

いつもありがとうございます。

W6 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。

・発注についての御説明

ネオニコチノイド系農薬の使用有無について

世間で言われている、ネオニコチノイド系農薬が蜂の帰巢本能を狂わし、そのため蜂が減少する環境負荷となっている説があります。

アルファーでは、この説について否定も肯定もしない立場にいます。

この件について情報を収集しても、どちらとも決定的な証拠足り得るデータは見つかりません。

また、私自身がこの 15 年近くいる小豆島の辺境の地では、確かに蜂の数は明らかに減少しています。

但し、私は農薬を使用していませんし、蜂の行動範囲とされる周りの自家菜園も農薬の使用はされていません。

にもかかわらず、蜂は減少しています。

従って、蜂の数が減少している事は事実と感じていますが、

その事由がネオニコチノイド系の農薬に集約されている事に疑問があります。

疑わしきを回避するのか、疑わしきを罰せずとするかは、どちらも正論があります。

私共は、栽培情報の公開を旨としていますが、

その内容について可否を問う組織ではございませんので、

そのどちらかに与する事はしたくありません。

発注書『 I 列 』に、4 年ほど前から『 * 』と『 O 』印を付けています。

ただ、その意味を公表する事は避けて来ました。

避けて来た理由は、むやみにこの議論に参加する事、自体を避けたい

私の意志の表れです。

今も、その意志に変わりはありません。

ただ、表記を希望されるお客様が徐々に増えて来たので、公表しようと思うだけです。

『 * 』は明確に使用していない作物で、

『 ○ 』は使用が確認されている、若しくは使用していない事実が確認されていない作物です。

また、フルーツのタイトル行の『 F 列 』に検索の▽マークがあります。

このマークをクリックして頂きますと、それぞれの栽培スタートス毎に商品抽出する事が出来るように仕組んでいます。

これも、一部のお客様からの要望によって 5 年前から組み込んでいます。

但し、私たちはこの栽培スタートスによって商品価値が変わるという認識をしていません。

何故なら私がこの事業をしている目的は、

私どもが Collection している農産物を食べて頂くことによって、

『健康な身体』と『健全な精神』を育てて頂くためです。

それをもたらすのは、栽培方法にあるのではなく、出来上がった農産物にあるからです。

私たちの身体の健康維持に、時に薬品が必要なように、

健康な農産物に仕上げるために農薬が必要な場合もあります。

かと言って、無批判に農薬の使用を是としている訳ではございません。

そのような理屈だけで、実態を伴わない議論に参加するつもりは毛頭ございません。

健康な心身を獲得して、どんな行動を出来るかが重要だと感じています。

・春野菜フェア『今だけ！ 春野菜の味と彩りを楽しもう』



発注書内にもあります通り、春野菜フェアとして、

いくつか商品をご提案させていただいています！

上記のパネルでは、ソラマメや実えんどうといった豆類を中心に、

今だけしか味わえない、春の味覚をつかった料理をいくつかご紹介しています。

春野菜の特徴でもある特有の苦みは、腎臓や肝臓の機能を助ける働きがあると言われ、

冬の間体内に溜まった老廃物の排出に役立ちます。

このことを知ると、旬の野菜を食べることは、

美味しさを知る意味でも、身体の機能を整える意味でも、

重要な事のように思えます。

パネルは、Dropbox にてデータを配信させて頂いています。

ぜひ、売り場作りにご利用くださいませ。(渡部智加)

これで各月のイベントも第三弾になりました。

第三弾の2月イベントは春野菜特集としました。

まだまだ寒い日が続きそうですが、2月は立春と言う事で、

暦の上ではすでに春とされています。

先週にパッキリリニューアルした、坂元さんの甘さきわだつ豆シリーズや



昨年から人気が出てきている、長崎県の特別栽培なんぶとまとなど色とりどりの商品で春を感じてください。

3月のイベント企画としては、ひな祭り、お彼岸を予定しております。



予定に組み込んで頂けると幸甚です。(有安海)

・フルーツ夢人参&ベータカロット

機能性成分 糖度 硝酸態窒素 測定
宮崎県産 風土 ベータカロット

機能性成分 カロテノイド 測定
兵庫県産 フルーツ夢人参

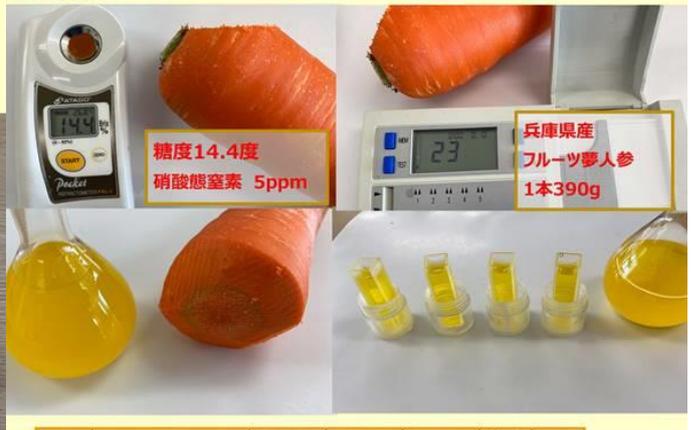
社内測定：2021/1/20



宮崎県産
風土ベータカロット
1本366g

糖度10.7度
硝酸態窒素 8ppm

測定：2021/1/21



糖度14.4度
硝酸態窒素 5ppm

兵庫県産
フルーツ夢人参
1本390g

測定日	品名	βカロテン μg/100g	αカロテン μg/100g	βカロテン当量 μg/100g	糖度 度	硝酸態窒素 ppm
2021/1/20	宮崎県産 ベータカロット	-	-	-	10.7	8
2020/12/29	宮崎県産 ベータカロット	5,500	4,000	7,500	8.4	25
2020/12/9	新潟県中原農園 にんじん	4,500	2,900	5,900	8.7	174
2020/8/24	北海道特産メマンベッタ人參	8,000	4,700	10,300	8.7	3
2020/8/24	USDA 初代有機 ベビー人參	8,600	3,600	10,400	7.6	2
2020/7/27	北海道上富良野町吉井さん有機人參	6,300	3,900	8,200	8.5	199
2020/5/29	兵庫県フルーツ夢にんじん自社測定4回目-上	15,200	7,400	18,900	9.5	-
2020/5/21	兵庫県フルーツ夢にんじん自社測定1回目-上	16,200	4,700	18,500	10.7	43
2020/5/19	熊本県ベータカロット自社測定	3,900	2,600	5,200	8.1	4
2020/2/10	かごしま有機 有機にんじん	4,500	2,900	6,000	10.3	4
2019/12/29	宮崎県フルーツ夢にんじん 自社測定	7,900	5,100	10,500	8.8	39
2019/12/29	熊本県ベータカロット自社測定	4,900	2,900	6,400	8.3	14
2019/10/18	北海道 豊栄 アロマレット 自社測定	7,700	4,500	10,000	7.3	16
2019/4/3	熊本県 有機にんじん 自社測定	6,300	3,600	8,100	7.1	168
2018/12/19	宮崎県フルーツ夢にんじん 自社測定	8,400	5,700	11,250	10.2	102
2018/8/7	美穂ベータカロット 自社測定	7,300	3,700	9,150	7.1	109
2018/6/9	熊本県ベータカロット自社測定	7,600	4,300	9,750	9.2	7

測定日	品名	βカロテン μg/100g	αカロテン μg/100g	βカロテン当量 μg/100g	糖度 度	硝酸態窒素 ppm
2021/1/21	兵庫県フルーツ夢にんじん	14,800	3,500	18,300	14.4	5
2021/1/20	宮崎県産 ベータカロット	-	-	-	10.7	8
2020/12/29	宮崎県産 ベータカロット	5,500	4,000	7,500	8.4	25
2020/12/9	新潟県中原農園 にんじん	4,500	2,900	5,900	8.7	174
2020/8/24	北海道特産メマンベッタ人參	8,000	4,700	10,300	8.7	3
2020/8/24	USDA 初代有機 ベビー人參	8,600	3,600	10,400	7.6	2
2020/7/27	北海道上富良野町吉井さん有機人參	6,300	3,900	8,200	8.5	199
2020/5/29	兵庫県フルーツ夢にんじん自社測定4回目-上	15,200	7,400	18,900	9.5	-
2020/5/21	兵庫県フルーツ夢にんじん自社測定1回目-上	16,200	4,700	18,500	10.7	43
2020/5/19	熊本県ベータカロット自社測定	3,900	2,600	5,200	8.1	4
2020/2/10	かごしま有機 有機にんじん	4,500	2,900	6,000	10.3	4
2019/12/29	宮崎県フルーツ夢にんじん 自社測定	7,900	5,100	10,500	8.8	39
2019/12/29	熊本県ベータカロット自社測定	4,900	2,900	6,400	8.3	14
2019/10/18	北海道 豊栄 アロマレット 自社測定	7,700	4,500	10,000	7.3	16
2019/4/3	熊本県 有機にんじん 自社測定	6,300	3,600	8,100	7.1	168
2018/12/19	宮崎県フルーツ夢にんじん 自社測定	8,400	5,700	11,250	10.2	102
2018/8/7	美穂ベータカロット 自社測定	7,300	3,700	9,150	7.1	109
2018/6/9	熊本県ベータカロット自社測定	7,600	4,300	9,750	9.2	7
データベース	7日 成分表 にんじん、蜜、漬、生	6,900	3,300	8,600	-	-

人参は人参と思っている方も多いと思う。

私は豚まんが好きで、30年ほど前に国産小麦の皮に弊社の冷凍真空パック豚肉

『健康豚』を主原料に商品開発をしたことがあります。

なので、コンビニでよく豚まんを買っていましたが、

ある時期からあまりの不味さに買わなくなりました。

ところが、この数年プレミアム豚まんが各社販売されるようになり、

それならと160円程度の豚まんを買うようになりました。

まだ、我慢の範囲内です。

コンビニでさえと言うとコンビニに失礼ですが、縦の品揃えを豚まんではじめたと

私にとりましては画期的です。

この160円の豚まんとは100円程度の豚まんが、

どの程度の比率で売れているのか聞いていませんが、
保温器に入っている数からすると、1:2 程度ではないかと思います。
美味しいという価値が、認められて来たとなれば嬉しい限りです。
同じ値入率で販売されているとすれば、粗利額は当然高く、
販売コストは同じとなれば経営改善になります。
私は経営者なので、販売直接経費以外の経費も当然みています。
青果のバイヤーさんや、店舗の青果担当者の方が、
何処までの経費を意識されて商品選び、売価付けをされているのか存じ上げませんが、
直接販売経費以外の経費にまで視野を広げて仕事をする事が、
昇進の早道である事とイコールであることは疑いの余地がありません。



さて、市場相場は一時期上がり始めましたが、
ここに来てまた下がって来たように感じています。
これは、昨年の夏の播種が高温で上手く
行かず、秋になって蒔き直しをした分が、
一度に収穫時期に入ってきたことに依ります。
実は昨日、
今週から初納品になった九州の顧客の
お店に行ってきました。
私どもの人参の売り場を見ますと、
そこに弊社の製品ではない人参が
ひと袋置かれていました。
きっと、先に地場野菜売り場で手にされた
お客さんが、アルファーの人参を見て、
そこに手にしていた地場野菜の人参を置いて、
代わりにベータキャロットをカゴに入れて
行かれたと推察されます。

昨年6月の九州に次ぐ産地として始めた、
兵庫県の砂地の人参の冬作が出て来ました。
フルーツ夢人参博農ですが、測定数値は驚く結果でした。
14.4度の糖度は測定を開始してから、初めてです。
硝酸態窒素の残留値も一桁です。これも画期的ですが、
この数値は宮崎県産のベータキャロットも同様の数値です。
こちらの糖度は10.7度になっています。
そもそも糖度は、人参に含まれる水分中の濃度なので、
その人参の水分含有量が多ければ低く、
高ければ水分含有量が少ないという事になります。
実際には、ジュサーなりコールドプレスなりで、絞ってジュースにしてみれば、
本当の味は分かります。
本当は担当者たちに指示をしたいのですが、
ごめんなさい、最近その担当者たちも猫の手も借りたいほど、追いまくられているので、
さすがに指示できません。



なので、目利きだけで捉えて頂くしかございません。

ところで、この画像は宮崎県産特別栽培
『風土のベータキャロット』です。

測定用にわざわざ本社に送ってくれた人参の中に、
この画像の人参を忍ばせてくれていました。

♪つま先立てて海へ～ モンローウォークして行く
いかした娘はだ～れ ♪ と

郷ひろみが昔謳っていましたが、あの歌を聞くと
ジャマイカにやっぱり行きたいと思ったものです。

それはさておき、ここにも自然の摂理のスパイラルが
現れているのが不思議です。

という事は、南半球では逆回転で捻じれていくことになります。

人参は根菜という根なのですが、植物の根は凡そこのように回転して伸びて行きます。

なので、育苗ポットの内側に縦の突起を作ると、回転して伸びる事を諦めて真っすぐ下に伸びます。

そこでポットの先を土が零れない程度に切っておくと、そこから伸びた根が出て、その根の先は枯れます。

その根の先が枯れると、植物はこれは不味い出来事だとピンチに気づき、枝根を途中から数多く出す努力をします。

そうすると、栄養を吸収するのはその枝根から出る毛根なので、究極の目的の毛細根を増やして良い作物を育てる事が出来ます。

私どもの会社の本領は情報です。

情報は直接経費も間接経費も少なくて入手する事ができます。

市場は、市場にとって都合の良い情報をお店に流す場合が多いと聞きます。

この事が解かっていないと、仲買の手玉に取られて、

お店は仲買の都合のいい売り場になってしまうと思いますし、

私の目で見ても、実際にそのように映る売り場もあります。

直ぐに売り上げに繋がらない情報の方が多いことが私の欠点ですが、

ようやく私以外からも情報発信をすることが可能になって来ました。

発注書欄にて『特売情報』の掲載をしていますが、これはあくまで表の情報で、裏の情報では担当者レベルで特売提案が行われています。

もちろん、小売り売価を含む販売数量ともセットですが、

これは相場低迷時に私たちの農家とも数量と単価交渉をスポットでします。

相場が高騰している時は、私どもの契約農家も収穫数量減で、

相場高騰による相対的に弊社商品が安いからと特売をされても、

数量確保は難しいのは当然です。

ということは、逆に相場が低迷している時は、

私たちの契約農家も予定以上に収穫量が多いという事になり、

そういう時こそ、先の交渉に乗ってくれやすいという事になります。

『松』 商材だからこそ、数の論理が成立しやすいのです。(吉田清一郎)

たつの市御津用よりフルーツ夢ニンジンが新登場となります。

昨年コロナ禍での緊急事態宣言中に産地さんが
納品先が軒並み営業自粛ということで出荷先に困っているところに
弊社へ声がかかりました。

畑は海沿いにあり肥料抜けもよく、立派で美味しいニンジンが収穫できます。
先日サンプルを頂き、測定しましたが変わらずすごい数字をたたき出しています。
文字通り桁違いの数字です。

今回案内するのは冬ニンジンです。

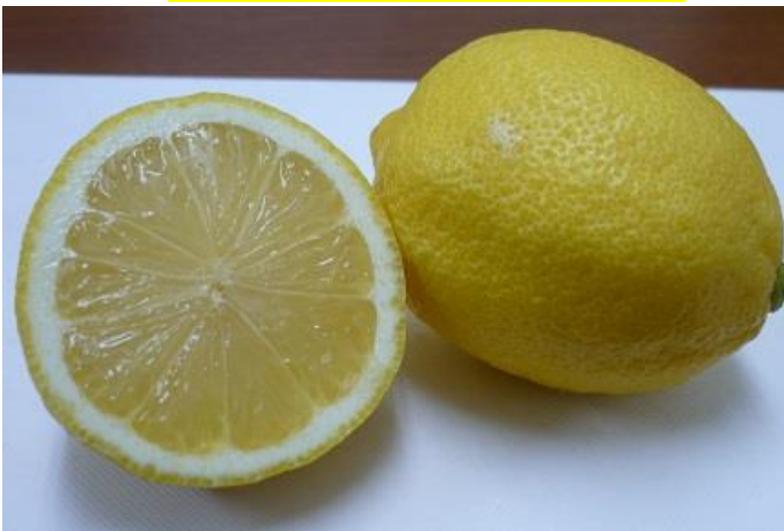
こちらは2月いっぱいを予定していますが、作付け時の天候不順により
収穫量があまり多くなく、終了が早まる可能性があります。

そこからしばらく休止して春ニンジンで再開します。

春ニンジンは糖度が冬ニンジンと比べて糖度がここまで高くはなりにくいですが、
それでも市場品と比べるまでもないことはわかるかと思います。

宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・愛媛県 岩城島産 岡野夫妻のレモン



岡野さん夫婦の魅力。
画像のレモンの断面。
よく見て下さい。
果肉が盛り上がっている。
どういこと？

これが魅力。

ここまで、実が詰まる。

やっぱり、瀬戸内の島。

柑橘にとっては、この上ない。

ひとは環境に依って生きる。



村上水軍からの変遷。

どちらも、この島の生まれ育ちらしい。



人口 2311 人だそうだ。

鶏の数は別だろう。

その鶏も、レモンを食べてる。

レモンは、酸っぱいだけだと思っているでしょう。

そんな人にこそ、このレモンを食べてみてほしい。

このレモンの味が解ければ、その後続く『瀬戸のマドンナ』『瀬戸はるか』を
食べれば、腰を抜かすだろう。

ハッキリ言って高いよ。

価格でしか見えない人は、見逃すと思う。

そんなに量はないので、見逃してもらう方が、見逃さないひとの為だ。

別世界にお客様をお招きしたい方だけが、この幼馴染夫婦の出来栄を
味わってくればいい。

・北海道帯広産 和田さんの栗南瓜 ほろほろ



この画像は、12月の11日の撮影。

届いた次の日の撮影。

収穫は9月末だとのこと。

それから40日ほど経過しているので、今は、もっと糖化が進んでいる。

今年は特別。

出来れば、冬至を含む12月末までには、売り切ってしまう計画を立てている。

この時期は九州物のこの品種を企画する。

それで、3月末頃までの販売計画を組む。

『ほろほろ』ってどういう意味？って、ブリーダーに聞いた。

このブリーダーは、あの「恋するマロン」を生み出した野口聡という人物。

なかなか、面白い人間だわ。

途中に、会社の要請で「エビスを駆逐する目的」で開発した

『栗五郎』という品種を挟んでいる。

これは、ハッキリ言って目的が不純なだけ、短命に終わった。

それに比べて、この「ほろほろ」は、目的が恋するマロンが早生なので、

超晩生の日持ちがして美味しいとして開発した。

物の見事に、その目的達成となった。

だけど、栽培のウデの無い農家はやめた方が良い。

話しが逸れたが、意味はホクホクの方言で、ほろほろという地域があるという事だった。

でも、ごめんなさい、何処だっけ言ったか忘れてしまいました。

もうあと、500箱程度で試験販売は終了です。

・今週の特売

熊本県産特別栽培吉田さんのみかん(南柑)

・商品案内変更

熊本県産特別栽培吉田さんのレモン・・・在庫販売

北海道産和田さんの男爵・・・終了

北海道産 JAS 剣淵男爵 2L サイズ・・・終了

宮崎県産特裁久保さんの紅はるか M サイズ・・・終了

兵庫県産特裁養父養生にんにく金郷純白 2L サイズ・・・終了

兵庫県産丹波の山の芋・・・終了

鹿児島県産特裁栗将軍 8-9 玉・・・在庫販売

種子島産糖蜜安納芋 Lサイズ・・・終了

宮崎県産特裁風土のサトイモ・・・価格変更。値上げ。(吉田麻衣)

それでは、今週も御注文の程、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