

いつもありがとうございます。

W12 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。

**・新登場 奈良県産 吉野園さん 五新トンネルの肉厚椎茸**



奈良県の五条市から十津川峡を通り南紀の新宮市まで、国家事業として汽車を走らせる計画が昭和 12 年に決議され、着工しました。

大東亜戦争で中断後、敗戦より復活して着工されましたが、時間が掛かり過ぎ、モータリゼーションの台頭や、林業の衰退で、工事が廃止となりました。

残ったのは、これらのトンネルです。

正式には『幻の五新鉄道』のトンネルとなり、全長は 577m になります。

そこで、平成になり事業募集をして、この**吉野園**さんが手を上げ椎茸栽培事業が発足しました。

トンネルの地熱を利用したの椎茸栽培は、まさに今風の**環境に寄り添う形**での適切な事業として注目を集めています。

話しは、これからです。

菌床キノコ栽培で一番問題となるのが、菌床の材料となる材です。

この吉野園ではグループ企業が奈良県内で林業を営んでいますので、そこからの提供される原料材で菌床から自社製造している珍しい形態となっています。

また、グループ企業の製館所で培った品質管理ノウハウもあり、品質管理にも長けている上に、安定的に高品質の栽培を可能としています。

**肉厚のポリウム感、味、食感、どれをとっても群を抜いている椎茸**になっています。



現場に着いた瞬間に、ぶっ飛ぶという古い言葉が突然浮かんだくらい、五条市と言えども、十津川に近い山村で、秘境の雰囲気漂っています。水先案内が道を間違えたこともあり、高低差 150Mほどはある山道を、左の画像で御覧の通りの積雪の中、下りました。



丁度、冷えすぎて作が変わったばかりの四万十生姜が、  
低温障害で大クレームに発展したその日です。

私の車は四輪駆動とはいえ、スポーツタイプのタイヤを履いており、  
『下りだからいいけど、帰りに登るのは絶対無理だな』と思いながら慎重に下りました。  
途中に、良い気を発する大きめの滝が道沿いにあり水しぶきが上がっていました。  
『帰りはどうにでもなれ』と 思うほど、この椎茸に期待が高まっていました。

左がLサイズ 約 200g、右がMサイズ 約 200g  
トレイパックに左のラベルを貼って商品化します。  
画像で肉厚感が伝わるかどうか分かりませんが、

Lサイズは厚みのあるところで 2.5cm～3cm 程度です。

これだけの椎茸であれば、

焼いて醤油を垂らしてと思うかも知れませんが、

勿論それでも美味しさはバツグンですが、

そうではなく普段使いの椎茸として威力を発揮します。

椎茸は、旨味成分の塊です。

アジアの料理のほとんどは、華僑の進出によって中華の流れを汲んでいると思いますが、

私見ですが、和食・日本料理は独自に進化したと考えています。

それは、昆布・椎茸の植物から引く出汁、鰹・煮干し等の動物から引く出汁、

或いはその組み合わせで、出汁を引くという表現が何とも絶妙ですが、

その出汁自体が、野菜等の素材の旨味を引き出すのが、日本料理だと思っています。

これには日本の海に囲まれている地形が影響しているのではないかと考えています。

食を通して摂取するミネラルは、地中よりも海中からの方が獲得しやすいと思います。

食が不健康であれば、国自体が衰退してしまいますので、この国が世界に類を見ないほど経済発展をしているのは、

この米穀類を中心に、海のもの、山のものから出汁を引いて野菜を食べる日本食と無縁ではないと感じています。

そういう意味で、私たちと椎茸とは縁の深い素材だと思っています。

吉野園さんも、この椎茸栽培を楽しみにされています。

より多くの企業様の、この椎茸へのお取組みを宜しくお願い申し上げます。

・茨城県産 有機栽培 しっとり八郷ねぎ



こんな荷姿です。

美味しいネギの品揃えを再度トライしています。

一時期、ネギは人が食べるべきだと考えてネギの品揃えに勤しんだことがありますが、お客さんに応えてもらえず、断念してひと産地ずつ取り組みを終了してしまいました。

『最近、ネギの取り扱いが無くなって来ましたね』とお客様に言っていただき、また探しました。そして見つけたネギが、この有機栽培の中間ねぎと、後に記事にしている青ネギです。



ネーミングを『しっとり』としましたが、本当にしっとり感のあるネギです。

それで、ネギ主体の Pasta にして味見をしました。

4人前で太めを1本使いました。

甘みが強く、しっとりで、白ワインを使って、炒めてから少し煮る感じです。

ちょっと酸味があり味が締まっていたのですが、何か入れたのでしょうか。

最近は、新しい作物の試食もこういう風に料理をして味をみます。

単体で試食すると、美味いかとか、甘いとか、そういう単純な評価で終わってしまうので、料理に使って、実際にどのような感じを自分に与えてくれるか試します。

もちろん、先のだしの話しではないですが、味を引き出すということになりますが、この料理は、多分ワインとバターでネギの持っている味を引き出していると思います。

差し詰めバターは動物性、ワインは植物性という事になります。

ウイナーは残念ながらシャウエッセンなので、ほとんど素材の味は出て来ません。

『 **ネギを食べる** 』 **この事が重要な気がしています。**

全国に数多ある御当地ネギのルーツを辿ると、ほとんどが京都の九条ネギか、群馬の下仁田ネギに行き当たります。

この事は、江戸時代に地方の方が歩いて動く際に、その地で食べたネギが美味しくて、そのネギを地方に持ち帰り、

それぞれの地域の風土に合った形に品種改良がされていったのだと思います。

何となく、日本料理が目的ではなく、地域の方の健康と地場の産業が後押しとなって、結果世界に健康食として誇る和食となったように思います。

滋味とは言いますが、地味なことの積み重ねが大きな結果を生み出し、このことを商売はアキナイだと例えて来たと思えば楽しいです。

### ・熊本県産特別栽培吉田さんの不知火

熊本県吉田レモニー様より、特別栽培の不知火が新登場します。

この不知火ですが、デコポンとの違いは厳密にはありません。

そもそも清見オレンジとポンカンを交配してできたのが不知火です。

その不知火の中でも糖度 13 度以上、酸度 1 度以下、かつ、全国の JA から出荷されたものに限定されたものだけがデコポンという名称を使うことができます。

糖度・酸度の基準を満たしていても JA から出荷されなければデコポンではないし、JA から出荷されていても糖度・酸度の基準を満たしていなければ同じくデコポンではないです。

不知火は酸味が切れるまで 1~2 か月ほどかかりますが、  
吉田レモニー様では酸味が切れるまで一つずつ個包装して保管しています。  
包装しないとしなびてしまいますし大袋でまとめて包んでしまうと他の玉にも影響がある為  
手間と費用が掛かりますが一つずつ丁寧にやっています。  
外皮は厚いですが手でむけるほどには柔らかく、薄皮ごと食べられるので手を汚すこともありません。

### ・沖縄県産特別栽培パイナップル



現在のパイナップル畑の様子です。

一面パイナップルで埋め尽くされています。  
今年は生育も順調で、出荷予定としては  
4月上旬ごろからとなります。

ただ、今年は国産パイナップルにとっては逆風の年かもしれませぬ。

ニュースにもなっていますが中国が毎年台湾から  
パイナップルを輸入していましたが  
今年は禁輸措置をとっている為、  
日本の大手スーパーが

こぞって買い取っている為かなりの量が入ってきます。

この影響が相場にどこまで影響するかは知りませんが  
なかなか国産の農家さんにとっては余りいいことでは  
なさそうな気がします。

・高知県 特別栽培 ミネラルピーマン



このピーマンは何度もこの場でご紹介してきましたが、少し実績を報告致します。

w10 からw11 での伸び率は、なんと 146.1%を記録しております。

お取り扱い企業さま数に変化は全くありませんでしたので、

これは、このピーマンが人気が出ることをわかったもらったことで、

取扱量増に繋がったと認識しております。

彦根市のパリヤさまで昨シーズン、お客さまから、「このピーマン美味しいよね」と

売場で言って頂いたことをきっかけに、なんと 1 店舗で驚異の約 35 万円を超えるお取組み金額になりました。

お客さまの需要とバイヤーの売込みがマッチすればたったひとつの商品であっても

1ヶ月で凡そ、1,900 パック以上も購入頂ける、という驚異的な実績を作れることを立証して頂けました。

是非、この爆発的な人気が出せるミネラルピーマンに取り組んでみてください。

しっかりと売込みを掛けることが出来れば、必ずパリヤさまのような成功を収める事が出来ます。

お客さまが食べた感想から始まったこの流れがあるならば、その流れを待つのではなく、

自ら作ってしまう方がより早く、この驚異的な実績が作れるようになって考えています。

静岡県の企業さまでは先月から、大阪の企業さまでは今月からになります。



ポイントセールの対象商品に組み込んで頂いたり等の売込みを「1ヶ月継続」する企画を実施しております。

それにより、お客さまに手に取ってもらいやすく、食べてもらいやすくすることによって、売込商品がより明確化され「この〇〇美味しいよね」という需要自体を作り出せるようになります。

次週、このポイントセールについて、詳しく説明致します。(有安海)

**・イベント企画提案 お花見 『お家でもできるお花見 料理で花を咲かせましょう！』**



少し先のイベントになりますが、4月のイベント企画【お花見】のご提案です。

一部の県で緊急事態宣言が解除され、外に出る人も多くなっていることとは思いますが、やはり自粛ムードが完全に抜けきることは、すぐには無いと思っています。そこで、「家でもできるお花見」を提案したいと思います。

そもそも、お花見を行う本来の意味は何なのでしょう。

お花見の歴史は古く、平安時代の貴族が行っていたのが始まりとされています。

春には桜の木を目印に、山から神様が居りてくるといわれ、

宗教的行事・神事の意味で行われていたそうです。

江戸時代になると庶民の間でも行われるようになり、

厄払い・豊作を願って、桜の木の下でお祭りを催すようになったと言われています。

その時の料理やお酒は神様へのお供え物で、そのお下がり人が頂くものでした。

現代になり、桜を肴に飲み食いする催しになってしまっているので、

その本来の意味は失われているように思えます。

仲間とともに春を楽しむ、という側面もありますので、悪いことでは無いのですが、

この機会に一度、お花見本来の意味を知り、料理に使う食材や、楽しみ方について

考えてみるのも面白いのではないのでしょうか。

長くなってしまいましたが、パネルの中身につきまして、

この季節に是非とも摂り入れたい青果をピックアップしました。

まだ肌寒い気温からくる冷え、花粉などによるアレルギー、環境変化によるストレスなど。

華やかな料理を作る中でも、食べ物でそういった不調への対策を考えられれば、

より意味のある楽しみ方になるかと思います。（渡部智加）

### ・3 月 月 間 テ ー マ 免 疫 力 向 上 全 四 回 三 回 目

#### 3 回 目

中医薬の観点から見ていきます。

潤肺食材。じゅんぱいと読みます。

乾燥した天候の時は、呼吸で水分を出して、喉が固れて、喉や肌が弱ります。

そこで、肺や肌を潤してくれる食材を摂ります。

基本的に肌荒れも、潤肺食材を摂ります。

それが、辛くて白い野菜

白ネギ、にんにく、生姜、玉ねぎ、大根、白菜、里芋、レンコン、ゆり根、山芋、クレソン、春菊、木耳、白木耳、梨、りんご、いちじく、柿、スダチ、バナナ、みかん、ブドウ、豆腐、豆乳、松の実、落花生、ハト麦、杏仁、干し柿、

(つづく) 中澤佐江子

#### ・新登場

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新タマネギ 2 L

淡路島産 栽培概要 白いちご(淡雪)

茨城県産 有機栽培 ORGANIC 八郷ねぎ

奈良県産 栽培概要 吉野の肉厚椎茸 L/M

熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい

#### ・今週の特売

青森県産 特別栽培 津軽りんごサンふじ 24-26 玉規格

青森県産 特別栽培 津軽りんごサンふじ 28-40 玉規格

#### ・商品案内変更

北海道産 特別栽培 じゃがいも(花標津)・・・終了

北海道産 栽培概要 和田さんの柔らかか太ごぼう・・・終了

鹿児島県産 特別栽培 甘さきわだつ豆シリーズ・・・3月15日頃終了予定。

有限会社アルファー

吉田清一郎