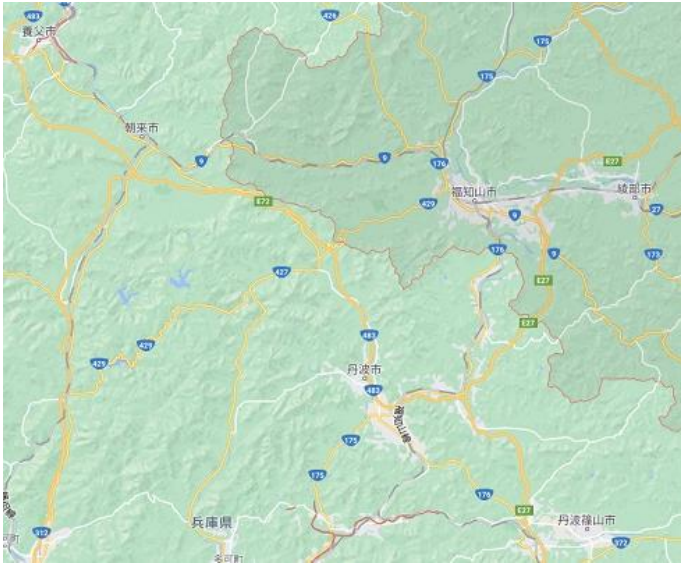


いつもありがとうございます。

W43 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。

・兵庫県 丹波篠山 有機栽培 元木さんの黒豆枝豆



この枝豆は、11月頃の状態です。

今は未だ、普通の大豆のような緑色をしています。

取り扱い週は、10月20日頃となる為、

緑にほんのり赤みが差してきます。

10月末から11月初旬に月替わりする頃には、緑が抜けて明るい赤になって来ます。

11月中旬には、赤から黒に色が移行して、想像通りの黒に近づいてきます。

この頃になると、少し硬くなってきますので、茹で時間が長く掛かるようになりますが、一番熟度が上がる時期でバツグンな美味しさを発揮します。



丹波・丹後の『丹』の文字に憧れを感じているのですが、何故かは分かりません。

地図の南と東の端に位置していますが、丹波篠山市です。

この地は、古くは湖だったと聞きました。

そうだとすれば、周りの山々から養分が流れて来て、養分豊富な大地になったのかも知れ

ませんね。

どのブランド産地でも地域に入れば『 此処が本場 』という声が聞こえます。

この『丹波の黒豆』に限って言うと、やはり篠山市(昔はそのように言っていました)が、本場なのかも知れません。

下段の右の枝豆畑の向こうに見える右端の山の頂上に、明智光秀の居城があったようです。

私は滋賀県彦根市の、石田三成の居城・佐和山城の麓で育ちましたので、何となく明智光秀の居城があった山と言われれば雰囲気を感じます。

今年、人の紹介で出会いました画像の元木広志さん、ここで有機認証を取得して頑張っています。

元々は、スーパーマーケットの御出身だとか、その為販売側の気持ちをよく分かってくれます。

さて、肝心の品質の話ですが、下段中央の画像は枝豆の葉です。

植物は葉で光合成をしているので、畑を見るコツのひとつに葉の厚みを見ます。
光合成は、葉の面積で陽の光を浴びて、葉の厚みで光合成の化学変化を行います。
つまり葉が薄ければ、いくら陽の光を浴びても化学変化をする量が少なくなってしまうという理屈になります。
見た目では、葉脈がしっかりと刻まれている事は、葉が厚いという事に繋がります。
実際は、手で触って厚みを感じ取ることで、判断が出来ます。



その点も、この枝豆は理屈通り合格です。
価格が高いため、丹波の黒枝豆の価値を知っている方にしか売れないと思いますが、百貨店では 200 グラム 780 で販売している商品です。
出荷先で、売り場の画像はありますかと尋ねると、左の画像を見せてくれました。
綺麗な売り場だったので、『おくれ』と関西弁で言っていました。
但し、何処の企業さんの売り場かは聞くのも変だし聞きませんでした。
綺麗だし、情報もしっかり伝えているし、迫力のある売り場ですが、背の低い女性が、奥の高いところの商品まで手が届くのか気になります。
雰囲気的には、百貨店の地下だと思います。

私も百貨店の地下に生鮮食材を買いに行きますが、

やっぱり賑わっています。

スーパーマーケットと、同じ品質の食材がコンビニに置いてあればコンビニに行きますし、

百貨店の地下と同じ品質の食材がスーパーマーケットに置かれていれば、

もちろんスーパーマーケットに買い物に行きます。

時短・利便性は若者の事のように思われがちですが、私の年代(67)になれば買い物は料理以上に面倒です。

肉・魚・野菜・日配品と別々に精算するなんて、とても苦痛です。

でも欲しい品質が無ければ仕方なく、百貨店に買い物に行きます。

私と同じような方は、意外と多くなっているのではと想像しています。

そうじゃなければ、地方都市の百貨店が存在できないですもんね。

そう考えれば、取り扱っている事が私のような人間に浸透すれば、スーパーマーケットに行きますよね。

そのグレードの食材だけでは店は成立しにくい時代になっていますが、3割までなら需要はあるというのが私の持論です。

・長崎県産 森さんの名水にら



有難いことに、台風から復活すれば直ぐに御注文を頂けています。

左の画像のように、復活しています。

北風が吹いて来ましたので、これからは、にらもさらに味を深くしたいと思います。

その右の画像ふたつは、来シーズンの分の定植です。

この後、一度刈捨てを行います。

この刈捨ての時期が大切で、森農園では 1 年間収穫を続けるので、株の養生をしっかりとするために、他の農家さんより長く育てます。

他の農家さんは、せいぜい 6 ヶ月程度の収穫ですから早く出荷するために、背丈が 40cm 程度になれば刈捨て、次の収穫を早めます。

ところが、いとも背丈の伸びが止まってから横に太り始めます。

背丈が伸びる事にエネルギーを使わなくても済むようになれば、大元の株の養生にエネルギーが回るようになり、

それで 1 本 1 本が太く育つ株が出来上がるようになります。

それで、同じ品種のにらであっても、太く葉肉の厚みも増し、ひと味違うにらが出来上がります。

そうすると、100g の袋に入る本数が減りますので、収穫後袋詰めの時掃除する手間も軽減されますので、

森さんたちも楽が出来、食べる私たちも美味しく頂けるという、どちらにとってもメリットのある栽培方法です。

スタッフも、近所の元気なおばあさんが集まっておられましたけど段々高齢になり、

今ではベトナムからの若い研修生が 3 名参加していて、若返りを果たしています。

彼女たちも日本語を始め、この国の文化を学びながら努力されています。

日本も人手不足で困っていますが、経済の強い日本でお金を稼ぎながら技術が習得できるなら、どちらにとっても喜ばしい事ではないかと思う次第です。

地に足を付け、身の回りを固めていく暮らしに私は賛成です

にらは、好きな方しか買わない葉物野菜です。

だからこそ、この美味しいにらは必ず定着します。

相場が低迷した時、売れる数は若干減少するかもしれませんが、

私はそんなとき、市場から安いにらを仕入れて売るサービスよりも、

この定着している美味しいにらを、売り続ける方がよほどにら好きの方へのサービスだと思いますが、如何でしょうか。

だって、相場が低迷するという事は、この国で沢山にらが収穫されている時で、森さんの畑でも沢山収穫が出来ています。

なのに、市場から安いにらを仕入れて森さんのにらの仕入をセーブすると、森さんは、それも仕方がないと思い、にらを刈って捨てています。

逆に不足して、にらが高騰している時に森さんのにらは価格が変わらないので、特売だとチラシに入れて、お客さんの目先を惑わそうとされるバイヤーさんもかつてはおられました。

無知から来るのかも知れませんが、まったく農産物を冒涇するまじき発想です。

今は、コロナバブルだと心無い話しも聞きますが、バブルで終わるか否かは、このような落ち着いて考えれば分かることを、目先の売り上げに惑わされることなく、正確な判断を下せる素養を身につけていくところにあるのかも知れないと、今がその機会なのだと捉えています。

・中国産 カナダ産 米国産 トレース可能な松茸三昧



おかげさまで、贅沢三昧させてもらっています。

米国産が出て来たという事で、また社内で分けます。

もちろん、有償サンプルです。

取扱商品をお安く手に入れ、試してみられる事は、特権です。

この感覚を失っては、私たちは死んでしまいます。

子供の頃、洋服屋の息子がいて、とても彼にはお洒落で勝てませんでした。

その時に、こういうもんだと学びました。

品物が安く手に入るという事だけではありません。

情報にいち早く接する事ができます。

情報は、縁もありますが、努力が基本です。

その情報を活かす信念があれば、努力は継続でき、努力が継続出来れば、術はやがて見つかります。

では、信念はどこから生まれるのか、自らの哲学でしかありません。

哲学は、自らがやりたいと願う理想が集まり、つなぎ合わせた生活感です。

この生活感に賛同して下さる方が集まって支えて頂けます。

幸せな事です。

ただひとつ、御注意いただきたいのは、中びらきという規格です。

ひらきは、開ききっています。

中びらきは、開いています。

宜しくお願い致します。

・数は力

有機栽培や特別栽培、そうでなくても、何かに特化した栽培をしているこだわり野菜は、なぜ値が張るのでしょうか。

いくつか要因はあろうかと思いますが、それはそもそもの販売量が、そうでないものに比べ圧倒的に少ないからです。

また、栽培自体にも手間暇を必要とすれば、生産コストが上がりますので、流通価格が高くなるのは当然ですよね。

小売りではその分、販売価格に反映させなければ利益が出ません。

同じじゃが芋でも、何の情報もなく見た目も同じであれば、

誰しもが価格で選ぶのは当然です。

その結果で、各生産者さんは栽培量を減らしたり、さらに値上げしてみたり、その両方をします。

こうした負のスパイラルが今もずっと変化の兆しもなく回り続けています。

そこでアルファーは数で力を発揮することにしました。



実は前述の構造は、数年前のスーパーマーケットさんがお集まりになるセミナー『やる気と感動の祭典』で弊社の吉田が発表した中にも、

一部このことが含まれていましたが、当時のアルファードでは形にすら出来ず、著しい効果は得られませんでした。

しかし今年に入り、様々な状況が変わり、それが実際に形になり始めました。

数企業さまでチラシ企画を月に一回以上、定期的に組み込んでもらい、

まとまった御発注数を頂くことによって、正のスパイラルが少しずつ見えてきました。

それに拍車を掛けているのが、最近始めた佐川急便さんとのお付き合いが増えて来た、産地からの直送納品です。

これは、商品作りを店舗もしくはセンターでして頂く必要がございますが、

その分お安く販売願えるか、粗利を確保して頂けます。

今後も、更にこの点に力を注いでまいります。(有安海)

・奈良県産益田さんの柿

先日の記事で紹介しましたが、奈良県五條市から柿が始まります。

生産者は益田さん。

『当帰葉』からのご縁で2年間付き合い続けてきましたが、柿をやっていると知ったのが今年の5月ごろ。それから待ちに待ってようやくの提案となります。この益田さんの柿は収穫してからアルコールにつけます。そうすることにより風味と味がよくなりますが、柿の傷が黒く浮き出てきてしまいます。そのため、市場に出回る柿はアルコールにつけることを嫌います。ですが柿はそもそも成長過程で皮が割れるため、非常に見難いですが傷が必ず発生します。そこにアルコールが張り込み黒ずんでしまうというわけです。皮をむけば綺麗で美味しい実を食べられるのに、非常にもったいないと思います。見た目にとらわれず、味で勝負とお考えであればぜひ取り扱ってください。ちなみに日本の国果は柿だそうです。(吉田麻衣)

ドライフルーツ・ナッツ類

一部商品が製造・販売終了に伴い、新規商品が追加となります。ドライフルーツは『プルーン』・『大粒プルーン』・『いちじく』となります。それぞれ個包装となっていますので手を汚さずに食べられますし、袋を開けたからといって全てを早めに食べきる必要がないのは、消費者にとっても嬉しいのではないのでしょうか。プラスチックごみを減らす世間的な流れとは逆行している気もしますが……。ナッツ類からは『かぼちゃの種』・『ジャイアントコーン』・『ピーカンナッツ』・『果実と木の実のミックス』が新しく加わります。こちらは個包装されていません。ピーカンナッツはクルミとよく似ていますが、体にいいとされている不飽和脂肪酸が多く、苦みや渋みがないそうです。(吉田麻衣)

・商品案内変更

愛知県・静岡県産ケール・・・再開

北海道産特別栽培無限樹の恋するマロン南瓜・・・終了

中国産有機クコの実・・・製造収量の為、在庫販売

中国産有機松の実・・・製造収量の為、在庫販売

食塩不使用かぼちゃの種・・・製造収量の為、在庫販売

食塩不使用 TRAILMIX ナッツ&フルーツ・・・製造収量の為、在庫販売

青森産特別栽培サンつがる・・・終了

長崎県産特別栽培なんぶアイコ・・・休止

長崎県産特別栽培なんぶインゲン・・・休止

長崎県産特別栽培こねぎ・・・再開(木曜日納品分から)

(吉田麻衣)

今週も、御注文の程、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎