は、スポット販売になります。

あとは、この 2 週間は、北米の動向、北朝鮮、東北の動向、雲南の貯め物の動向、
いろいろな要素で動きが変わりますので、日々相談させていただきます。
大きくは、つぼみ系から強い相場となり、開き系は、比較的抑えられますが、
産地が、どこで終わるか日々、確認してやっていきます。

● 今後の動き

難しい週に入りますが、ベスト尽くしますので、ご理解の程よろしくお願いします。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■ 福井県産 吉村さんのほっこり金時

品目 サツマイモ

品種 高系 14 号

栽培概要

栽培責任者 (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

確認責任者 (株)フィールドワークス 吉村みゆき

住 所 福井県あわら市北潟 271-60-1

連 絡 先 0776-79-1011

削減対象農薬 8 回 当地比 2 割減

化学肥料（窒素成分） 6.4kg 当地比 2 割減

■ 台帳 NO. 3547

栽培面積 1,200a

栽培本数 3,000 本/10 a

予想反収 3t/10 a

収穫期間 2026/8/25 ～ 2026/10/31

ネオニコチノイド農薬使用無し

圃場：高系 14 号 1200a の実績データです

■ 昨年の実績

(No.3423 と比較)

栽培面積 昨年と同じ (1,200a)

栽培本数 昨年と同じ (3,000 本/10 a)

予想反収 昨年と同じ (3t/10a)

収穫期間 昨年と同じ (2026/8/25 ~ 2026/10/31)

削減対象農薬 7回 から 8回へ

化学肥料 (窒素成分) 昨年と同じ (6.4kg)

■今季作柄

耕起期 降雨多い 気温低め 長雨

定植期 降雨普通 気温低め 晴天

生育期 降雨少ない 気温高い 干ばつ

収穫期 長雨

天候の影響 やや悪い

気象状況 干ばつ・夏季高温

病害虫の影響 やや悪い

病害虫名 ナガジロシタバ・ハスモンヨトウ

実の大きさ 例年並み

収穫時期 普通

.....

■石川県産 加賀美人れんこん

品目 レンコン

品種 志那白花

特別栽培農産物

栽培責任者 染谷洋介

住 所 920-3101 石川県金沢市才田町は 68 番地

連 絡 先 076-255-1581

確認責任者 株式会社 One 宮野義隆

住 所 920-3101 石川県金沢市才田町は 68 番地

連 絡 先 076-255-1581

削減対象農薬 3回 当地比 6 削減

化学肥料（窒素成分） 栽培期間中 不使用

■**台帳 NO. 3543**

栽培面積 532 a

栽培本数 1,500kg/10 a

予想反収 1,500kg/10 a

収穫期間 2026/8/28 ～ 2027/4

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：R-1 の実績データです

■**昨年の実績**

（No.3431 と比較）

栽培面積 昨年と同じ（532 a）

栽培本数 昨年と同じ（1,500kg/10 a）

予想反収 昨年と同じ（1,500kg/10 a）

収穫期間 2025/8/29 ～ 2026/4 から 2026/8/28 ～ 2027/4 へ

削減対象農薬 昨年と同じ（3 回）

化学肥料（窒素成分） 昨年と同じ（0kg）

■**今季作柄**

定植期 降雨普通 気温普通 晴天

生育期 降雨普通 気温高い 晴天

収穫期 降雨普通 気温普通 晴天

薬剤を使用しない土壌消毒 行っていない

天候の影響 順調

気象状況 特筆すべき事案はありません。

病害虫の影響 順調

病害虫名 イネネクイハムシ

実の大きさ 例年並み

収穫時期 普通

コメント：圃場により害虫被害の大小があるので、ひどい圃場にのみ施用しています。／
例年並みです。／例年と変わらない日程にて収穫を開始できております。

僕達の地域はニュースで報道されていた地域から少し離れており、
具体の被害はありませんでした。

だが、

昨年 8 月上旬の洪水を思い出すくらいの降雨はあったため、
蓮根の収穫開始を控え気が気ではなかったところでした。

幸い、被害はなく収穫作業も進められそうなので、
気を抜かず作業にあたってまいります。

.....

■徳島県産 特裁 佐々木さんの吉野川レンコン

品目 レンコン

品種 ロータス、備中

特別栽培農産物

栽培責任者 佐々木 栄治

住 所 徳島県板野郡藍住町勝瑞成長 18-1

連 絡 先 090-2788-4711

確認責任者 佐々木 和仁

住 所 徳島県鳴門市大麻町牛屋島中北 1 6-2

連 絡 先 088-689-2018

削減対象農薬 1 回 当地比 8 割減

化学肥料（窒素成分） 17.2kg 当地比 5 割減

■台帳 NO. 3544

栽培面積 230 a

栽培本数 約 5,000 本/10 a

予想反収 約 1,000kg/10 a

収穫期間 2026/7/20 ~ 2027/3

ネオニコチノイド農薬使用無し

■昨年の実績

(No.3428 と比較)

栽培面積 昨年と同じ (230 a)

栽培本数 昨年と同じ (約 5,000 本/10 a)

予想反収 昨年と同じ (約 1,000kg/10 a)

収穫期間 2025/7/16 ~ 2026/3 から 2026/7/20 ~ 2027/3 へ

削減対象農薬 昨年と同じ (1 回)

化学肥料 (窒素成分) 昨年と同じ (17.2kg)

■今季作柄

耕起期 降雨普通 気温普通 晴天

定植期 降雨多い 気温高い 曇天

生育期 降雨少ない 気温高い 晴天

収穫期 気温普通 長雨

天候の影響 順調

気象状況 4月・6月は平年の2倍超の多雨、

7~8月は平年比1~2割の記録的な少雨・高温。日照時間は平年を上回り推移。

病害虫の影響 順調

病害虫名 特記すべき発生なし (例年並み)

実の大きさ 例年並み

収穫時期 普通

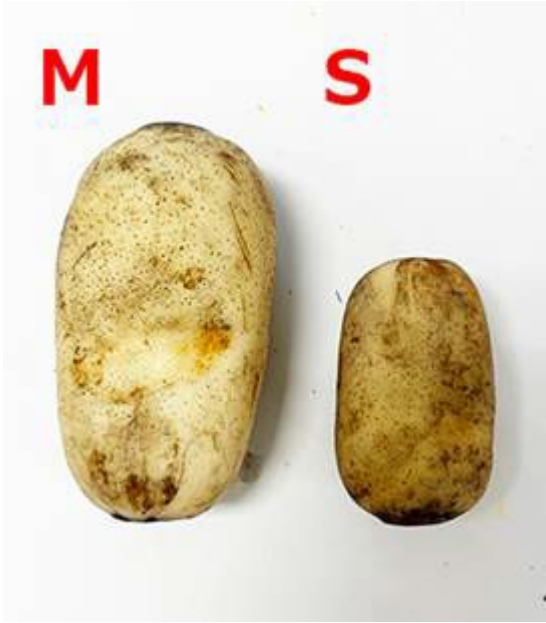
初期成育時は曇天のため、生育の遅れが見られた

コメント：日照時間は全体的に多く、生育期に台風もなし／生育期の日照は十分、
平年並み

・今週の成分測定レポート（吉田紗知子）

■石川県産 染谷さんの 加賀美人れんこん

測定日	産地	品名		重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2026/9/8	石川県産	加賀美人れんこん	M	236.5g	検出せず	8.4
			S	104.0g	検出せず	7.2



石川県産・加賀美人れんこんを
測定しました。

前は、昨年 2025/11/21 に
測定を行っています。

糖度は
M:8.4、S:7.2 と検出されています。

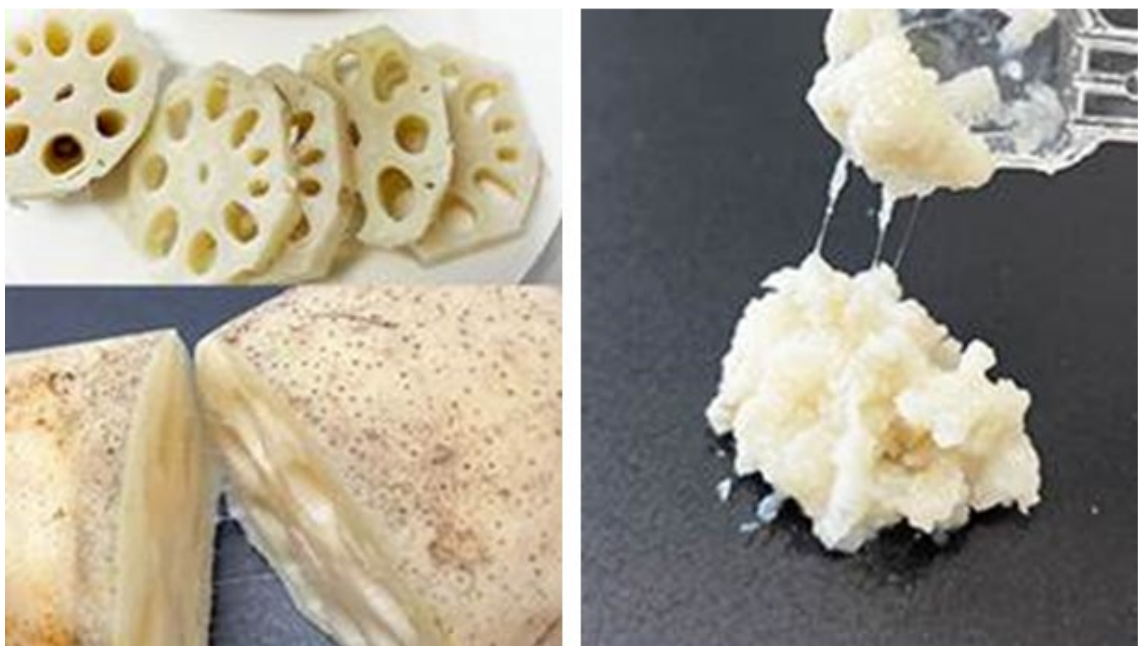
前は、最高糖度数値
が8.2度であった為、

少し高い数値結果となりました。

夏・収穫開始直後のれんこんは、
シャキッとした食感・さっぱりとした味で、
秋から冬にかけて、デンプン質が蓄積され、
もちりと粘りのある食感に変化ていきます。

加賀で育つれんこんは特に、
もちり感や強い粘りを PR ポイントにされている、
生産者・販売店が多く見られます。

今回試食は 加熱して切ったものと、
生産者様側でオススメの食べ方である「加熱して擦り下ろす」 の
二種類で行いました。



そのまま切って食べた際も、強いねばりと もちりとした食感がみられましたが、
擦り下ろすと、つくたての餅のような強い粘りへ変化しました。
加熱した際の糖度は、**25.3** 度となっており、
加熱すると更に美味しさを感じられるレンコンです。

.....

■【購入品】北海道産 栗系なんきん・ぱんぷクイーン

測定日	産地・生産者	商品名・品種	重量	測定区分	糖度 (度)
2026/9/8	北海道 購入品	栗系なんきん (ぱんぷクイーン)	569g	加熱前(生)	15.7
				加熱後	20.4

北海道産・栗系なんきん(ぱんぷクイーン) 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。

糖度は、

加熱前:15.7 度、加熱後:20.4 度 となりました。

アルファールのカボチャと比較すると、

長崎県産なんぶ南瓜等が近い数値となっています。

商品名に栗系と記載がある通り、加熱するとしっとりとした部分は少なく、
ホクホクな食感の部分が多くを占めていました。

.....

■宮崎県 坂元さんの肉厚のニラ

測定日	産地	品名	1本 重量	硝酸態窒素 濃度 平均	糖度
2026/9/9	宮崎県産	坂元さん親子の肉厚のにら	6.0g	7.2	6.0



宮崎県・坂元さんが栽培する、
ニラを測定しました。

前回は、2024/2/26 に
測定を行っています。

重量は、

商品状態の束(一袋)では 105g、
1 本では 6.3g です。

各測定数値は、

糖度:**6.0** 硝酸態窒素:**7.2** となっています。

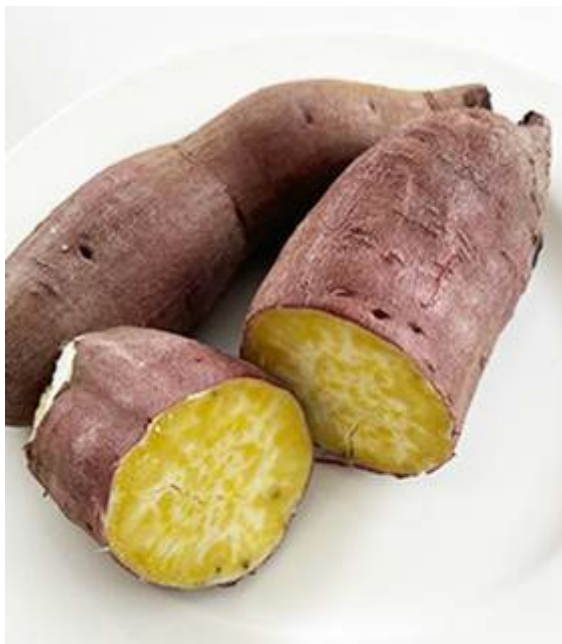
前回糖度 5.0 度より高く、

硝酸態窒素濃度は前回 16 から下がる結果となっています。

.....

■高知県 三好さんのさつまいも・紅はるか

測定日	産地	生産者・品名・品種	1本の重量	硝酸態窒素濃度 (ppm)	糖度	
					加熱前	加熱後
2026/09/11	高知県	三好さん さつまいも・紅はるか	162.4g	検出せず	12.0	42.9



高知県・三好さんの、
紅はるか を測定しました。

アルファーでは過去に
かぼちゃの取り扱いを行っていますが、
サツマイモ類は初めての測定となります。

糖度は、
【加熱前】12.0 度
【加熱後】42.9 度 と検出されました。

過去アルファーで測定を行ったさつまいもと比較すると、
香川県宮下さんの紅はるか の 40.7 度と、
同程度よりも少し高い数値結果となりました。
しっかりとホクホクといった食感部分が等しい面積のさつまいもでした。

【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、
2024/6/17 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はご注意ください。

・新登場

岐阜県産	谷下夫妻の飛騨川トマト
徳島県産 特別栽培	佐々木さんの吉野川レンコン
鹿児島産	糖蜜あんのう芋

・商品案内変更

宮崎県産 特別栽培	誠のチマサンチュ・・・休止。再開はw40 ごろ予定。
奈良県産	小林さんのきゅうり・・・休止。再開予定はw41 頃 生育しないうちに過熟に なってしまう症状が発生。
香川県産 有機栽培	宮下さんのさつまいも・すずほつくり・・・2 L 休止。
香川県産 有機栽培	宮下さんのさつまいも・ハロウィンスイート・・・2 L 休止。
中国産	産地トレース可能松茸・・・価格変更。値上げ。
北海道産 特別栽培	フルーツ夢人参・メマンペツ・・・価格変更。値上げ。
北海道産 特別栽培	無限樹のミニトマト・キャロル 1 0・・・価格変更。値上げ。
アメリカ産・カナダ産	産地トレース可能松茸・・・新登場予定延期中。 例年より大幅に遅延中

・終了

なしよ

・9 月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの・・・w40 新登場予定

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・早生ふじ・・・w41 より新登場予定

奈良県産 萩本さんの刀根柿・・・w41 より新登場予定

北海道産 和田さんの畑ごぼう・・・w41 より新登場予定

兵庫県産 森下さん達の丹波黒枝豆・・・w41 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