いつもありがとうございます。

W46　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。



・弊社年末年始のお休み：１２月３０日（水）～１月３日（日）

発注書配信スケジュール

■2026 年

w**52**（12/**21**～**27** 納品）…【配信】12/11（金）　【受注〆切】12/15（火）

w**53**（12/**29**～**30** 納品）…【配信】12/11（金）　【受注〆切】12/15（火）

※w**52**・w**53**　は、**同時配信**　となります。

■2027 年

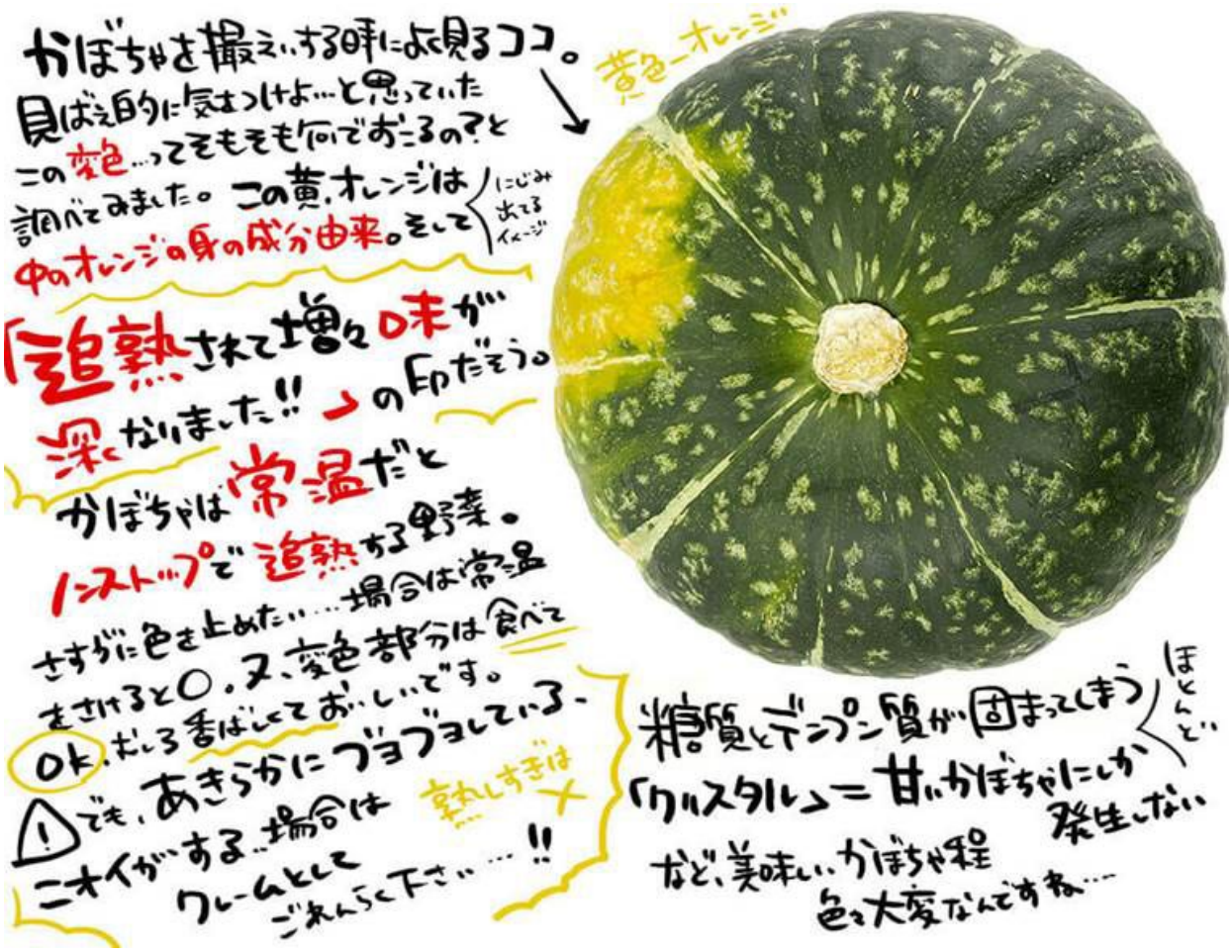
w**2**（1/5～11 納品）…【配信】12/16（水）　【受注〆切】12/21（月）

今年は、w**51**（12/14～20 納品）まで通常配信、

新年は、w**3**（1/12～18 納品）から通常配信となります。

発注書の配信スケジュールは、仕入先次第では多少前倒しになります。

・美味しいかぼちゃにしか分からない悩み。 (販促部:吉田紗知子)



美人な人だからこその困り事…というものも、世の中には有るらしい　とは聞きますが、

かぼちゃも同じような事が起きてるな　と画像の事について調べた際に思いました。

「美味しいかぼちゃ過ぎるから、起こりやすい問題が稀に発生する。」

それが弊社で取り扱う、かぼちゃ商品の悩みです。

特に思うのが 「**クリスタル**」。

カボチャの中の糖質・でんぷん質が　一部分で固まり、
硬くてどう調理しようにも食べれない・食べても苦い状態になる現象です。

発生すると厄介なクリスタルですが、
糖質・でんぷん質が多くないとクリスタルの生成が出来ない
＝甘い・美味しい　かぼちゃである事　が故の困りごとだと言えます。

クリスタルを発生させない対策は、
「美味しく無いように作る。」という事なので
…実質、対策法は無しという事でしょうか。

―――――――――――

そして、画像のかぼちゃのような「**黄色・オレンジの変色**」。
商品撮影時、見栄え上、映るのは避けよ…となっているこの現象ですが、

「**追熟**が進みました！
水分が減って益々ホクホク食感に、**味も甘みも深くなってます**」
…　というサインだそうで。

追熟する事で、中の味や甘みと共に、
中身のオレンジ色も、皮側に広がった結果の変色で、
変色した部分も問題なく食べれます。
皮は少し苦味がある場合もありますが、
焼くとその部分が「香ばしさ」へ変わってくれるので
結果、**美味しい**です。

※明らかに、

柔らかすぎる・潰れている、触るとべたッとする、異臭がする

等の商品が届いた際は、返金対象ですので

すぐお伝えください！

―――――――――――

かぼちゃは、**常温**保管で**延々と追熟し続けます。**

糖分やでんぷん質が多いと更に

追熟し、中身成分が溢れ出す速度が上昇。

美味しいのは分かってるけど、

追熟で変色部分が増える・腐る速度が速くなるのが怖い…場合は

常温放置を避けていただく事を推奨、

一番早い解決策は、素早く切って売り場においてしまう・

惣菜調理してしまう事…になってしまいます。

美味しさ、商品自体に威力があるゆえの悩みを持っている かぼちゃ達です。

お手数もおかけしますが、引き続き、よろしくお願いいたします。

・気温の低下とともに美味しさも増してくる！福井県　吉村さんのほっこり金時（有安海）











全国的に気温が下がり始め、少しずつ食べたいものが変わってくる時期になりました。

暑い時期には、さっぱりとしたものや冷たいものが好まれますが、

気温が下がってくると、温かいものや、じっくりと味わいたくなるものが恋しくなってきます。

そんな季節の変化に合わせて、売場でも提案していきたい商品の一つが、さつま芋です。

さつま芋は、秋冬の定番商材として多くの企業さまで取り扱われていますが、

今の時期に注目していただきたいのは、

単に季節が変わったからという理由だけではありません。

さつま芋は、収穫して終わりではなく、

その後の管理によっても美味しさが変わっていく作物だからです。

福井県の吉村さんが手掛ける『ほっこり金時』も、その一つです。

吉村さんは、収穫後のさつま芋に適切な温度・湿度の環境でキュアリングを行い、
その後の貯蔵まで徹底して管理されています。
キュアリングは、収穫時についた傷口にコルク層を形成させ、
腐敗を防ぎやすくするための処理で、
それに加えて、貯蔵を進めるなかで、さつま芋のデンプンが糖へと変化していき、
甘みが増していくことも知られています。

吉村さんは、このキュアリングに適した温度や湿度を 24 時間体制で管理できる設備を
備えており、収穫後のさつま芋を丁寧に仕上げていきます。
つまり、今の時期は、気温の低下によってお客さまがさつま芋を食べたくなるだけでなく、
さつま芋自身も貯蔵によって美味しさが増していく時期が重なって、
売り込めば結果が出やすい時期になります。

せっかく季節がさつま芋に向かっているのであれば、ただ品揃えとして並べるだけでは
もったいなく、フレッシュのさつま芋として販売することはもちろん、
焼き芋として提案すれば、店内に広がる香りや温かさも含めて、
お客さまに季節を感じていただくことができます。

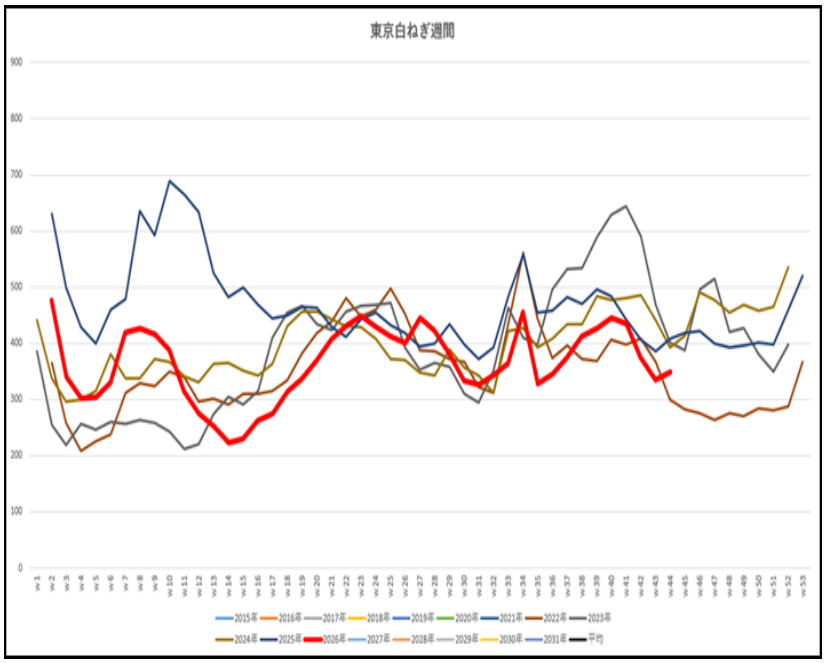
さらに、気温が下がってくることで、焼き芋を食べたいと思うお客さまも増えてくるのではないでしょうか。
大切と思うことは、季節が変わったから商品を入れ替えるということだけではなく、
季節の変化によってお客さまの気持ちがどう変わるのかを考え、
それに合わせた売場をつくることだと思っています。

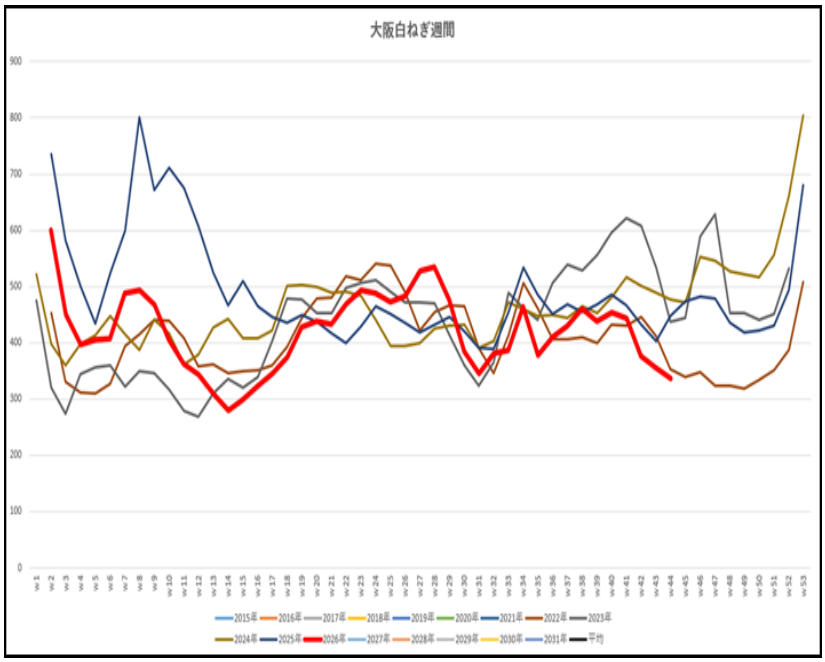
気温が下がり、さつま芋が美味しさを増してくるこの時期に、
吉村さんの『ほっこり金時』を改めてご提案いただき、
フレッシュと焼き芋の両面から販売を強化してみてはいかがでしょうか。

季節の変化と商品の美味しさ、その両方を売場で伝えることで、

お客さまに選んでいただける機会を広げていきたいと思います。

・今週以降の白ねぎは（吉田麻衣）





値は相変わらず高いですが、中値などはだいぶ落ち着いてきたみたいです。
去年、一昨年よりも早く涼しくなった為か、去年みたいには相場は上がりきらず、
高い価格を維持できずに、安い価格のまま下がっていく様子です。
とりあえずの見通しですが、
今年の相場感は 2022 年に非常に似ているようにも見えます。
グラフでいうと一番低い茶色のものです。
そうなると、ここから少し下がっていき、
下がったまま年末まで行くことにもなりそうな感じがします。
年末は少し上がるでしょうが、もともとが安い感じの為、
上がってもびっくりするような感じにはならなそうです。

年末のねぎの産地はというと、
東京の市場では、埼玉、千葉、茨城、群馬、栃木。
関東平野でほぼ完全に対応している状況です。
千葉は雨で色々大変だったでしょうが、年末は何とでもなりそうです。
大坂の市場では、大分、鳥取、埼玉、茨城、群馬。九州、中国、関東と
様々な地域から出てくるので
こちらも問題にはならなそうです。





今年の夏ごろから取引の始まった、

兵庫県朝来市の白ねぎの生産者、森下さん。

今のところ通年での約束通り、年末も出荷頂けます。

夏の間は比較的涼しい夜久野高原で栽培していますが、

冬になると夜久野高原では流石に栽培ができないので、

別の圃場での栽培を続けます。

夏季の品質は、初期から取り扱って頂いている店舗様には

分かって頂けていると思いますが、

その品質を提供できるのは毎日森下さんが畑を見て回って、

ネギの様子をつぶさに観察していることにあります。

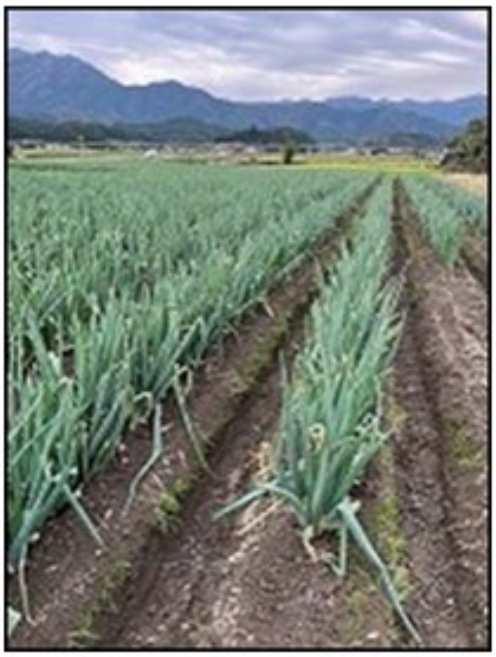
勿論ただ見ているだけではダメなので、

異常が起きているところは原因を突き止め最速で対処を試みます。

本人は日本一ネギを見ている農家だと自負していますが、

本当にその通りではないかと思います。





こちらは生育中の森下さんの岩津ねぎ。11/23 解禁に合わせて納品ができそうです。

・松茸情報　10 月 29 日現在

●　中国産　産地状況

雲南省もほとんどの産地が終了しました。

一部最後の産地が、３００キロ前後出ているだけで、合計でも１トン以下です。

日本へも一部業務用の引き合い分だけが、高値でですが入っています。

このまま徐々に終わりになると思います。

●　北米産　産地状況

カナダは、最後の産地が、ほぼ終わりです。

下等級中心になっていますので、来週で終わりかと思われます。

あとは、下等級の貯め物が、どこまで続くかくらいになります。

アメリカは、どの地区も雨不足で厳しい状況です。

ワシントン州は、終了しました。

オレゴン州も日々減少して、ピッカーも撤収しだしており、

価格も国内業者が高値で買っています

コーストも減り、この時期メインのケープジャンクションも今年は不作か、全く出ていません。

新しい産地が出てこず、終わりかけの産地の物をかき集めている状態です。

価格も高値ですが、仕方なく輸入しています。

このまま終わるのかもという心配をしています。



●　トルコ産　産地状況

今日着から始まります。

産地も雨が降っており、順調です。

例年の虫の心配も解消されました。

ここから１１月後半まで続く予定ですので

販売よろしくお願いします。

昔のイメージの虫と砂も解消されておりますので、販売よろしくお願いします。

茶色で、香りもあり食しても松茸らしいです。

● 日本市場

販売は、中国は、業務の一部。カナダは、終了。

アメリカは、下等級中心ですが、高値になりどこまでできるのか。

量販店様につきましては、トルコへの移行をご検討ください。

トルコは、ここから品質、価格とも安定しております。ご検討お願いします。

● 今後の動き

トルコ産への切り替え、ご検討お願いします

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　社長:彦坂嘉男

続報　11/2

トルコ産　品質、虫食いも無く順調に入ります

当社も今週から８割の量販店

トルコに変えました

価格的にも安定しています

ただ、トルコのインフレもあり、大きくは下がりませんが　上がることも無いです

Ｃは少しトルコは砂地なので

皮の裏に砂が入るのですが

洗えば取れます

ＡとＢのつぼみ系は綺麗です

昨日松茸ご飯しましたが

中国アメリカより香りが強く、しっかりしているので美味しかったです

カナダが終わり、アメリカも産地が末期で品質に不安があるのに高いという状態です

アメリカも北カリフォルニアが出たらよいのですが干ばつで出ていません

トルコは、今月いっぱいはある予定です

変更のご検討お願いします

ありがとうございます

・美味しさにこだわった　熊本県産　木下さんの濃厚ミニトマト

(販促部：生島　麻亜子)



ミニトマトがなくなってから 3 週間が経ち、

やっと『木下さんの濃厚ミニトマト』が新登場します。

皆様お待たせ致しました。

木下さんは、以前はキャロル 10 を栽培されていたのですが、
今は「NO＝921」という品種を記載しています。
この「NO＝921」という品種名は、独自にネーミングしたもので、
本当の品種名は企業秘密となっています。

熊本県は、当然 北海道よりも気温が高いので、
この温度を好む害虫・コナジラミが発生しやすい環境です。
本来なら、こういった害虫に抵抗性を持つ品種が選ばれやすいのですが、
今まで木下さんはあえて、抵抗性のないキャロル 10 を選んでいました。
それは、キャロル 10 の美味しさから選んでいたのですが、
その分高い栽培技術が要求される事は間違いありません。

今までもこだわりを持っていて、美味しいミニトマトを栽培されていた木下さんだからこそ、
今回の「NO＝921」という品種でも、
選び抜いて栽培されている事がわかるため、試食をしてみるのが楽しみです。

そんな木下さんがミニトマトの栽培で大切にしている事は、
「**土壌から健康な環境を作り、ミニトマトの株自体を強くすること**」です。



木下さんは土づくりのために
肥料を大事にしており、
有機肥料をベースに栽培を
行っているのですが、
その有機肥料も もみ殻を
４カ月以上もの長い時間と手間暇をかけ、

月に何度も切り返し作り上げていきます。

農薬も肥料も特別栽培の基準を満たしてはいますが、
農薬や肥料をどうしても撒かなければいけないときに、
判断に時間を取られて間に合わなくなるのを回避するために特別栽培にはしていません。

いいミニトマトを作る自信はあるけれど、過信せずにきっちり仕事をこなす。
そんな木下さんの育てるミニトマトは、甘みだけではなく、酸味のバランスの良い、
おやつ感覚でたくさん食べてしまうミニトマトです。

【SKU について】

弊社の発注書では、140g・300g の 2 種類のパック詰め商品を記載していますが、
多くの企業様には 1 つの商品のみ納品している状態です。

ミニトマトは、**家族構成によって必要とする量が違う**品目ですので、
弊社では、インストアで色々な量をグラム売りで販売する事をオススメしています。

※下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。

木下さんの濃厚ミニトマト	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
約 140g カップ	225 円	298 円	24.5%
3kg 原体を 140g パック	204 円	298 円	31.5%

インストアパックの際の卸単価には、人件費・包材費として 10 円加算しています。

包材費は、高級感のある物にこだわると高くなってしまいますが、
グラム売りであれば、計量する必要がないため時間当たりの生産性は高くなります。。

是非、ミニトマトのインストアパックをご検討ください。

・発注書メール本文、固定画像が増えました。【月間ピックアップ商品】

(販促部:吉田紗知子)



前回の発注書メールから、冒頭に画像が増えました。

毎度、発注書(Excel 形式)の冒頭部分は、

月ごとのテーマと内容に沿った商品(1～３商品)が記載されています。

発注書の仕様や使いやすさの為(容量が重くならない、注文印を入力しやすい)

内部に画像を入れる事は出来ない為、

発注書メール本文の空間を使用できないかと考えた結果、上記のスタイルになりました。

テーマが先か、商品が先か　月によって内容を考える順番は違いますが、

目立つ位置に記載＝「(当月内では)在庫・準備が安定している」 商品である事が
ピックアップの大きな基準となっているので、
継続して注文できる商品探し としてもご活用いただければと思います。



上記は、提案の参考資料として
今年 1～10 月発注書で記載された内容で作成した画像達です。
並べてみると、やはりこの月はこの商品が強いのか…であったり
今年新登場の商品が入っている といった移り変わりを見る事が出来ます。

限られた秒数で、記載内容を認識する時、写真の威力は、やはり強いです。
メールを開いた際、そういえば今月の商品―と思い出し検討いただければと思います。

・今週の栽培履歴調査報告（中澤佐江子・中澤和大）

■高知県産 特別栽培 明神さんの満天里芋

品目 サトイモ

品種 唐の芋

特別栽培農産物

栽培責任者 株式会社 満天の星 明神望美

住　所 高知県高岡郡津野町船戸 4939

連 絡 先 0889-62-3335

確認責任者 株式会社 満天の星 竹村 典徳

住　所 高知県高岡郡津野町船戸 4939

連 絡 先 0889-62-3335

削減対象農薬 栽培期間中 不使用

化学肥料（窒素成分） 栽培期間中 不使用

■台帳 NO. 3564

栽培面積 20ａ

栽培本数 2,000 株/10ａ

予想反収 2t/10ａ

収穫期間 2026/11/4 ～ 2026/12/20

ネオニコチノイド農薬使用無し

圃場：津野町内 の実績データです

■昨年の実績

（No.3440 と比較）

※生産者名が変わりました（昨年は 株式会社 満天畑）

栽培区分 昨年と同じ（特別栽培農産物）

栽培面積 昨年と同じ（20ａ）

栽培本数　昨年と同じ（2,000 株/10ａ）

予想反収　昨年と同じ（2t/10ａ）

収穫期間　2025/10/15 ～ 2025/11/30　から　2026/11/4 ～ 2026/12/20 へ

削減対象農薬　（慣行基準　10 回）0 回　10 割減　→　0 回　10 割減

化学肥料（窒素成分）　昨年と同じ（0kg）

■今季作柄

耕起期　降雨普通　晴天

播種期　降雨普通　晴天　マルチ張り播種　結果:効果有り･霜の被害が無かった

生育期　降雨少ない　干ばつ　マルチ有り　結果:効果有り･除草作業が簡素化

収穫期　降雨少ない　晴天　マルチ有り除ける　結果:効果有り

天候の影響　やや悪い

気象状況　夏に雨が少なかった

病害虫の影響　順調

実の大きさ　小玉傾向

収穫時期　遅い

・・

■北海道産　有機栽培　フルーツ夢人参･一戸さん

品目　ニンジン

品種　晩抽天翔

有機農産物

生産工程管理者　（株）一戸農場　一戸　允仁

住　　所　北海道網走郡美幌町字田中 1226-1

認定機関：　非営利活動法人　北海道オーガニック推進協会

削減対象農薬　栽培期間中　不使用

化学肥料（窒素成分）　栽培期間中　不使用

■台帳 NO. 3558

栽培面積　140a

栽培本数　55,000 粒/10ａ

予想反収　3,500kg/10ａ

収穫期間　2026/8/8 ～ 2026/8/13

ネオニコチノイド農薬使用無し

圃場：7　の実績データです

■昨年の実績

（前作データなし）

2017 年と 2019 年に人参の取り扱いがありました。

台帳No.	品目	品種	生産者	判定	確認日	収穫開始	収穫終了	栽培本数	栽培面積	予想反収
2131	ニンジン	ベータ312、アロマレッド	(株)一戸農場	有機農産物	2017/10/06	平成29年8月4日	平成29年8月中旬	150kg/10ａ	732a	/10ａ
2529	ニンジン	ベータ312・晩抽天翔	(株)一戸農場	有機農産物	2019/09/26	令和元年7月27日	令和1年10月下旬	55000粒/10ａ	11ha	3.4ｔ/10ａ

■今季作柄

耕起期　降雨少ない　気温普通　晴天

播種期　降雨少ない　気温普通　晴天

生育期　降雨普通　気温低め　曇天

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　やや悪い

気象状況　潅水するまでは若干干ばつ傾向でした。

病害虫の影響　順調

病害虫名　ナンプ･ヨトウ虫

実の大きさ　例年並み

収穫時期　普通

・・

■山口県産岩国レンコン【特別栽培】

品目 レンコン

品種 シロバナ種

特別栽培農産物

栽培責任者 野原 最 岩国れんこん生産者の会

住　所 山口県岩国市門前町 5-9-13

連 絡 先 0827-32-1151

確認責任者 有限会社広中食品 小玉千晴

住　所 山口県岩国市門前町 5-9-13

連 絡 先 0827-32-1151

削減対象農薬 栽培期間中 不使用

化学肥料（窒素成分） 栽培期間中 不使用

■台帳 NO. 3563

栽培面積 153a

栽培本数 /10ａ

予想反収 1,300kg/10ａ

収穫期間 2026/10/13 ～ 2027/3/31

ネオニコチノイド農薬使用無し

圃場：れんこん圃場 の実績データです

■昨年の実績

（No.3429 と比較）

栽培区分 昨年と同じ（特別栽培農産物）

栽培面積 昨年と同じ（153a）

栽培本数 昨年と同じ（/10ａ）

予想反収 昨年と同じ（1,300kg/10ａ）

収穫期間 2025/10/20 ～ 2026/3/31 から 2026/10/13 ～ 2027/3/31 へ

削減対象農薬 （慣行基準 5 回）0 回 10 割減 → 0 回 10 割減

化学肥料（窒素成分）　昨年と同じ（0kg）

■今季作柄

耕起期　降雨普通　気温普通　晴天

播種期　降雨普通　気温普通　晴天

定植期　降雨普通　気温普通　晴天

生育期　降雨少ない　気温高い　晴天

収穫期　降雨少ない　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　良い　コメント：生育期（肥大期）の台風による被害がなく、8 月下旬には朝晩の寒暖差があって、収穫は順調である。

病害虫の影響　順調

実の大きさ　例年並み

収穫時期　普通

お客様へ伝えたい事：今年は台風の襲来もなく、近年にない良い作柄が期待されています。

9 月からの収穫も天候に恵まれ順調で、大きく、長く連なったれんこんがたくさん出ています。

岩国の産地では、田んぼの水を抜いて専用のクワを使って一本一本手で収穫しています。

だから土付きなのです。土付きには保湿効果があり乾燥を抑える効果があります。

生産者が丁寧に掘り上げたれんこんをお楽しみください。

・・・

■山口県産岩国レンコン

品目　レンコン

品種　シロバナ種

栽培概要

栽培責任者　会長　鈴木　政次　岩国れんこん生産者の会

住　　所　山口県岩国市門前町 5-9-13

連 絡 先 0827-32-1151

確認責任者 有限会社広中食品 小玉千晴

住　所 山口県岩国市門前町 5-9-13

連 絡 先 0827-32-1151

削減対象農薬 4 回 当地比 2 割減

化学肥料（窒素成分） 18.8kg 当地比 3 割減

■台帳 NO. 3562

栽培面積 4500ａ

栽培本数 250～300 本/10ａ

予想反収 1,700 ㎏/10ａ

収穫期間 2026/8/28 ～ 2027/3/31

ネオニコチノイド農薬使用有り

■昨年の実績

（No.3430 と比較）

栽培区分 昨年と同じ（栽培概要）

栽培面積 昨年と同じ（4500ａ）

栽培本数 昨年と同じ（250～300 本/10ａ）

予想反収 昨年と同じ（1,700 ㎏/10ａ）

収穫期間 2025/9/6 ～ 2025/3/31 から 2026/8/28 ～ 2027/3/31 へ

削減対象農薬 （慣行基準 5 回）4 回 2 割減 → 4 回 2 割減

化学肥料（窒素成分） 昨年と同じ（18.8kg）

■今季作柄

耕起期 降雨普通 気温普通 晴天

播種期 降雨普通 気温普通 晴天

定植期 降雨普通 気温普通 晴天

生育期 降雨少ない 気温高い 晴天

収穫期 降雨少ない 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　良い　コメント：生育期（肥大期）の台風による被害がなく、8 月下旬には朝晩の寒暖差があって、収穫は順調である。

病害虫の影響　順調

実の大きさ　例年並み

収穫時期　普通

お客様へ伝えたい事：

今年は台風の襲来もなく、近年にない良い作柄が期待されています。

9 月からの収穫も天候に恵まれ順調で、大きく、長く連なったれんこんがたくさん出ています。

岩国の産地では、田んぼの水を抜いて専用のクワを使って一本一本手で収穫しています。

だから土付きなのです。土付きには保湿効果があり乾燥を抑える効果があります。

生産者が丁寧に掘り上げたれんこんをお楽しみください。

・・・

■青森県産特別栽培フルーツ夢人参・山本さん

品目　ニンジン

品種　アロマレッド

特別栽培農産物

栽培責任者　有限会社ナチュラルファーム　山本政義

住　　所　青森県上北郡おいらせ町青葉３丁目５０番地１６４１

連 絡 先　0176-50-1850

確認責任者　株式会社マルタ品質管理部

住　　所　東京都千代田区外神田 6-5-12-3

連 絡 先　03-5818-6961

削減対象農薬　４回　当地比　7 割減

化学肥料（窒素成分）　栽培期間中　不使用

※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. 3561

栽培面積　9.9ha

栽培本数　約 40,000 粒/10a

予想反収　3t ～3.5t/10ａ

収穫期間　2026/11 ～ 2026/11

ネオニコチノイド農薬使用無し

圃場：枝谷地２　95a(アロマレッド)淋代平 5B　30a(アロマレッド)　の実績データです

■昨年の実績

（No.3317 と比較）

栽培区分　昨年と同じ（特別栽培農産物）

栽培面積　全 1,095ａ　から　9.9ha へ

栽培本数　約 48,000 粒/10a　から　約 40,000 粒/10a へ

予想反収　3.5～4t/10ａ　から　3t ～3.5t/10ａへ

収穫期間　2024/10/28 ～ 2024/11/27　から　2026/11 ～ 2026/11 へ

削減対象農薬　（慣行基準　15 回）5 回　6 割減　→　4 回　7 割減

化学肥料（窒素成分）　昨年と同じ（0kg）

■今季作柄

耕起期　降雨普通　気温低め　曇天

播種期　降雨普通　気温普通　晴天

生育期　降雨多い　気温低め　曇天

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　７月下旬播種後の豪雨で種が流されたり叩かれた影響で生育に影響が出てしまいました。

病害虫の影響　順調

実の大きさ　例年並み

収穫時期　普通

・・・

■鹿児島県　高橋さんの里芋･赤芽

品目　サトイモ

品種　赤芽大吉

栽培概要

栽培責任者　高橋進

住　　所　鹿児島県出水郡長島町鷹巣 4537-4

連　絡　先　090-2717-1158

削減対象農薬　3 回　当地比　7 割減

化学肥料（窒素成分）　7.8kg　当地比　5 割減

■台帳 NO. 3567

栽培面積　10ａ

栽培本数　2,500/10ａ

予想反収　2,000kg/10ａ

収穫期間　2026/10/19　～　2026/10/23

ネオニコチノイド農薬使用無し

圃場：築出（下）　の実績データです

■今季さといもの実績

（No.3540　今季のサトイモ(大和早生) と比較）

栽培区分　昨年と同じ（栽培概要）

栽培面積　昨年と同じ（10ａ）

栽培本数　/10ａ　から　2,500/10ａへ

予想反収　2000/10ａ　から　2,000kg/10ａへ

収穫期間　2026/8/8　～　2026/8/20　から　2026/10/19　～　2026/10/23 へ

削減対象農薬　（慣行基準　12 回）3 回　7 割減　→　3 回　7 割減

化学肥料（窒素成分）　昨年と同じ（7.8kg）

■今季作柄

耕起期　降雨普通　気温普通　晴天

播種期　降雨普通　気温普通

定植期　降雨普通　気温普通　晴天　物理的対策:遮光剤塗布

生育期　降雨少ない　気温高い　干ばつ

収穫期　降雨少ない　干ばつ

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　６月分後半から収穫時までほとんど降雨なし

コメント：畑かん利用しスプリンクラーで水かけ

病害虫の影響　順調

実の大きさ　例年並み

収穫時期　普通

お客様へ伝えたい事：夏に全く降雨がなく、かん水作業が大変でした。

・今週の成分測定レポート　(吉田紗知子)

■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。

・・

■熊本県　かじ坊さん　八幡波みかん(極早生)

測定日	産地　生産者　品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2026/10/26	愛媛県　かじ坊さん 八幡浜みかん	125.0g	**13.6**	**1.55**	**8.77**



愛媛県・かじ坊さんの**八幡波みかん** を測定しました。

初めて測定を行います。

緑色部分が少し残る個体も含まれ、

若い個体達であると思われます。

産地さんからの情報によると、

極早生の温州ミカン類だそうです。

愛媛県の温暖な気候と、土壌の水はけの良さ等

栽培との相性が良く、温州みかん類の栽培が盛んです。

測定結果は、

糖度　13.6 度、 酸度　1.55 度、糖酸比　8.77　となりました。

アルファーで過去測定した産地さんと比べると、

熊本県・吉田さんのみかん類と近い数値です。

酸味や甘みのバランスが良く、あっさりとした味わいのミカンであると感じられました。

高知県　山本さん達の黒潮ミネラルピーマン

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	硝酸態窒素濃度平均（ppm）
2026/10/27	高知県 山本さん達	黒潮ミネラルピーマン 【みおぎ】	44.5g	**4.5**	**14.8**



高知県産・山本さん達の、

ミネラルピーマンを測定しました。

前回は、2025/10/22 に測定を行っています。

曲がりや汚れ、傷が少なく、

個体全体で色・形などが揃っている印象を受けました。

【糖度】4.4 度➡4.5 度

【硝酸態窒素濃度】26.8ppm➡14.8ppm

となっています。

前回よりも少しですが糖度数値が高く、

硝酸態窒素濃度の数値が下がっています。

・新登場

青森県産　特別栽培　岩木山りんご・シナノゴールド

鹿児島産　　高橋さんの赤土里芋・赤芽

山形県産　　遠藤さん達のキクイモ

熊本県産　　木下さんの濃厚ミニトマト

高知県産　特別栽培　明神さんたちの満天の里芋

・商品案内変更

長野県産　特別栽培　志賀高原りんご・王林・・・全曜日納品。

北海道産　　和田さんの畑ごぼう・・・一時的に品薄状態。

愛媛県産　　里芋・伊予ハンサム・・・特売。11 月いっぱい。

・終了

ニュージーランド産　　防カビ剤不使用レモン・・・終了

・１１月新登場予定

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

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