いつもありがとうございます。

W45　青果発注書をお送り致しました。



・高くても選ばれる理由

高知県産　特別栽培　山本さん達の黒潮ミネラルピーマン

(販促部：生島　麻亜子)



今週から、『山本さん達の黒潮ミネラルピーマン』が新登場します。

このピーマンは、姫路の企業様ではたった 1 店舗で、

弊社からの納品額が月 20 万円を超える御発注を頂戴しています。

多い週には原体 9kg を 100kg 以上。

100kg を 150ｇパックにすると、1 週間で 666 パック分販売されている事になります。

彦根のお客様でも以前、一店舗月間 20 万円以上のご注文頂いた事があり、
バイヤーがお客さまから、『このピーマン美味しいよね！』と、
売り場で言われたことがきっかけで
力を入れた販売をすることになり、
『当店 NO. 1 人気！』という名刺サイズの吹き出しのような POP を掲示して
ボリューム陳列を行った結果、このような結果になっています。

他の企業様でも、「市場の商品より 100 円高くても売れる」と言って頂けるなど、
弊社としても自信をもってオススメできる、お客様に支持して頂け、選んで頂ける商品です。

【お客様に支持される理由】
ピーマン嫌いの生産者が作る「子どもが食べられるピーマン」
生産者の山本さんは、実はご自身がピーマン嫌いなのです。
だからこそ「少なくとも自分の子どもが食べられるピーマンを作りたい」
という思いで栽培を始められています。
ピーマンの苦みや青臭さは、
雨・病気・農薬・害虫・風といったストレスを受けることで強くなるため、
山本さんは「そもそもストレスに強く、立ち直りの早いピーマン」を育てることに
こだわっています。

① 益虫の「教育」

農薬もピーマンにとってはストレスになるため、
山本さんは益虫を活用して農薬を減らしています。
畑のすぐ近くの山で捕まえた虫を、そのまま放すのではなく、

流通させないピーマンを育てる専用のハウスで繁殖させ、
そこで増やした害虫を狩るように「教育」してから、出荷用の畑に放します。
さらに、どの畑にどんな害虫がいつ発生したかを記録し、
入口にビニールテープで色分けと日付を表示し、
どの従業員でもすぐに次の適切な行動がとれる仕組みを、
チーム全員が当たり前のように徹底しています。

② 海洋深層水で育てる微生物と土づくり

山本さんは益虫だけでなく、海洋深層水も使用しています。
その効果としては、水の中でも土の中でも生きられる
「土に良い微生物」を強く、たくさん育て、
その微生物を畑に入れることで土そのものを強くしています。
土は人間でいえば胃や腸。
微生物が栄養を分解してくれるからこそ、作物は健康に育ちます。

化学肥料は即効性がある一方で、使い続けると微生物のエサがなくなり、
畑が、肥料を保持する力や作物の病気への抵抗力が弱まっていきます。
指導員の方は
「市販の有機肥料は悪くないが、微生物の量が非常に少ない。
表面だけ見て真似して、ダメだと簡単に判断されるのは残念」
と話されていました。
山本さんはこのやり方をぶれずに続け、
シーズンの最初から最後まで品質を保ち続けています。

この 2 点だけでも、山本さんがどれだけピーマンの良くしようとしているのか、
癖のない食べやすいピーマンを作ろうとしているのかよくわかります。

それを山本さんだけでなく、従業員一人一人が当たり前のように徹底して
こなしていっているのです。

ピーマンが苦手な方のために作ったこのピーマンは、弊社の中でも人気商品になります。
是非お取り扱いをお願い致します。

・高知県産特別栽培山本さん達の黒潮ミネラルピーマン　(吉田麻衣)

今週のご案内から黒潮ミネラルピーマン新登場です。

こつぃから取り扱いスタートした丹波ピーマンがうまくお届けできなかったので
少々悔しい思いをしていましたが、終了と同時にリレーになる
高知県産特別栽培黒潮ミネラルピーマンが出てきます。

この時期はだいたい高い価格からのスタートなのですが
今年もやはり髙価格からのスタートなのはご容赦ください。



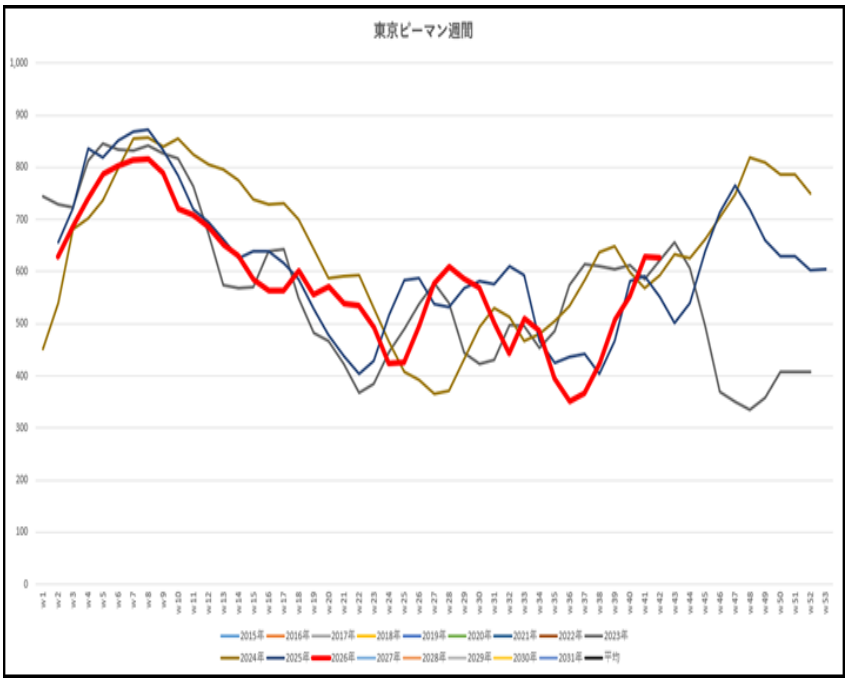

今年の出来はというと写真の通りに綺麗な出来栄えになっています。
ここは毎年味や見た目などは安定して高い品質を保ってくれているので
その辺はあまり心配していないです。

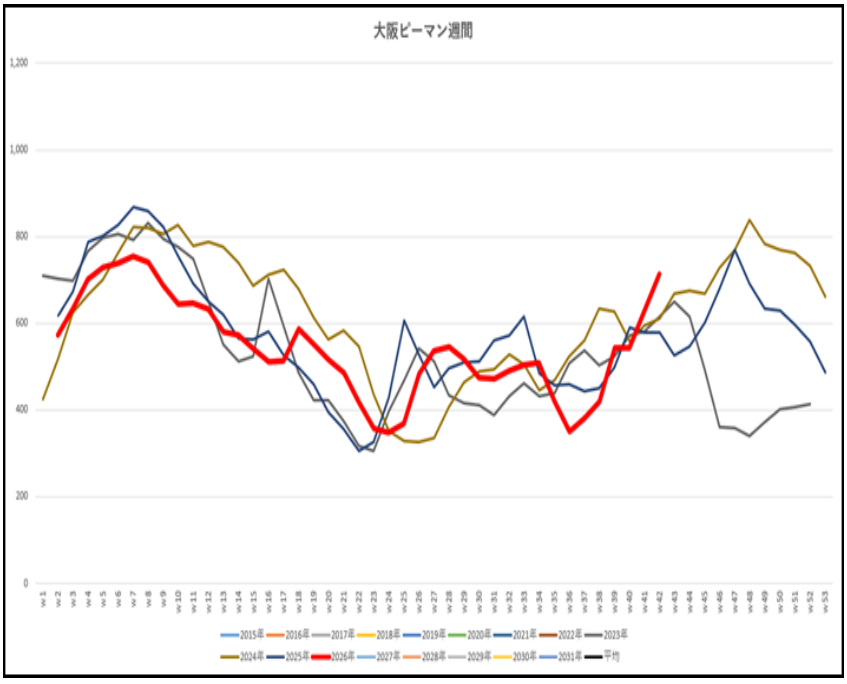
写真に写っているのは、岡本さんとマチュさん。

山本さんは後ろにいて、その時には話に加わっていなかったので写らなかったです。

他にも栽培の指導員である細井さんという方がいて、

定期的に集まってはハウス内でそれぞれが見て回り意見交換をしています。





今後のピーマンの相場の動向はというと

下がるにしろ上がるにしろ、2 月まではだいたい高いままの推移と予想しています。

ここ 2～3 年はそれが顕著で、11 月から 12 月にかけては一時的に

下がったとしても結局上がっていくという感じです。

・【愛媛県産　里芋・伊予ハンサム】

名前は変化球ですが、味・食感は調和のとれた里芋です。

(販促部:吉田紗知子)



変わった商品名です。

形が整っていて、きめ細かい事から、

JA 愛媛さんでは「伊予美人」と呼ばれて販売されています。

(アルファーでの販売となります為、
「伊予美人」という名称記載は出来ません。ご注意ください。)

元々、愛媛県で古くから栽培されている「女早生」の、
「栗芋」とも呼ばれた甘み、
きめが細かく、白くてもっちり・ねっとりとした食感　といった
良い特徴を引き継いだ品種。

実際に試食した際も、
強い粘り！と言うよりも
食感・味等　全体バランスが良い印象を持ちました。

又、形が整っている分、
削ぎ落されているといいますか、
全体的に小さめにも感じます。

1 玉 1 玉の形を大切に、
煮たり、汁物に便利そうな里芋です。

今年初めての取り扱い商品となります。
是非ご検討ください。

・栽培へのこだわりが、価格を超える価値を生み出す！

宮崎県　特別栽培　大葉＜誠の香り＞（有安海）











野中さんの大葉が、相場に
左右されず安定したご注文を
いただけているのは、なぜでしょうか。

その理由を探っていくと、
日々の積み重ねによって
生み出される商品価値の高さが
見えてきます。

まず驚くのが、

20 年以上にわたって自家採取した種を使い続けていること。

大葉にとって、香りは重要な品質のひとつです。

しかし、同じ圃場で育てていても、香りの強さには個体差が生まれますので、

香りの強い株から種を採り、翌年の栽培につなげることを長年継続されています。

香りの強い株を選び続けることで、その特徴を持つ系統を育てていく。

目先の収穫だけでなく、何年も先の品質を見据えた取り組みです。

また、野中さんの圃場を訪れると、いつも驚かされるのがそのきれいさです。

収穫時に傷みのある葉などを取り除いたあとも、

作業終了後には必ず圃場を清掃することを徹底されており、

ゴミひとつ見当たりません。

こうした管理を毎日続けるのは、決して簡単なことではないはずです。

きれいな圃場を維持することだけで味が決まるわけではありませんが、

作物に真摯に向き合う姿勢は、こうした細かなところにも表れるのではないでしょうか。

さらに、野中さんは大葉の選果機も導入されています。

以前は自社スタッフが一枚一枚を手選別し、10 枚ずつ束ねる作業を行っていました。

しかし、人員不足や経験の差によって作業効率が左右される課題があったそうですが、

そこで選果機を導入し、熟練度に過度に依存することなく、

一定の選別基準と品質を維持できる仕組みを整えられました。

品質を守るだけでなく、

誰が作業しても生産性を見通しやすくするというような仕組みづくりも、
安定した商品供給を支える大切な要素です。

そして、これらのこだわりが生み出す価値は、販売実績にも表れています。
過去のご案内でもお伝えしたとおり、＜誠の香り＞は一般的な大葉の相場と連動せず、
相場が高騰しても一定の価格を維持しています。
そうなると、相場が下落したときには、
価格の高い商品は売れにくくなるのではないかと思われるかもしれません。
ところが、実際にはそんなこともなく、この大葉を取り扱う企業さまの多くは、
相場が下落してもご注文量が減ることなく、継続してご利用いただいています。

これは、単に価格で選ばれているのではなく、香りをはじめとする品質や、
商品への信頼が認められているからではないでしょうか。
価格が安いから買うのではなく、その価格を払ってでも食べたいと思っていただける。
まさに、**価格を超えた価値が、お客さまに伝わっている証拠**だと感じます。

商品を選んでいただくために必要なのは、必ずしも価格を下げることだけではありません。
生産者が品質にこだわり、その価値を安定して届ける仕組みをつくり、
私たちアルファーがその魅力を伝え、
小売店さまが売場を通じてお客さまに届ける。

それぞれの取り組みがつながることで、価格競争だけでは生み出せない
商品価値が育っていくのだと思います。
相場が変わっても選ばれ続ける商品には、それだけの理由があります。
＜誠の香り＞のような商品を、単に大葉として販売するのではなく、
そのこだわりや価値まで伝えながら、
お客さまに選ばれる売場づくりにつなげてみてはいかがでしょうか。

・松茸情報　緊急　１０月２６日現在

アメリカから

厳しい話がきました

すべての等級が、減少しました。

気温が低下し、下等級は、半分以上が、凍結の被害を受けました。

入荷量は、今までの 20%になってしまいました。

上位等級は、国内業者との競合もあり、値上げは、必須です。

これがいつまで続くのかは、わかりませんが、ずっと続いている干ばつもあり、厳しい状況です

引き続きチェックします

中国も相変わらず、状況は変わらず、高値止まりです

次はトルコが、この週末から入ります、明細分かり次第ご連絡させて頂きます

(パシフィックコーポレーション　彦坂嘉男)

・松茸情報　緊急　１０月２３日現在

松茸の状況です。

北米が、急速に変化したとの連絡があり、ご連絡させて頂きます。

アメリカは、記録的な乾燥に見舞われています。

9 月の 1 週目にわずかな雨が振って依頼、全く雨が振っていません。

そのため、急速に減りだしています。

メインのオレゴンは、一等が一日 10%の割合で減っています。

これほど極端な減りは、今までなかったとのことです。

ピッカーも、ものが無いので、日々現場から離れて、違う仕事につきだしています。

また、その少ない一等も国内の業者に買い負けして取られています。

仕方なく我々もついに値上げを認めています。

海岸のコーストは、同じく雨が降らす、収穫を打ち切るピッカーが増えています。
今まで出ていたワシントン州は、出てくるには雨が必要ですが、全く雨が振らず、
見つかるのは下等級ばかりです。
終わりが近づいています。

カナダも例年 11 月前半で終わります。
今は最後の産地が出ていますが、ほとんどが L と下等級ばかりで、
予定通り終わりそうです。

世界的な問題か
雨不足のため、中国と同じく悩まされそうです。

あとは、トルコですがまだ、産地で切ると虫が出ます。
これが解消したら輸入開始します。
今のところ 11 月からかと思いますが、
同じくトルコのインフレと円安で安くはないと思います。

引き続きご報告させて頂きます。パシフィックコーポレーション　彦坂嘉男

・松茸情報　１０月２２日現在

- **中国産　産地状況**

更に現地の収穫量が減りました。
天候は、雪も降らず良いのですが、干ばつの影響です。
雲南省で、１日１トン前後とほとんど出ていません。
それを中国、韓国、日本で取り合うため買い負けして、
日本には、数百キロの入荷となり、価格は、先週から暴騰し、高止まり状態です。

当面、下がることも無く、業務関係中心の販売対応となっています。
国産も気温の低下で、数量が減り、茶色系の松茸は、不足感は続きます。

この状態は、もうしばらく続きます。
日本側も高値の影響で、少しずつ客離れは起きていますが、
現地がそれで下がるところまではいっていません。

● 北米産　産地状況

カナダ　は、最後の産地になります。
徐々に４等以下の下等級中心の入荷となり、例年通り１１月頭で終わりそうです。

アメリカ　は、海岸のコーストやワシントン州も出てきて、産地もつながりそうですが、
一旦、ここからしばらく、新しい産地が本格的に出るまで、１等が減ります。
それに伴い１等を求める為、上位等級が値上げの動きとなりそうです。
ただ、産地の天候は、安定しており、雪等の話も無いので、
急激な上げは無いかと思います。
１１月前半にかけても底値は、脱したといえ大幅な上げは、
考えにくく引き続き販売よろしくお願いします。

● トルコ産　産地状況

現地も少し出ていますが、まだ、出始めで虫が多くもう少し入荷は、先になります。
雨も降っているので、期待はしています。

● 日本市場

販売は、各地動きは好調です。
引き続きよろしくお願いいたします。
ただ、中国は、上記の内容で、不足しております。

ご迷惑おかけします。

北米は、安定しています。月末に向けては、１等も一旦減るとは考えていますが、

まだ、大丈夫です

● 今後の動き

アメリカ産の売り頃です、宜しくお願いします。

引き続きご報告致します。よろしくお願いします。

㈱パシフィックコーポレーション:彦坂嘉男

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■高知県産　とさいずまとまと

品目 トマト

品種 桃太郎

慣行栽培

栽培責任者 有限会社　池一菜果園

住　　所　高知県土佐市出間 2893-1

連　絡　先　088-850-2006

確認責任者 有限会社　池一菜果園

住　　所　高知県土佐市出間 2893-1

連　絡　先　088-850-2006

削減対象農薬 15 回　当地比　―

化学肥料（窒素成分） 26.2kg 当地比　―

■台帳 NO. 3556

栽培面積　150a

栽培本数　4000/10ａ

予想反収　12ｔ/10ａ

収穫期間　2026/9/8 ～ 2027/6/1

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：池一菜果園ハウス　の実績データです

■昨年の実績

（No.3441 と比較）

栽培区分　栽培概要　から　慣行栽培へ

栽培面積　152.5a　から　150a へ

栽培本数　昨年と同じ（4000/10ａ）

予想反収　昨年と同じ（12ｔ/10ａ）

収穫期間　2025/10/7 ～ 2026/6/1　から　2026/9/8 ～ 2027/6/1 へ

削減対象農薬　35 回　―　→　15 回　―

化学肥料（窒素成分）　50.1kg　から　26.2kg へ

・・・

■高知県産　いずまのフルーツミニトマトアイコ

品目　トマト（ミニ）

品種　アイコ

慣行栽培

栽培責任者　有限会社　池一菜果園

住　　所　高知県土佐市出間 2893-1

連 絡 先　088-850-2006

確認責任者　有限会社　池一菜果園

住　　所　高知県土佐市出間 2893-1

連 絡 先　088-850-2006

削減対象農薬　15 回　当地比　―

化学肥料（窒素成分）　26.2kg　当地比　―

■台帳 NO. 3557

栽培面積　10a

栽培本数　4000/10ａ

予想反収　12ｔ/10ａ

収穫期間　2026/9/8 ～ 2027/6/30

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：池一菜果園ハウス　の実績データです

■昨年の実績

（No.3354 と比較）

栽培区分　栽培概要　から　慣行栽培へ

栽培面積　7.5a　から　10a へ

栽培本数　昨年と同じ（4000/10ａ）

予想反収　昨年と同じ（12ｔ/10ａ）

収穫期間　2024/10/17 ～　から　2026/9/8 ～ 2027/6/30 へ

削減対象農薬　12 回　―　→　15 回　―

化学肥料（窒素成分）　51.7kg　から　26.2kg へ

・・

■長崎県産　なんぶいんげん

品目　インゲン（春）

品種　サーベル、スーパーステイヤー、江戸川

特別栽培農産物

栽培責任者　金井圭司

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

住　　所　長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連　絡　先　0957-84-3393

削減対象農薬　5 回　当地比　6　割減

化学肥料（窒素成分）　10kg　当地比　5　割減

※節減対象農薬　5 割減／化学肥料（窒素成分）　5 割減　で表示します

■台帳 NO. 3504

栽培面積　24a

栽培本数　3,000 株/10ａ

予想反収　2,000kg/10ａ

収穫期間　2026/5　～　2026/7

ネオニコチノイド農薬使用無し

■圃場別

削減対象農薬の成分カウント（メモ明細　9 圃場）

当地慣行　14 回　／　圃場の最多　2 回（当地比　8　割減）

合計 / カウント	列ラベル			
	⊟高橋和秀		⊟中村忠保	
行ラベル	2-1	2-2	11	11-1
⊟殺虫				
エマメクチン安息香酸塩			1	
フェンピロキシメート	1	1		
フルキサメタミド	1			1
⊟殺菌				
ペンチオピラド			1	
総計	2	1	2	1

他 5 圃場は、節減対象農薬　不使用

化成窒素kg（商品名 × 生産者･圃場）

当地慣行20kg　圃場の最多　4.8kg（当地比　7割減）

合計 / 化成窒素kg	列ラベル								
	⊟岩永政信		⊟金井圭司		⊟高橋和秀		⊟小川卓也	⊟中村忠保	
行ラベル	10ステイヤー	10江戸川	28-1	28-2	2-1	2-2	3	11	11-1
オーガニック742			0	0					
カキライム					0	0			
なし									
フィッシュパワー			0	0					
産直有機8-8-5								4.8	
産直有機入り / 6-8-3	0	0			0	0			0
推厩肥					0	0			
沸石ゼオライト			0	0					
硫マグ			0	0					
総計	0	0	0	0	0	0		4.8	0

■**品種別**　面積・予想反収・納品可能数量・収穫期間

生産者：高橋和秀、小川卓也、中村忠保、金井圭司、岩永政信の 5 名

ステイヤー　　15a　収穫　2026/05/06～2026/05/26　※圃場 4／生産者 3 名

サーベル　　8a　収穫　2026/05/20　※圃場 4／生産者 2 名

江戸川　　2a　収穫　2026/06/20　※圃場 1／生産者 1 名

合計　　25a

■**昨年の実績**

（No.3380 と比較）

栽培区分　昨年と同じ（特別栽培農産物）

生産者数　6 名　から　5 名へ

栽培面積　21a　から　24a へ

栽培本数　昨年と同じ（3,000 株/10ａ）

予想反収　1,600kg/10ａ　から　2,000kg/10ａへ

収穫期間　昨年と同じ（2026/5　～　2026/7）

削減対象農薬　（慣行基準　14 回）5 回　6 割減　→　5 回　6 割減

化学肥料（窒素成分）　昨年と同じ（10kg）

●**品種別**（昨年　No.3380　→　今年　No.3504）

ステイヤー　　10a　→　　15a　収穫　2025/06/25　→　2026/05/06～2026/05/26

サーベル　　4.5a　→　　8a　収穫　2026/05/20（昨年の記録なし）

江戸川　　2a　→　　2a　収穫　2025/06/25　→　2026/06/20

（品種未記入）　　6a　→　　－　［今年なし］

面積合計　　22.5a　→　　25a

・今週の製粉測定レポート (吉田紗知子)

■北海道　大川さん　無限樹の栗南瓜

測定日	産地・生産者	商品名・品種	重量	測定区分	糖度(度)
2026/10/20	北海道　大川さん	無限樹の栗南瓜 恋するマロン	1985g	加熱前(生)	14.3
				加熱後	31.9



北海道・**大川**さんの、**恋するマロン** を
測定しました。
前回と同じく、包丁で切れる柔らかさです。
ですが、前回より固さが多く感じられます。

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。

前回は今年の夏、2026/8/25　に測定を行っています。

糖度は、
加熱前:19.7 度➡14.3 度　加熱後:41.3 度➡31.9 度　となりました。

前回よりも控えめの数値です。前回が特に高い数値であった為、
今回の数字が、「大川さんの恋するマロン」の中では平均的な数値だと言えます。

加熱した後も水分が多く感じられましたが、しばらく経つと、しっかりと飛び、
ホクホクした状態へ変化していました。(吉田紗知子)

■北海道　和田さんの栗南瓜　恋するマロン

測定日	産地･生産者	商品名･品種	重量	測定区分	糖度(度)
2026/10/20	北海道　和田さん	栗南瓜　恋するマロン	2480g	加熱前(生)	15.0
				加熱後	30.4



北海道･**和田**さんの、**恋するマロン** 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。

和田さんのかぼちゃは、前回ほろほろを、
2025/12/8 に測定を行っています。

糖度は、加熱前:15.0 度　加熱後:31.9 度　となりました。

前回はほろほろですが、糖度 40 度超えという
過去アルファー内測定の中でトップクラスの数値が検出されました。
今回はその数値よりは控えめな結果となりましたが、
過去測定数値と比べると、平均的な数値となっています。

水分が多く、加熱後も残った状態で、しっとりとしていました。
ですが甘みは薄まらず感じ取ることが出来ました。

・・

■鹿児島県　高橋さんの里芋・赤目(赤芽)芋

測定日	産地・生産者・商品名	品種	重量	硝酸態窒素(ppm)	糖度(度)
2026/10/23	鹿児島県　高橋さん 里芋・赤目(赤芽)芋	赤目(赤芽) 系	**112.7g**	**21.0**	**7.0**



高橋さんの里芋(赤目(赤芽)**芋**)を
測定しました。
前回は、今年 2026/8/17 に、
大和系品種の里芋を測定しています。

赤目(赤芽)系の品種は、
売り場で「セレベス」と言う記載で
販売されています。

切ってみても断面は通常里芋と同じく白色なのですが、
表面を洗った際には、皮と身の間に赤い色合いを見つける事が出来ました。

WEB で調べてみると、
「セレベスは、インドネシアのセレベス島（現スラウェシ島）が原産の、
サトイモ科の植物です。
セレベスから伝わった食物なので、セレベスという名前がついたようです。
表面が赤みがかっているのが特徴で、
「赤目大吉」や「赤目芋」などと呼ばれることがあります。
セレベスは日本の里芋の一種で、
肉質がしっかりしているため煮崩れしにくく、煮物などにも使いやすい品種です。」
と、記載ページが見つかりました。

各結果は、

硝酸態窒素:21ppm　　糖度:7.0 度となりました。

前回、大和系品種で測定した際は、

硝酸態窒素:1.3ppm　　糖度:6.8 度となっており

硝酸態窒素が高く、少し糖度が高い結果となりました。

試食してみると、里芋の特徴である、ぬめりや粘りが少なく、

じゃがいもやサツマイモ類のようなホクホクとした食感が強い里芋でした。

少し苦味が見られますが、

違和感にはなっておらず、味を引き締める為のアクセントとしての微かなものです。

里芋の一種ではありますが、通常里芋とは少し違った特徴を感じます。

・新登場

山口県産		岩国レンコン
宮崎県産		郡司さんの三代ピーマン
高知県産	特別栽培	山本さん達の黒潮ミネラルピーマン
長野県産		志賀高原りんご・王林
奈良県産	特別栽培	萩本さんの富有柿

・商品案内変更

長野県産		山内さんのまいたけ・・・休止
青森県産	特別栽培	岩木山りんご・サンつがる・・・特売
長野県産		志賀高原りんご・サンつがる・・・特売
鹿児島産		糖蜜あんのう芋・Ｓ/２Ｓ・・・休止
高知県産		とさいずまとまと・・・数量調整の可能性あり

・終了

青森県産	特別栽培	岩木山りんご・早生ふじ・28 玉
長野県産		志賀高原りんご・サンつがる・32 玉
北海道産	特別栽培	フルーツ夢人参・メマンペッ・2L
奈良県産		小林さんのきゅうり
兵庫県産		李さんの丹波ピーマン
兵庫県産		李さんの丹波ジャンボピーマン
兵庫県産		丹波栗

・１１月新登場予定

山形県産		遠藤さん達のキクイモ・・・ｗ46 より新登場予定
高知県産	特別栽培	明神さんたちの満天里芋・・・ｗ46 より新登場予定
熊本県産	特別栽培	吉田さんのみかん・田口早生・・・ｗ48 より新登場予定
青森県産	特別栽培	フルーツ夢人参・山本さん・・・ｗ48 より新登場予定
長崎県産	特別栽培	なんぶブロッコリー・・・ｗ48 より新登場予定

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