

いつもありがとうございます。

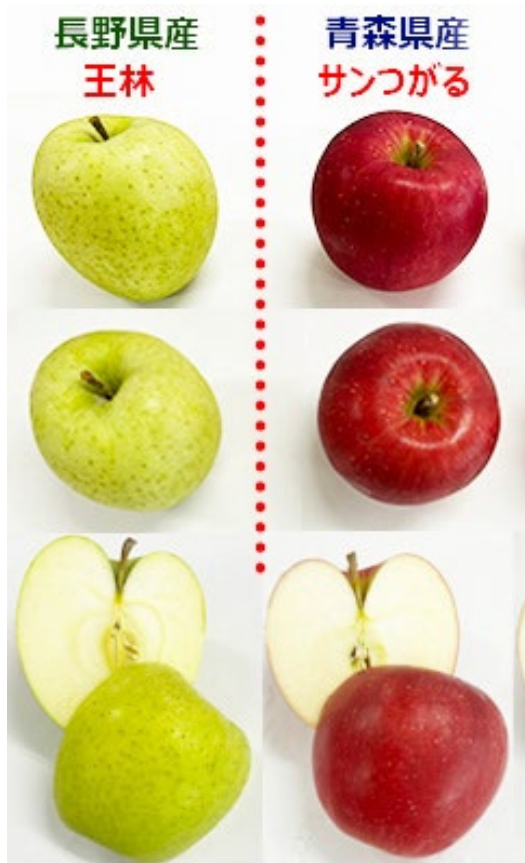
W48 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

・気になる品種は、お早めにご検討ください。

青森県産 特別栽培 津軽りんご・長野県産 特別栽培 志賀高原りんご

(販促部:吉田紗知子)



りんごは、言うまでもなく人気がある果物なので、多くの**品種**が開発されており、**日本国内だけでも、2000 種類程**あります。

産地さんが、植える品種を選ぶ・本数を決める際は、収穫開始・終了の品種リレーが上手くいく組み合わせや、需要数を考えて、品種ごとの本数を決めますが、ここまで品種が豊富であると、選択枝・組み合わせ数がとてつもなく、植える本数は特に難しいのだろうな…と想像できます。

実際、アルファード取り扱いがある産地さんの栽培台帳を見ると、品種毎の栽培面積・本数の細やかさがよく分かります。

そこまで詳しい人でも一度は耳にしたことがある品種は栽培数も多いのですが、珍しい品種名である程、栽培数も上記に比べて抑えられる為、

取り扱い期間終了も早く、

このように記事や販促物を作る際はスピード勝負であるなと感じます。

今週を測定を行った内の一種「**青森県産・サンつがる**」は、

今回案内では終了しています。

ほかの**長野県産「王林」**は継続中ですが、

(りんご以外でも言える事)

今年は特に、**例年と比べて取り扱い終了が早くなった** 商品が多いです。ですので、

気になられる方は、お早めに注文をご検討ください。

同じ赤いリンゴなので、遠目で見ってしまうと似ている今回の二種類でも、

切って食べると、食感の違いが顕著に出る事が、

(シナノゴールドは、**果汁量は控えめ、果肉のシャリっと感が強い**と感じました。)

リンゴの面白い所だなあと感じ、

だから、沢山の品種が開発されてきたのだなと思いを馳せます。

是非、多様なりんご品種の取り扱いを

ご検討いただければと思います。

・自分に合った食べ方を楽しむ ～ 生姜編 ～ (販促部：渡部智加)

いきなり私事ですが、1週間ほど前に風邪をひきました。

しかし、いつもであれば1週間以上症状が続くのですが、今回は3日ほどでよくなりました。

ひき始めのその日、西村さんの生姜を食べたのが良かったのではないかと思います。



このコト POP にあるように、
お鍋に直接擦り下ろして、出汁になじませて食べました。

**西村さんの生姜は、ピリツとした辛さがありますが、のど越しの良さもウリで、
風邪で喉が痛くても、不思議と刺激を感じず スッと身体に取り込まれていく感じです。**

生姜を食べると体が温まる、
というのはほとんどの人がご存じのことだと思いますが、
ここまで てきめん効果を感じられたのは初めてで感動してしまいました。

思えば、ひき始めに食べたこと、
つまり **酷くなる前に身体の調子を整えることが大事だと、改めて思いました。**
そのような意味では、ただ食べるのではなく、
『より栄養があって美味しいもの』を『効果的に』食べていくべきですね。

弊社では、青果をただ御販売するだけではなく、
その食べ方や、その食べ物が持つ力も御紹介しております。

ですので、売り場にお買いに来られるお客様に、
商品と併せてこれらの情報も、お届けいただければと思っております。

今回の『高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜』で言えば、
まず食べ方について、その品種に着目してご紹介いたします。

弊社では、一般的な生姜の品種である **土佐一** に加え **赤生姜** **黄生姜** の
3 種を取扱っております。

それぞれ味や食感に個性があり、同じ生姜でも様々な食べ方の御提案が可能です。



●辛みの強さ

土佐一 < **黄生姜** < **赤生姜**

という体感です。

特に**赤生姜**は、パンチの効いた辛さで、
口に入れてすぐに来る感じです。

●食感

土佐一が一番シャキシャキしていて、
黄生姜が最も滑らかに感じました。

●香り

土佐一が強く、**赤生姜**は少し落ち着いた深みのある香り、
黄生姜は生姜の中では控えめでやさしい印象です。

●まとめ

土佐一………… 歯ごたえと香りが生かしやすいので薬味に向くほか、
生姜の存在感を強く出したいとき、
直接 料理に擦り下ろすのもおすすめ。
存在感出しつつも、他の食材と馴染みやすいのも◎
オススメレシピ ▶ **にんにくの効いた、やわらか生姜焼き**
<https://cookpad.com/jp/recipes/21409842>

赤生姜………… 辛みを効かせたいときや、味噌などと混ぜてアクセントある調味料に。
パンチの効いた辛さなので、とにかく温まりたいときにも。
オススメレシピ ▶ **れんこん団子の赤しょうが鍋、味噌仕立て**
<https://cookpad.com/jp/recipes/18382993>

黄生姜………… 滑らかさとやわらかな香りを生かして、お菓子や紅茶に。
辛さも感じつつ、上品な味に仕上げられます。
オススメレシピ ▶ **生姜のマフィン**
<https://cookpad.com/jp/recipes/18567520>

長くなりますが、
次は、生姜の持つ力。

繰り返し述べている通り、生姜の身体を温める力は、食べ物の中でも天下一品。
その効果は、『生』と『乾燥』させて食べる場合で、
違う角度からもたらされるのはご存じでしょうか？

●生のもの

身体を即座に温めて発汗を促し、余分な熱を取ります。

風邪の悪寒や発熱に特に効果的で、

香りが胃液の分泌を促し、食欲がない時にもおすすめです。

●乾燥させたもの

生が即座に身体を温めるのに対し、

乾燥させた生姜は、血行を改善して身体を芯からじわりと温めてくれます。

こちらは胃腸の弱い人や、慢性的な冷えに悩む人におすすめ。

皮付きのまま薄切りにして乾燥させると簡単にできるので、

日持ちもし、手軽にスープや煮物など幅広く使えるので、普段から取り入れやすいです。

このように生姜の品種や食べ方、状態によって 様々な効果がもたらされます。

これからを健康に過ごすために、

今の自分にあった食べ方を探るのも楽しみの一つのように思います。

**買いに来られるお客様に、売り場でこれらの情報をもとに商品を選んでいただければ、
その売場に来る楽しみにも繋がると思っています。**

是非商品と合わせて、これらの情報も消費者の方へ届けて頂ければと思います。

宜しくお願い致します。

・冬至には南瓜だけじゃなくれんこんも良いと思う。

石川県 特別栽培 加賀美人れんこん（有安海）



冬至では 品名に『ん』が付くものが、
運氣上げるから縁起が良いよ。

とは良く聞きます。

が、南瓜やゆずなどは、売り場も特設し
イベント販売は多いのですが、

れんこん はあまりそれにあやかって

販売されている売場は見かけないような気がします。

個人的な印象ですが。

今年は、南瓜やゆずはもちろんですが、

れんこんも冬至に併せて販売してみてもどうでしょうか？

先月、今シーズンのれんこんサンプルをもらった時に、何にして食べようか悩んだのですが、
なんとなくすりおろして味噌汁を作ってみました。

トロっとするし、たまに口に入ってくる小さい塊で、

シャキシヤキするし、びっくりするほど美味しかったです。

今は暑くさえ感じる瞬間もあり、鍋という気持ちにはなり難いですが、
冬至時期には、さすがに冷え込んできているはずなので、
れんこん鍋もとても美味しく食べられるに決まっています。
火を通すことでより一層トロットするので、体調が悪い時、寒い時期には食べやすいうえに
身体をぽかぽかとさせてくれ、元気になれる良い感じの食べ方になります。

石川県のれんこんは9月から収穫期に入りますが、
収穫はじめは未だ完熟には達していないため、
半分にカットしたときの『によ〜ん』と糸をひく粘り気は、まだ薄い時期になります。
時期を追うごとにれんこんは完熟に向かっていき、今時期になれば完熟を迎えており、
粘り気も味も一級品になっております。

このれんこんは加賀市の北東にある金沢市のその中でも海にほど近い河北潟と呼ばれる、
湖のようなすぐ近くで、特別栽培によって育てられています。
河北潟は約5,000年前までは海だったとされており、
内灘砂丘により、湖となった海跡湖になります。

こんな地域で栽培された作物が美味しくない訳がありませんよね。

その地の利を最大限に活かせる地域にも関わらず、
れんこんの栽培チームは探求心が強く、
例年は無農薬・無化学肥料での栽培を可能としております。

しかし、栽培チームとしては農薬や化学肥料を使いたくないというわけではなく、
『美味しいれんこん』を栽培するために、勉強し土づくりを行っていった結果が、
本人曰く『農薬も化学肥料も使わなくてよかった』れんこんなんです。
従って、やっぱり味は美味しいんですよ。

でも、今年は何の作物でも虫の被害が続いておりますが、
この美人れんこんも同様で、農薬を3回使用してしまっております。
これは美味しいれんこんを守るための施策になるので、決して後ろめたいことはなく、
美味しいものを作り上げるというプライドからの決断になります。
下手に有機栽培や特別栽培だからと言って、弱弱しい野菜を見る機会もありますが、
不健康な野菜を食べて、人間が健康になれるわけがありません。
人間だって風邪を引けば風邪薬を飲む、疲れば栄養ドリンクを飲む、健康を保つため
に必要なものになります。



加賀美人れんこんはお世辞でも白いとは言えません。
『れんこんは白くなければ売れない』
と、
やはりというべきか、白さにばかり注目され、
正しい商品の価値で判断されないことが、多く少し悲しいです。

[illegible]

w46 の発注書から、和田さんのごぼうの中でも『やわらか太ごぼう』が出てきています。
最近**太いごぼうを購入される方が多くなっている**らしく、弊社の販売実績でも、「太ごぼう」と「畑ごぼう」では 3 : 4 の販売構成比になっています。
和田さん『やわらか太ごぼう』のように、普通の太さのごぼうに比べて「太ごぼう」は数が揃うまでに時間がかかる事があるため、
取扱期間を考慮したら 1 : 1 になるかもしれません。
さらに、人気の「太すぎるごぼう」は数カ月で「畑ごぼう」1 年分の量を取り扱っていたため、「太ごぼう」と「太すぎるごぼう」を合わせて**5 倍**ほどの差がつく事になります。



勿論、太いからと言って美味しくないわけではありません。

元々、『和田さんのごぼう』は糖度 15-17 度。

最高では糖度 25 度を記録したこともあります。

また、肌理の細かな肉質をしているのですが、

歯ごたえもちゃんと残っているので、甘さ食感どこを見ても一級品のごぼうです。

また、太いごぼうだと「す」が入っていると思われがちですが、

「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、空洞ができてしまう事が原因となります。

水分が失われる以外にも、収穫が遅れた場合などにもできるようですが、

きちんと管理していると「す」は目立ちません。

また、個人的な感想ですが、ごぼうを料理する際に面倒なのは皮剥きです。

細いごぼうの皮を剥く時に力を入れると、ごぼうが反ってしまい皮を剥きにくいし、

細いごぼうを2-3本下ごしらえをするのは時間が掛かってしまいます。

太いごぼうは包丁の背で皮を剥きやすいため、ごぼうを購入する際はつい、

太いごぼうを買ってしまいます。

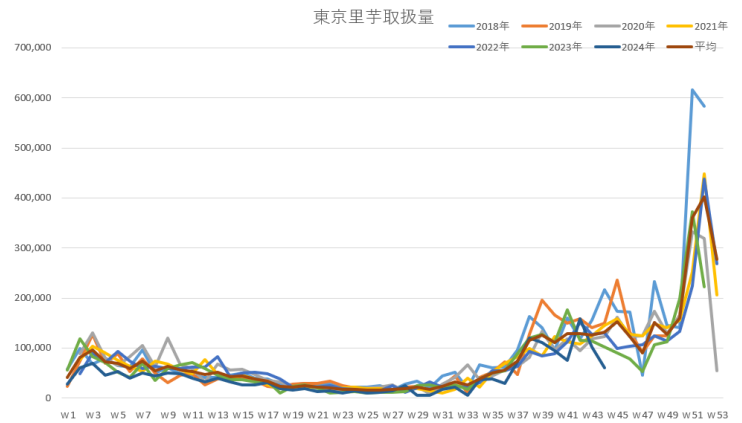
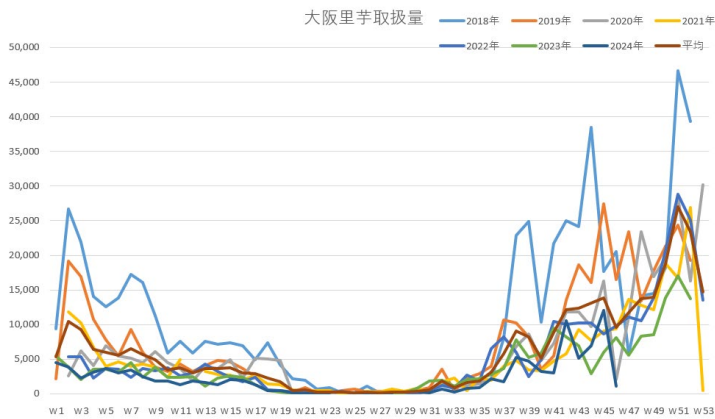
「太すぎるごぼう」は、天候などに影響されるため収穫数量はわかりませんが、

年末年始にも必須商品であるごぼうですので、

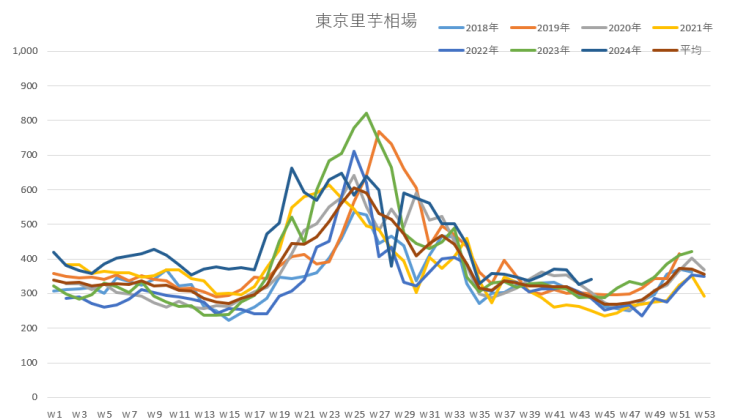
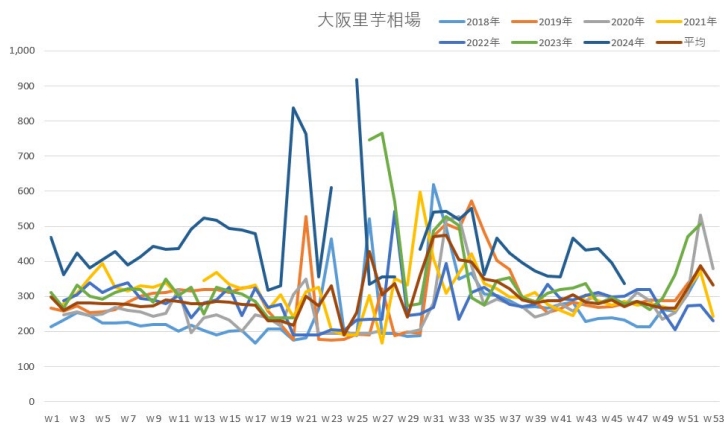
この機会に「太ごぼう」の売場面積の拡大をお願い致します。

・今週見るのは里芋です。

その前に、今週から東京のデータを取れるようになったので、
東京と大阪の二か所から分析しつつのお話です。



まず、取扱量のグラフですが、取扱量そのものに差はあれど、
一年を通じて取扱量の動き方に東京、大阪共に差はそこまでありません。

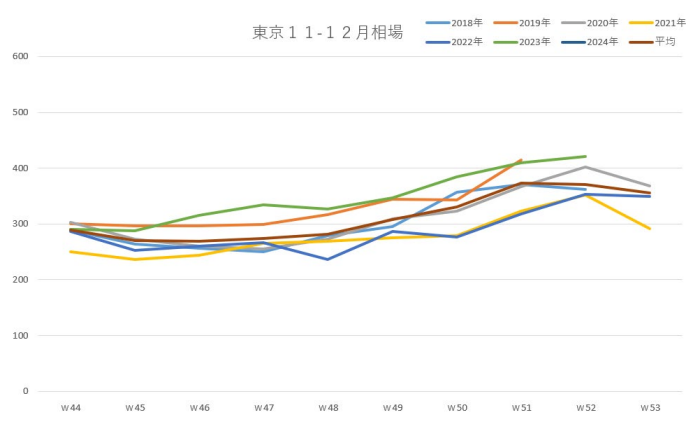
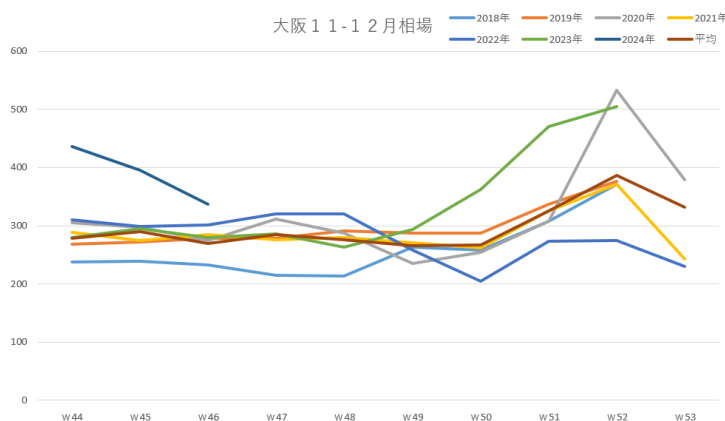


次に東京と大阪の相場のグラフです。

こちらも、取扱量の少ない夏場に高くなる傾向にあり、
産地からぼちぼちと出始めてくるw31 ごろにはだいぶ落ち着いた感じになります。
それから1 2 月から年末に向けて上がっていく傾向にあります。

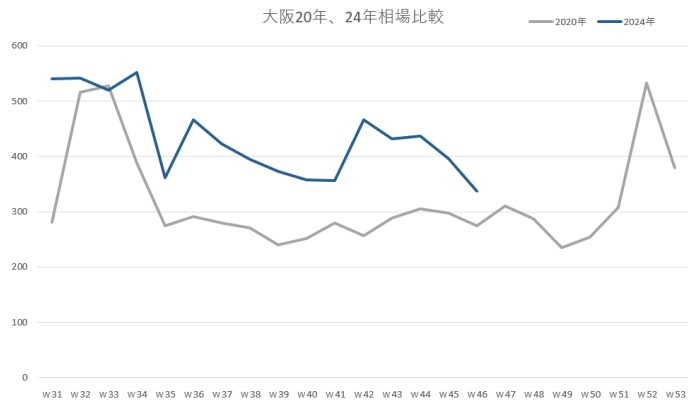
面白いのは、東京はややなだらかに上がっていくのに対して、
大阪はガッと上がる感じが見て取れます。

もうちょっとクローズアップしてみます。



1 1 月 - 1 2 月だけで見ると、
やはり東京は緩やかに、大阪はそれまでは大人しく、ピンポイントにガッと上がります。

去年 2 0 2 3 年の大阪は例外的に早めに上がったみたいですが、
おそらく天気の関係で確保のために早くに上がったのだと思います。
今年は平年よりもずっと高い状態が維持されており、ようやく落ち着いてきたようですが、
また上がるのは過去の相場からと考えられます。



ちなみに一番近い動きをしているのが、2020 年。わかりやすいように 2020 年と 2024 年のみにしているのがこのグラフです。

ほぼ一致しています。

だからと言って今年の相場の動きが 2020 年と一致しているわけではないので、鵜呑みにしないようにお願いします。

今年から福井県の建石さんの里芋の取り扱い再開の予定です。

8 月にあったアグリフードエキスポで偶然に再開し、あーだ、こーだと話をし、

先日、福井県に産地訪問をしてようやく約束を取り付けてきました。

まだ、栽培履歴などがまとまっていないのですが、可能な限り早く 御提案できるようにと準備中です。



こちら 10 年前の建石さん夫妻です。

先日の訪問時に年齢を聞いてみたときと、ほとんど見た目変わっていませんでした。



直近の商品画像がなく、
ラベルが古いものになりますが、
2018 年のときの建石さんの里芋の商品画像です。
こちらは 350 g ですが、
実際にご案内するものは 400 g になる予定です。

建石さんの里芋を再びご案内できる日が来るとは思っていませんでしたが、
実際案内できそうな日が来たので、とても幸運に思います。
建石さんの里芋のご案内はw49 での予定となっていますので、
以前懇意にしてくださっていた企業様、店舗様宜しくお願い致します。

・松茸情報 11 月 18 日現在

状況は何も変わらずさらに深刻です

アメリカは、今の産地は、あと少し在庫あれば、休み明けに来るか？

水曜日着の連絡待っています。

その後は、最後のカリフォルニアは、まだ出てこず、もう少し先みたいです。

また、出ないというシッパーもいます。

カナダは、近々いつ終わるか、判断待ち、多分今週は無さそうです。産地の
在庫分のみの入荷か？

中国も減ってきて、ほとんど出ていない、在庫の出荷だけで今週いっぱい終わりか？

トルコは、全く出てません、この末からは、雪の話もあります、温暖化に翻弄されています。

日本側も今週で終わりというところが多いです。

現地休みなので、引き続き、明日以降確認していきます。

(株式会社パシフィックコーポレーション:彦坂嘉男)

・今週の成分測定レポート

■山形県産 特別栽培 フルーツ王国 ブランデー香る渋抜き柿

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2024/11/7	山形県産 松本さん	ブランデー香る渋抜き柿	175.7g	15.5



山形県・松本さんの、
ブランデー香る渋抜き柿を測定しました。
前は、昨年 2023/11/17 に測定を行っています。

糖度は **15.5** と検出されました。

前回と比べると、
15.9➡15.5 となり、
少し下がってはいますが同等の数値であると言えます。

一般的に柿の渋抜きは、炭酸ガス等で行いますが
こちらの庄内柿は、ブランデーで一つ一つ渋抜きを行います。
手間はかかりますが、高いアルコール度数のブランデーを使うことにより、
均等に渋抜きができ、
炭酸ガスよりも、まろやかな甘みととろりとした口当たりに仕上がるとされています。

今回試食した際も、優しい甘味が口の中で広がりました。(吉田紗知子)

■ ■兵庫県産 古川さんのさつまいも・紅はるか

測定日	産地	生産者・品名	1本の重量	硝酸態窒素 濃度平均 (ppm)	糖度		
					生	加熱後(自社)	加熱後(焼き芋)
2024/11/08	兵庫県	津村子 古川さん 紅はるか	200.5g	1.1	12.4	49.2	35.5



兵庫県津村子・古川さんが栽培される、
紅はるかの測定を行いました。

兵庫県・津村子は、アルファードでも取り扱いが多い
「岩津ねぎ」の産地がある場所です。

今回は、

- ① 加熱前
 - ② 加熱後(自社)
 - ③ 加熱後(津村子さん内で焼き芋に加工されている物)
- の三種類で測定を行いました。

結果、各測定の糖度は、

- ①加熱前: **12.4**
- ②加熱後: **49.2** (自社)
- ③加熱後: **35.5** (津村子内・焼き芋加工)

と検出されました。

過去、アルファードで測定を行った中でも、とても高い数値となりました。

(吉田紗知子)

【糖度数値について注意】

さつまいもは「加熱して甘さを引き出し、ホクホク感を味わう」野菜である為、
6/17 吉村さんのほっこり金時の測定から、加熱後の糖度測定を開始しました。
焼き芋のように低温でじっくりと熱を通すと、
糖化が起こりやすくなることから 結果として糖度も上がりやすいため、
よく web 上などで紹介されている焼き芋の糖度とは、
比較条件が異なることにご留意ください。

■兵庫県産 鴨谷さん 人參

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2024/11/8	兵庫県産 鴨谷さん 人參	—	117.2g	41.9	8.4	2,400	3,700	4,300

兵庫県・津村子、鴨谷さんが栽培される、人參を測定しました。

今年は全国的に、例年よりも平均気温が高く、降水量及び日照時間が多くなりました。

11 月現在でも暑い日が多く、涼しい気候を好む人參にとって、
厳しい環境であったと思われます。

硝酸態窒素は、**41.9ppm** と検出されました。

一般の人參と比べると、低い数値です。

又、**糖度**は **8.4 度**と検出されています。

こちら、一般の人參と比べ高い数値であると言えます。

カロテノイドの各数値は、

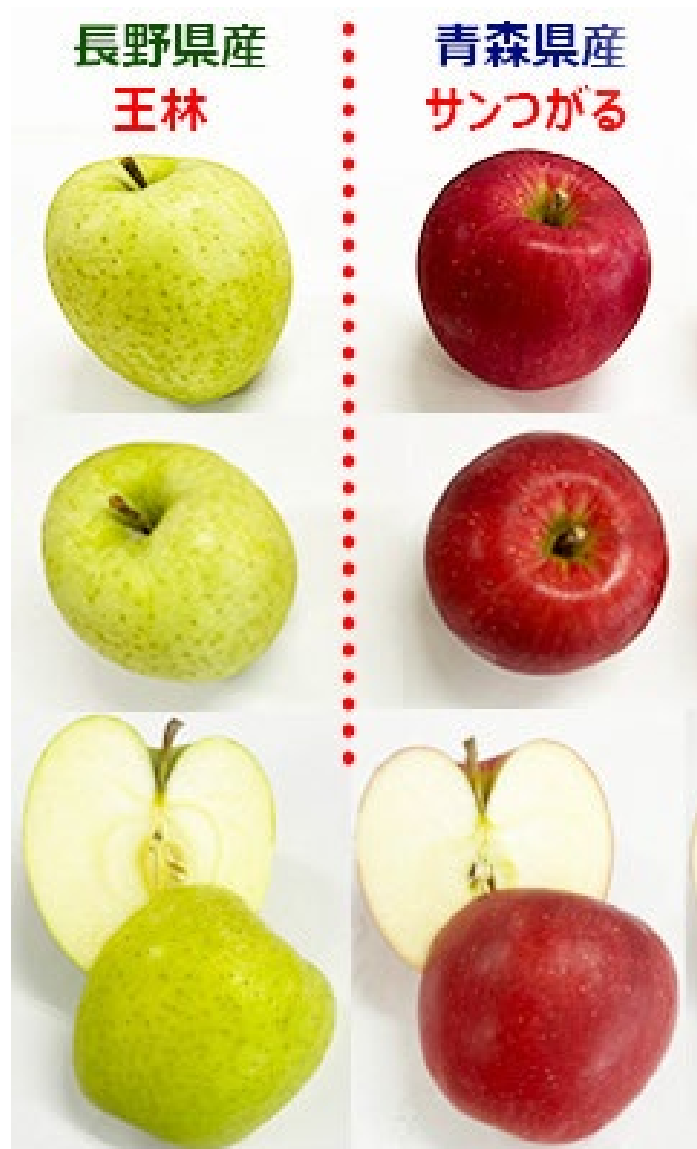
β-カロテン：2,400、α-カロテン：3,700、β-カロテン当量：4,300と

検出されています。

今回測定の前日に、北海道・メマンベツ人参の測定を行っていますが、
上記測定数値と近い数値で、
例年の測定数値と比べると、若干控えめな数値であると言えます。(吉田紗知子)

■長野県産 市川さん りんご 王林

青森県産 斎藤さん りんご サンつがる



■長野県産 市川さん 王林 りんご

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/11/12	長野県 市川さん	志賀高原りんご	王林	354.5g	15.5



長野県・市川さんの栽培される、**王林**の測定を行いました。

前回は、2022/12/5 に測定を行っています。

同日、赤系のりんご(サンつがる・シナノゴールド)を行った為、

同じ机に並べていましたが、(冒頭画像参照)

黄緑系りんごらしい、鮮やかな色合いが目を引きました。

今年、同産地のりんごは、

10/16 に、シナノスイートを測定しています。

その際は 15.7 と、今年の酷暑という厳しい環境にも関わらず、

高い糖度数値が検出されていました。

今回測定の**糖度**は、**15.5** と検出されました。

前回測定時の 14.8 よりも高い測定値となりました。

試食してみると、王林特有の爽やかな風味と甘さを感じました。(吉田紗知子)

■青森県産 斎藤さん サンつがる りんご

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/11/12	青森県 斎藤さん	津軽りんご	サンつがる	373.0g	15.3



青森県・斎藤さんの栽培される、

サンつがるの測定を行いました。

前は、先月 10/9 に測定を行っています。

今回測定した個体は、

色が濃く均等に赤く表面が染まりきっていました。

同日に測定した、長野県産・王林と比較してみても、

濃い色合いであることが分かります。

糖度は、**15.3**と検出されました。

過去サンつがるは、糖度 13 度台が多い為、今回の数値はとても高く感じます。

(吉田紗知子)

■高知県産 明神さん 唐の芋 サトイモ

測定日	産地 生産者	品名	品種	検体	重量	硝酸態窒素濃度平均 ppm	糖度
2024/10/21	高知県 明神さん	満天里芋	唐の芋	A	87.1g	3.3	6.0
				B	66.4g	8.7	5.5

高知県・明神さんの里芋を測定しました。

前は昨年 2023/11/30 に測定を行っています。

硝酸態窒素濃度は、

13.1ppm➡8.7ppmと検出されています。

前回よりも低い結果となりました。

糖度は、

7.2 度➡6.0 度と検出されています。

大小個体の数値差については、

大:硝酸態窒素濃度:3.3ppm 糖度:6.0 度

小:硝酸態窒素濃度:8.7ppm 糖度:5.5 度

となりました。

硝酸態窒素濃度には数値差が見られましたが、糖度は大体同程度の数値となりました。

試食してみると、味付けをしなくても、芋の優しい味が口に広がりました。(吉田紗知子)

・新登場

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンふじ

…今年は赤玉が大玉傾向にあるため、中玉の案内なしです。申し訳ございません。

・商品案内変更

熊本県産 特別栽培 木下さんの濃厚ミニトマト…直送企画追加。

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・ほろほろ…3 玉案内中止。

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう・柔らかか太ごぼう…在庫販売。

山形県産 ブランデー香る渋抜き柿…在庫僅少。

・終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

・ 1 2 月新登場予定

高知県産	いずまの絶品アイコ・・・w49 より新登場予定
熊本県産 特別栽培	晃平とまと・・・w48 より新登場予定
北海道産	和田農園じゃがいも・インカのめざめ ・・・w49 より新登場予定
北海道産	和田農園ナガイモ・・・w49 より新登場予定
北海道産	和田農園ネバリスター・・・w49 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