

いつもありがとうございます。

W23 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。

・宮崎県産 特別栽培 風土の洗いごぼう (営業部:生島 麻亜子)



ごぼうの新物になります。

このごぼうは霧島連山の
火山灰土の畑で育っており、
この火山灰土のおかげで窒素が適度に
切れて、硝酸態窒素の残留値が低く、
非常にきめの細かいごぼうです。

また、霧島白肌ゴボウという品種であり、名前の通り白い肌のごぼうです。

今回はごぼう専用の洗浄機を導入されたそうで、

半年間試験的に使用し細かい調整をしていますので、

白い肌と併せて、より綺麗に見えると思います。

以前はアルファーで使用していた商品名も『 **霧島白肌ごぼう** 』にしていました。

良いネーミングなのですが、アルファーが 20 年来ブランドとして販売してきた

北海道の和田農園さんと統一して、

アルファーのごぼうのブランド名として、『 **畑ごぼう** 』『 **やわらか太ごぼう** 』で

2019 年から販売する事にしています。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)		糖度	
				中央	根元	中央	根元
2024/3/13	宮崎県	風土 やわらか太ごぼう	霧島白肌	541.0	555.3	16.6	11.5
2024/1/31	宮崎県	風土 やわらか太ごぼう	霧島白肌	804.4	617.0	17.5	14.3
2023/7/27	宮崎県	風土 やわらか太ごぼう	霧島白肌	104.0	67.8	22.1	10.9
2022/7/15	宮崎県	風土 畑ごぼう	霧島白肌	185.0	-	19.0	-
2020/3/17	宮崎県	風土 やわらか太ごぼう	霧島白肌	637.0	757.0	14.0	6.7

風土さんの作るごぼうは糖度が高い上に、『やわらか太ごぼう』は太さがあっても柔らかく、乾燥させないように産地からビニールに包まれて送って頂いたりして工夫しているため、「す」も目立ちません。

「す」の正体は、植物が栄養や水分を運ぶ維管束です。

維管束から水分がなくなってしまう、できた空洞が「す」になるようです。

水分が失われる以外にも、収穫が遅れた場合などにも「す」が入るようですが、きちんと管理していると「す」は目立ちません。

ごぼうのPI値は8前後ですが、ある店舗様で販売して頂いた所、

『畑ごぼう』だけの販売でも

売価 239 円で PI 値 2.35 だったという販売実績もあります。

1 月に来店人数が 10 万人の店舗だと、**200 p** 売れたという事です。

もっと売れた！という方がいらっしゃいましたら、是非お話を伺ってみたいので、よければご連絡くださいませ。

『畑ごぼう』『やわらか太ごぼう』は年末まで取り扱い予定になります。

是非お取り扱いください。

・長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし (営業部:生島 麻亜子)

天候の影響などで品質（味）のあまりよくない果物がシーズン最初に店頭に並んだ時は、そのシーズン全体の売れ行きが落ちるようです。

特に果物を購入する方は、そのシーズン中に何度か購入する人が多く、最初に品質のよくない商品が出て、少ししてから品質のよい物が出て、シーズンの最初の印象が強く残ってしまって手が出せないのだと思います。

シーズンの最初に購入してくれる方は、その果物が好きな人か季節を楽しむ方。そのような方達にリピートしてもらうためには、きちんと美味しい商品を揃える事が重要です。

とうもろこしもそういう意味では果物と同じで、美味しい物でスタートしないと、このひと夏に響いてしまいます。

また、とうもろこしは鮮度が落ちると糖分がでんぷんに変化し、甘さが失われてしまいますので、ぜひ産地直送でお取り扱いください。

長崎県産

Nourishing Vegi
滋養のある野菜

ナリシング ベジ

特別栽培
農産物

生産者：高本さんたち

ゴールドラッシュ

皮がとてもやわらかく、さわやかな甘みが特徴の美味しいとうもろこしです。鮮度が良いものは特に甘みが強いので、購入したらすぐにお召し上がりください。保存方法は茹でた後、熱いうちにラップで包み、冷めたら冷蔵庫で保管するのがおすすめです。

今回登場するとうもろこしはゴールドラッシュという品種です。

さっぱりとした甘みで、皮が柔らかいため口の中に皮が残りにくく、

先の方まで大きな実が揃いやすいという、外見も美味しさも兼ね備えた品種となります。

レンジで加熱したり茹でたりするだけでも甘みを楽しめますし、

さっぱりした甘みのため、とうもろこしご飯などに調理しても塩味と相性がばっちりです！

・長芋のご連絡 (吉田麻衣)

最近の和田さんの長いもについてのご連絡です。

今年は早くに和田さんの長いもの保管の為に

冷蔵庫業者さんを探して見つけて、

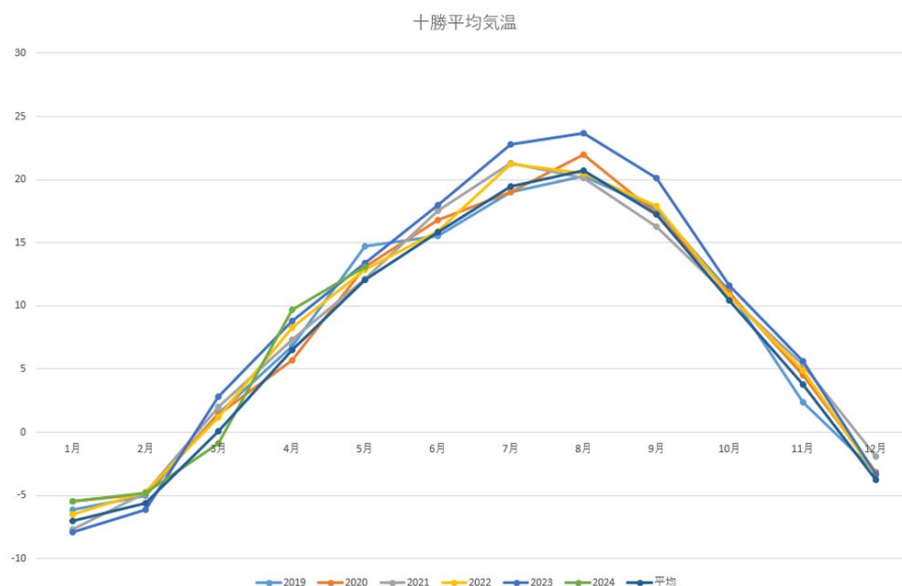
保管の為のスケジュールなどを全部完了しておいたのですが、

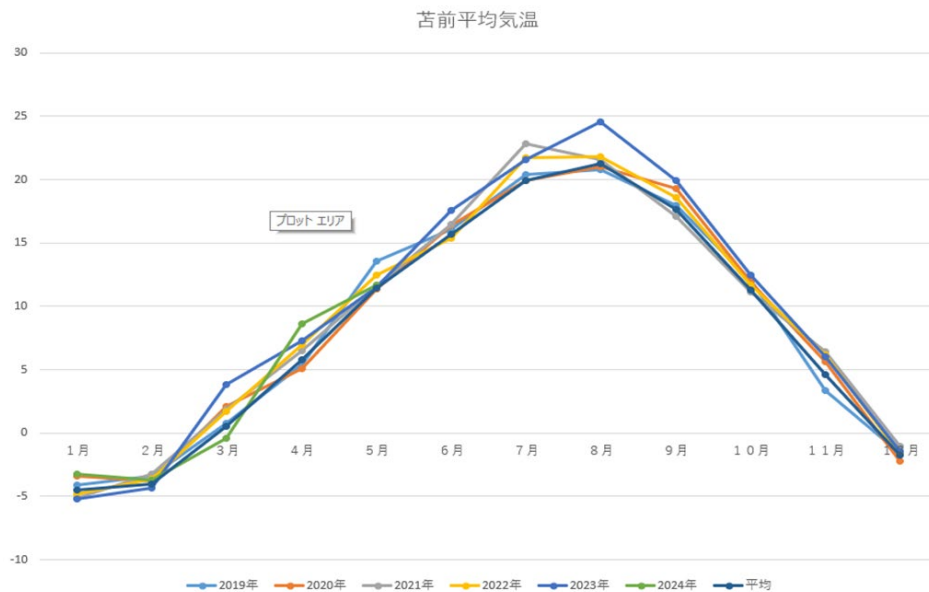
ここにきて和田農園様から貯蔵性が低下して、

今年は早く終わってしまうと連絡がありました。

昨年の夏が北海道にしては異常に暑く、人気の無限樹の恋するマロンも、

ロス率が例年よりも非常に高かったのですが、長芋に於いても同様であると思われます。





画像は過去 5 年間と今年の方と過去 2 3 年分の平均気温のグラフです。

2023 年 7 月から明らかに平均をはるかに上回っているのがわかります。

無限樹様、苫前の気温も 2023 年の 8 月は特に高温になっています。

無限樹様の南瓜の収穫は 8 月から始まり、10 月いっぱいくらいまで保管しますが、

この高温で恋するマロンだけでなく、こふき・ほろほろもロス率が高かったです。

長芋の収穫・出荷は 11 月下旬ごろから始まりますが去年は生育過程での気温が高く、

降水量が非常に多かったため、

いくら和田農園様とはいえ品質劣化は抑えきれなかったようです。

現状、例年と比較して不良報告を頂く件数が増えている為、

おおよその計算ではありますがだいたい今年の 11 月初旬ごろには

長芋・ネバリスターともに終了を迎える可能性があります。

多大なご迷惑をおかけするかと思います但し宜しくお願い致します。

・「漬ける」以外でも、美味しいらっきょう。【宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう】 (販促部:吉田紗知子)

料理ですぐ使える、らっきょうの下ごしらえ (作ったその日に食べるレシピに!)

①流水で洗って、土を落とす。
②らっきょうの先と根を切る。薄皮もとる。
③鍋に湯をわかし、塩大さじ1を入れてらっきょうを30秒ほど固めに茹でる。
④ざるにあげ、クッキングペーパーの上に並べて水気を飛ばす。

■らっきょうの醤油和え

①清潔なタッパーや瓶に入れて、醤油をひたひたまで注ぐ。
②スプーンで混ぜて、醤油をなじませる。

調理例
そのまま炒め物に加えたりしても◎

先日、本社に風土さんの土付きらっきょうのサンプルが届きました。

家で漬けてみよう…と一部を頂き(販促参考資料にもなります)、
持って帰った時、家族に初めに言われた言葉が以下です。

「うちの家、酢物が好きじゃない人ばかりやで。
だから、らっきょうはごめん、食べれないわ。」

確かに思い返してみると、
私の家でらっきょうが食卓に出た記憶がありません。
それに、アルファーに入社する前は、

私も

「らっきょう＝漬ける専門の食材」

という印象しかありませんでした。

…けれど、**洗いらっきょう・茹でらっきょうでも、
美味しい食べ方を知った今** は違います。

実は、**らっきょうは加熱すると、独特の旨味と甘みが増す** 他、
水溶性食物繊維を流出させずに食べれる為、
栄養を多く摂取できる等、

加熱調理にも向いている食材です。

風土さん のらっきょうは特に、**土付きな分、
味付けがされていない、らっきょう本来の味のまま出荷** されるので、
調理の幅を広げやすい特徴があります。

- ・細かく刻んで味噌と混ぜて、ご飯のお供に。
- ・沖縄の島らっきょうのように、天ぷらにして食べる。
- ・細く切って、サラダに。
- ・豚肉等、野菜炒めに入れて食感をプラス。

等、が挙げられます。

又、お酢以外でも、
醤油や塩で漬ける方法もあります。

「甘酢で漬ける以外でも食べれるって！」と、

説得するのに 10 分くらいは掛かった気がします。

それほど、「漬ける専用」という印象が強すぎるのか…と感じました。

我が家以外でも、そう思われている方も多くいるのではと思います。

結局、今回は醤油和えで食べました。

茹でる事で、内部はホクホク&表面はシャキッと仕上がり、

調理した当日食べても、味がしっかり染み込んだ、

美味しいらっきょうとなっていました。

ご飯のお供だけでなく、おつまみとしても美味しいと感じます。

「甘酢にじっくりと漬けたらっきょう」は、

確かに**一番の調理法** だと思います。

ですが、その**「漬ける」印象が強い為** に、

らっきょう自体を敬遠してしまう事 は、

とても勿体ないな…と感じます。

是非、ご活用を、

販売方法をご検討ください。

・奈良県の小林さん、益田さんに 美味しさの秘密を聞いてきました！

(販促部：渡部智加)

先日、奈良県の生産者 小林さんと、益田さんの農園に行ってきました。

小林さんは w24 登場予定の『奈良県五條市産 特別栽培 小林さんのとまと』、
w25 登場予定の『小林さんのきゅうり』。

益田さんは 7 月上旬ごろから登場予定の

『奈良県五條市産 益田さんのとうもろこし・おおもの』、

少し先になりますが、10 月上旬ごろ登場予定の『益田さんの柿』などの生産者です。

どのように作物に味を乗せているのか、何に力を入れて栽培しているか など
インタビューしてきましたので、記事にさせていただこうと思います。

まず、直近で新登場商品のある、小林さんから。





きゅうりのハウスに連れて行っていただきました。

インタビュー中に、食べてみる？と

1本頂いたのですが、

まず見た目からハリがすごくて、

ひと味違うきゅうりだと思いました。

塩やマヨネーズを漬けずに、パリパロとそのまま1本
食べられたのは初めてです。

食感もいいのですが、やっぱり味が乗っていました。

**美味しいきゅうりには、
共通して『味』があります。**

どうやったらこんなに美味しく育つのか、と尋ねましたが、
特別なことは何もしてないですよ～なんて仰ってました。

話していると、小林さんはもともと新規就農で有機栽培から始められたのだそうで、
有機栽培において、特に重要視される『土』についての座学を
積み重ねられているとのことでした。

奈良県と和歌山県にある、それぞれの肥料会社で独自に配合された肥料を購入し、
更にその二つを、小林さん独自の配分で混合して、使っているのだそうです。

消費者の反応を見ながら、その配分を調節していくそうで、
そういった土づくりの探求を楽しまれているようでした。

後は、とにかくきゅうりは鮮度！！と仰っていました。

どの野菜もそうなのですが、きゅうりは数十分単位で変わるそうです。

つまり、成長が目まぐるしくて、

「30 分収穫が遅れるとでかくなる。2 時間遅れると規格外になってしまうほど。」と

仰っていました。

なので、ハウスごとに、5 時、6 時と収穫時間を決めて、必ずその時間に収穫するそうです。

そして、その日のうちに出荷します。

これが市場となると価格調整のために冷蔵庫で貯蔵されることが多く、

10 日くらい貯蔵が効くので、その間にどうしても味は落ちてしまいます。

とまとも、樹上で可能な限り熟させて、出荷します。

10 段階あるカラーチャートのうち、市場だと 1 での出荷を求められるそうですが、

小林さんは 3～4 で出荷するそうです。

栽培まで上手くやっても、一番美味しい状態で食べてもらえるような、

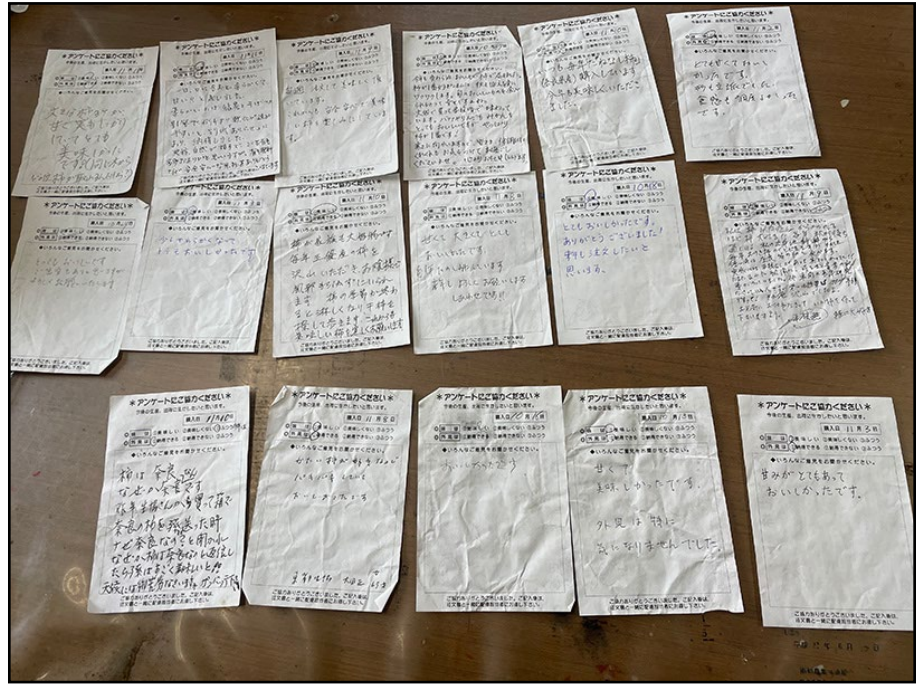
タイミングの見極めが重要です。

やれることをやってるだけですよ。と仰っていましたが、それがすごい。

私も見習わなくてはと思うばかりでした。

長くなっていますが、もう少し書かせてください。

次に、益田さんです。



右の紙は、益田さんが出荷とともに出している、消費者の方に向けたアンケートです。
自分の作った作物がどうだったか、ダイレクトに返ってきています。

この感想をもとに、作業内容や肥料を調整するそうです。

あとは、液肥をやったり、有用な菌をまいてみたり...

とうもろこしに関しては、なんとか糖度 20 度を超えてみたい、
と そのように試行錯誤されていました。

小林さんと同じく、いろいろな方法を試して、
より美味しいものを作ることを楽しんでおられました。
インタビューの受け答えからして、その様子が伝わってくるほどです。

栽培にかかる情熱は、作ったものに現れると思います。

本人は特別なことはしていない、と仰っていても、

こうやってお話を伺っていると、要所で探求心が働いていることがわかります。

それが、自然と味に表れているのだと感じました。

そんな二人の生産者の作る味を、
是非多くの方に味わってもらいたいと思います。
登場まで、楽しみにお待ちください。

・松商材は単品ではなく、品目数と量とコラボが効果的を狙おう

宮崎県 特別栽培 大葉〈誠の香り〉 （有安海）

今後松商材の取扱が、とても重要になってきていることは、
多くの企業さまは理解されているかと思います。

しかし、取扱方法を少し間違えてしまっている企業さまもあります。
松商材の取扱は単品販売やスポット販売では、
目先の多少の利益にはなるかもしれませんが、
ハッキリ言って継続性がなく、お客さんの認知度にはほとんど効果はないと言い切れます。

ではどうするかというと、アルファーでは、
現在、各お店で販売されている商品の構成比 30%を
松商材に増やすことをおススメしております。
しかしアルファーからの松商材の取扱自体は、
まずは全体の 10%をまず目指す必要があると考えています。
ではなぜ 30%かというと、大きく 2 つ理由があります。

1 つ目は、最低でもアルファーからの松商材が 10%の構成比がないと、
売り場で松商材の存在感が薄くなってしまい、
来店されるお客さまにそれが認識してもらいにくくなるということです。

これでは折角の松商材も数多ある商品に埋もれ、価値がなくなってしまいます。

今までのお取組み関係から、その分岐点がアルファーでは、

構成比 10%だと算出することが出来ました。

2 つ目は、アルファー以外のベンダーからの、松商材の提案が増えるということです。

1 つ目のアルファーからの松商材の構成比が 10%を超え始めると、

他の松商材を抱えているベンダーさまからのアプローチが始まります。

そうすると、その企業さまはもっと強気の交渉が出来るようになり、

さらに松商材の取扱易さが変わってきます。



話がずれてしまいましたが、松商材の認知度を進めるには、

品目数と各商品のボリュームは、絶対に必要だと考えています。

5 パック程度であれば、なかなか売れることどころか、
手に取ってもらうことすら難しいと思いますが、
20 パック 30 パックと売り込んでいと思わせるボリュームがあれば、
お客さまにも伝わり購入してもらえる可能性は格段に上がるはずです。

それだけではなく、青果売り場のみでの販売で終わらず、
青果売り場で販売している商品を使っても惣菜をつくり、
青果売り場と惣菜売場の両方からお客さまへアピールすることも、
有効なのではと考えています。

宮崎県特別栽培大葉〈誠の香り〉は、
青果売り場に置いておくだけではもったいない大葉なんです。
以前訪問させていただいた企業では、薬味にも拘っています。
と青果売り場でこの大葉を販売されていましたが、
実はそこから、しっかり POP を作り鮮魚の刺身コーナーで下敷きに使ってみたりすると、
面白いと思っています。
実際に北海道の企業さまは数年前から、
この大葉〈誠の香り〉を青果売り場だけではなく、
鮮魚にも使用している実績があります。

この大葉は特に力を入れるに相応しい大葉であることは間違いありません。
それは市場に流通している大葉と比較すると、香りが非常に強いという点にあり、
強い香りを持たせるための一番大きな要因としては、種が重要になってきます。

もちろん大葉はハウスでの栽培をしているのですが、
ハウス内は大葉の良い香りで充満している。というわけではないのですが、
葉っぱに刺激を与えると、その葉っぱからは非常に強い香りが放たれてきます。

それは同じハウス内でも、植わっている樹によっても違いがあるそうです。

そこで、その香りの強い樹から種を採取し、次回の栽培に使用する。
そうすることで、次に成長する大葉の遺伝子が残っているので、
当然、香りの強い樹になる可能性が高まるのですが、
これを毎年毎年繰り返すことで、年々その効果は高まり続けることになります。
この気の遠くなる作業を、現在の二代目社長の先代の親父さんから
数十年繰り返しています。

価値を感じられる方だけに評価してもらえればいいや。と最近は思っていたのですが、
それでは勿体なすぎるほどレベルの高い大葉です。
多くの方にこの大葉を評価してもらいたいと思います。
薬味に使われることが多いとは思いますが、大葉にも拘るのではなく、
薬味に使われる大葉だからこそ、拘ってもらえると嬉しいです。

・今週の成分測定レポート

■宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう

測定日	産地	品名	品種	検体	1玉の重量	硝酸態窒素	糖度 (Brix)
						濃度平均(ppm)	
2024/05/14	宮崎県	風土の 土付きらっきょう	らくだ	A	20.6g	検出せず	31.5
				B	20.1g	検出せず	30.3
				C	9.6g	検出せず	27.3
				D	9.5g	検出せず	25.7



らっきょうの測定は初めてということで、4 検体測定し、
データ数の集積および、
サイズによる違いの検証を同時に行いました。

検体の選定について、サイズで 2 グループに分け、
検体 A と B が大ぶりのもの、
検体 C と D は小ぶりのものを選定し、
また、各サイズで 2 検体ずつの結果を得られるように、
計 4 検体の測定を行っています。

今回の結果では、重量と糖度の値が比例しています。

$A > B > C > D$ と、重量が重ければ重いほど、糖度も高くなっていました。

そもそもらっきょうの糖度が 30 度前後あることに驚きですが、
同じく糖度の高い「にんにく」や「ゆり根」などと、
可食部の部位が同じであることから納得のいく数値といえます。

これらの可食部は、鱗茎(りんけい) と呼ばれる部位にあたり、成長に必要な養分や糖が
蓄えられているため、
他の野菜よりも、糖度が高く出ると考えられます。(販促部：渡部智加)

■宮崎県産 須川さんの土育ちパプリカ

測定日	産地・生産者	品名	検体	品種	1本の重量	硝酸態窒素 濃度平均(ppm)	糖度(Brix)		
							上部	中部	下部
2024/05/14	宮崎県産 須川さん	須川さんの 土育ち パプリカ	A	ダンダン (黄)	169.1g	検出せず	5.2	5.9	5.9
			B		189.0g	検出せず	6.7	6.6	6.8



今回は、ロス品の測定です。

検体 A は、
頭の部分に当たりがあってシワが出ているもの、
検体 B は、側面に裂けが出ているものになります。

まず糖度について、今回は部位による差は小さくなく、
代わりに検体による差が 1 度近く出ています。
データ数が蓄積してきたため、
傾向が見え始めていますが、
黄よりも赤の方が、全体的に糖度が高いようです。

また、硝酸態窒素に関しても、黄では一度も検出されていませんが、
赤の方はわずかながら検出されています。

色の違い、つまり色素の違いということになりますが、
赤色はカプサンチン、黄色はゼアキサンチンという色素によって発現しています。

糖度、硝酸態窒素の検出量に違いがあることと、
これらの色素に関連性があるか調べてみましたが、
直接的な記事は発見に至りませんでした。
推測の域ではありますが、色素の違いによって、代謝が異なるのではないかと考えています。
(販促部：渡部智加)

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう・洗い

・商品案内変更

月間テーマを5月から6月に変更

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参(藤本姉妹)・・・価格変更。値下げ。

兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参(八木さん)・・・価格変更。値下げ。

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン・・・価格変更。

値下げ。

・終了

北海道産 和田さんの畑ごぼう・・・柔らか太ごぼうはまだまだあります。

大阪府産 式森さんの紅甘夏

・6月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン・・・w23より新登場予定

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・w24より新登場予定

兵庫県産 夏のさらだちゃん・・・w24より新登場予定

兵庫県産 あまたまちゃん・・・w24より新登場予定

奈良県産 小林さんの胡瓜・・・w25より新登場予定

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白・・・w26より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ栗南瓜・栗將軍・・・w26より新登場予定

・6月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ小玉すいか・・・w27より新登場予定

山形県産 特別栽培 畑の味を知るメロン・・・w27より新登場予定

大分県産	工藤さんの濃〜いピーマン・・・w27 より新登場予定
ニュージーランド産	防カビ剤不使用 レモン・・・w28 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