

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。

・長崎県産 森さんの名水にら 再開



長らく休止してきました森さんの名水にらが再開されます。

年間収穫できる作型をお願いして、見事その作型を完成させてもらいましたが、

今回は、昨年の人で不足で定植が遅れたため間が空いてしまいました。

今では、ベトナムからの出稼ぎ女性が非常にうまく仕事をして頂けるようになったとかで、

今後はさらに期待できそうです。

農家さんにも私たち同様色君なタイプの方がおられますが、

正直申し上げて、森さんはなかなかの曲者です。

だから良いにらが出来ると行ってしまえばそれまでなのですが、

一番困るのは、自分のペースで仕事をするという事です。

そういう意味では、取り組み先としては苦勞の多い方です。

年間52週欠かさず出荷をするということは、確かに困難なことです。

でも、このにらに勝るにらはそうそうありません。

一瞬ならありますが、私たちは年間通した平均点で勝負をしていますので、

我慢しながら付き合っています。

にら玉炒めだけで、違いが判るにらなのです。

・宮崎県産 特別栽培 風土の洗い 特裁さといも



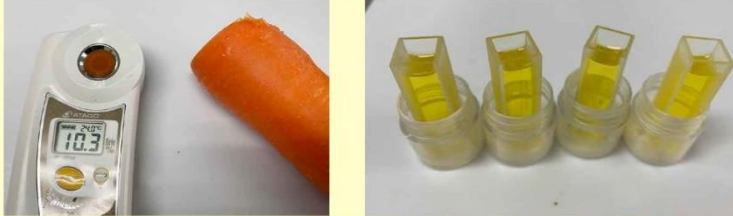
ずっと、洗いさといもを探していました。
好みはあると思いますが、
私の好みはあまりねっとり系ではなく、里芋も
紛質系が好みです。
品種により、少しずつ違いはありますが、
総じてどの品種も完熟すれば紛質感が出て
きます。

つまり、最後まで葉に光合成をさせると、この里芋のようになります。
もちろん畑の土に微生物がたくさん生息していることが条件です。
生産者の風土さんとの付き合いは、そろそろ 10 年くらいになるのでしょうか。
最初は、栗系のかぼちゃ農家としての出会いでした。
ダークホースを作っていたと思います。
紛質感はたっぷりなのですが、味がありませんでした。
3 年ほどかかって品種を恋するマロンに切り替えてもらって、
どのように努力をされたのか存じ上げませんが、
結果の南瓜は味がすっかり変わり、満足できる味になりました。
ますます、強固な関係になって来た風土さんをお願いして、里芋の洗いをしていただきました。
宮崎県椎葉村の、あの高評価を得ました七草粥の産地も風土さんが紹介してくれました。

機能性成分測定 かごしま有機 有機 秋陽にんじん
カロテン測定

社内測定：2020/2/10

かごしま有機 有機にんじん 品種 秋陽 1本205g 糖度 10.3度 硝酸態



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
2020/2/10	かごしま有機 有機にんじん	4,500	2,900	6,000	10.3	4



この里芋が一本立ちできるよう、是非お力添えをよろしくお願いします。

産地も作物も、互いにこの人と思う関係が出来、そこから私たちに必要な商品を育てていくことだと思っています。

同じ夢を見て、長く互いに切磋琢磨し続けられることが、結果としてヒット商品を生み出せる近道だとの信念に導かれています。

・鹿児島県産 有機栽培 Organic 地球畑人参

この商品は、Organic です。

品種は鹿児島県独特の秋陽です。

カロテン等量は、色が薄い品種ですので弊社の商品にしては少し低めです。

味の甘みは、硝酸態窒素残留値との兼ね合いで変わります。

この人参の数値は、過去最も少ない4という数値でした。

つまり、苦みがまったく無いという事です。

子供が人参を嫌う理由は、人参の味ではなく硝酸態窒素の残留に由来する苦みです。

一回この味の人参を食べさせ、その味が嫌になると、

大人になるまで人参を信用しなくなります。

食べ物を嫌いになるのは殆ど子供の時期に、食べて嫌な思いをした経験です。

その意味では、硝酸態窒素の残留値の問題というのは、

ニトロソアミンの問題も重要ですが、子供の好き嫌いという深刻さの観点からも重要かもしれません。

幸い私は、ゴーヤ以外は食べられますので、楽をしています。

『その苦みがいいんだ』と言われても……、です。

・4月5月の月間テーマ『花粉症対策』エイジングケア



5月からこのパネルの料理イラストにスマホをかざすと、料理動画(Alphar's Movie) とレシピ(Alphar's Kitchen) に飛ぶようになります。

収束してきているようにも見えるし、広がってきているようにも見えます。

一番見えないのは、マスコミがひっきりなしに流す情報の意図。

ネットでの情報も、真意の識別が困難な状態で、

結局のところ、真っ新の状態で入ってくる情報を頼りに、

自分で判断をしていくしかないようです。

今日は、食べ物以外で『免疫力』の向上について考えてみます。

基本は食べ物と、少しきつめの運動と休息が原則です。

ただ、ひとつ大切なことは、気持ちを前向きに持つ事が肝心だと思います。

『病は気から』と先人が言ってくれているように、

気持ちで負けてしまうと、免疫力は先の原則以上に下がってしまいます。

もう、9年前になるのか東北の震災の時も、ひとりでテレビのニュースを見ない方が良いと言われていました。

今回のコロナウイルスのニュースも、一人であまり見ない方が良いような気がします。

気持ちが負けてしまうどころか、正常ではない気に包まれてしまいます。

こうなると、冷静な判断力を失っていきます。

2月の三連休に比べて、確かに高速道路は自家用車が沢山走っていました。

小豆島に通う船には、若い人たちが結構多く乗っていました。

ちょうど卒業旅行時期なのかもしれませんが、それはそれで良いように思います。

チェックすべきは、もっと大きな物差しで自分の言動や行動を計って、

是と言えるように心がけている事が大切だと思います。

極度に慎重になるよりも、体調に留意し、手洗いを常に心がけて、

密室に大勢で閉じ籠らなければ、かなり防げるように思うのです。

むしろ心配は、花粉症で最大の防御となるマスクが不足しています。

3月の月間テーマの『免疫力 UP』と結局中身の食材は、あまり変わりません。

これは、例えば大葉は、免疫力も上がれば、花粉症も軽減されます。

弊社の大葉農家である野中誠さんが、

『花粉症の方が入社して、ハウスで作業をしてもらっていると、花粉症が治ったと言われ、

治ると辞められてしまいます』と笑いながら言っていました。

生姜だって、ニンニクだって、ネギだって同じです。

そもそも、日本の料理で『薬味』として使っている野菜は、

基本的に人間が食べた方が良い野菜です。

そのように3年ほど前に『生姜の大容量パックを新設して販売促進』しましたら、いつの間にか、薬味用の80gパック数が減ることなく150gのパックの販売数量が、80gを凌いで出荷できるようになりました。

案外、私たち売る側より消費者の方がよくご存じなのかもしれないと思いました。

一番書きたいことは、こうしてウイルス騒ぎにならなくても、普段から毎月、こうして健康にまつわるテーマへの取り組みを積み重ねていくことで、お客様の信頼を得られて新たな集客に繋がるのではないかと期待しています。

それでは、今週も御注文の程よろしく願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎