

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。

・ペルー産有機栽培ナチュラルヒーローバナナについての懸念

しばらく問題なかったのですが燻蒸処理がかかってしまいました。

コロナウィルス騒動の影響により入船も遅れており、在庫が厳しい状況です。

明日 5 月 26 日に通関がありますが、こちら燻蒸処理となった場合には

w 2 3 のバナナの出荷に穴が開いてしまう可能性があります。

運を天に任せるようで非常に情けないですが宜しく申し上げます。(吉田麻衣)

・宮崎県産 須川さんのパプリカ 収穫ピークによる特売です



国産パプリカは重要な商品だと思っています。

取り扱いを始めた 20 年ほど前ですが、

当時は 298 円で御販売願える価格を付けていました。

ところが、私の思いとは裏腹に、御注文量は週に 10 箱程度でした。

何とかしないとと思い、アルファードで我慢をして 248 円で 3 割を取って頂くような卸価格設定にしました。

それで、2割程度増えました。

増えても10箱が30箱になっただけで、これでは駄目だと思い、生産者と話しをして198円で3割近くを残してもらえよう、

生産者価格から見直しをかけて、その実現を図りました。

そうすると、週に100箱以上出荷できるようになりました。

何にでも放射線量と同様、閾値という数値が存在することを知りました。

以来、パプリカについてはそのようにして来ましたが、今から10年ほど前アグリフードエキスポに出展していた時、

私どもの取り扱いリスト『Alphar's Collection』を展示していましたが、不特定多数の方がそれを持ち帰られ、

結果、私たちの仕入先農家に連絡を入れられ、どこかの誰かが私たち以上の価格で仕入れるからと商談されたようです。

その沖縄の農家は、高く買ってくれるところが出て来たからと、その価格での仕入れを望まれ、取り扱いを辞めてしまった事があります。

当然と言えば当然ですが、以降仕入先いくらで仕入れられれば、これくらい仕入れられるという商談はしなくなりました。

須川さんは、その当時に一度お付き合いしていたことがある農家さんで、198円の小売価格が適切だという事を覚えおられました。

でも、当時とは運送費が違いますので、現行の定番卸価格になっています。

でも、もう一度、やっぱり小売りで売れる価格を農家と実現したいと思うようになり、運送費を如何に抑えるか考慮を始めたタイミングで、

『最近の上天気で収穫のピークが来るから、数を動かしてほしい』と申し出がありました。

ひょっとすると、加工用というかレストラン当たりの需要が落ちているのかも知れませんね。

水耕栽培がパプリカは主流で、これなら比較的安定して収量が見込めますが、

やっぱり、私は水耕栽培は農産物ではなく、工業製品にしか思えなくて、土耕のお野菜を御販売願いたいと考えています。

栄養素と味は、微生物が作るのだから水耕栽培の肥料成分だけでは、人間で言えば骨格・筋肉で終わりで、本当の食物としてのエネルギーは育たない気がします。

この特売を機会に、少しでも定着すればいいのですが……



弊社から納品させて頂いています運送便ですが、

チャーター便での納品と宅急便での納品 2 種類の形式がございます。

この仕入先は、10 トン車で弊社ターミナルまで納品に来ます。

このトラックにこのトウモロコシを載せると、運送費を新たに計上することなく、

まことに廉価で納品されます。

弊社出荷のチャーター便は、一車いくら値決めとひと箱いくら値決めがございます。

もちろん宅急便よりチャーター便がひと箱当たりの運送費が安く済むことは間違いございません。

この二重に安い運送便になると、今回のようなチャーター便納品価格を実現できます。

では、何故チャーター便納品と宅急便納品に別れるのかというと、それは量と安定性です。

つまりは、弊社商品に対する取り組み度になります。

この3月から、単品の営業ではなく、この弊社商品の取り組み度を上げて頂く営業活動を開始しています。

目指すところは、定期便による安定した納品ルートを作ることです。

兵庫県産特別栽培養父養生 生にんにく金郷純白



乾燥のニンニクが休止となっています事、誠に申し訳ございません。

先週兵庫県養父市に新物の収穫に合わせて産地訪問に行きました。

収穫は順調。乾燥のものは 6 月 22 日頃からを予定しています。

代わりというわけではありませんが乾燥ニンニクをご案内できるまでは

こちらの生にんにくを提案させて頂く事にしました。

生にんにくはアリシンを多く含み、抗菌・抗ウイルス作用がありまゐる。

更にアリシンはエネルギーを発生させるビタミン B1 を吸収を助ける作用もあります。

生の場合は抗菌・抗ウイルス作用が非常に強いので 1 日 1 片を目安にするといひそうです。

生にんにくは水分を多く含みカビが発生しやすいので、土付きでの納品となります。

生にんにくは保存しにくいですが新聞紙やクッキングシートで包んでビニール袋やジップロックで密閉して冷蔵庫に入れておく

多少は長持ちするそうです。(吉田麻衣)

徳島県産特別栽培野本さんのつるむらさき

この新型コロナウイルス騒動で健康野菜が非常に注目されるようになりましたが

今回新登場となる野本さんのつるむらさきも栄養価が高く健康や美容にいい野菜です。

つるむらさきは古くから薬草としても使われており、ビタミン C、カロチン、鉄分、

カルシウムなどの栄養素を多く、バランスよく含んでいます。



独特の粘りはムチンという栄養素でぬめりの元となる成分です。

人体の色々な粘膜にもムチンが含まれていて、胃や腸などの消化器官、

鼻や口の呼吸器の粘膜にも

もちろん含まれています。

これらの粘膜はウィルスの侵入を防ぎますので、ムチンを摂取するということは

免疫力を高めるということにもなります。また、たんぱく質を吸収しやすくする働きもある為、

疲労回復や肌を健康に保つ効果もあります。

2000年以上前から薬草として食べられてきたつるむらさき。旬は6月～8月。

これからの時期にぴったりです。(吉田麻衣)

どうか、御期待ください。

・北海道 特別栽培 大川さんの恋するマロン南瓜



かぼちゃは 16 世紀にポルトガル人からカンボジア経由で伝えられたとされています。

以来、数多くの品種が開発されておりますが、

近年注目を集めている品種が、この恋するマロンという品種になります。

栗のようにほくほくの食感と上質な甘さが特徴です。

ただレンジでチンするだけで他のかぼちゃとの違いが解ると思いますが、

オーブンで焼けば美味しさが際立ち絶品です！

一度食べればリピートになること間違いなし！

画像は、弊社が毎年 100 トン扱うことにしている、

北海道苫前市の大川さんの恋するマロンの苗になります。

ポットから出てくる葉が全て同じ方を向いているのがわかるかと思いますが、

これは全ての苗が均等に太陽光を浴び、光合成することによって、

食味のバラつきを無くすテクニックのひとつです。

お盆明けからの取り扱いを予定しております。

先に九州宮崎県より土付きらっきょを爆発させている、濱口さんから特別栽培栗南瓜がスタートします。

品種はもちろん恋するマロン南瓜！ (有安海)

・鹿児島県産 特別栽培 風土の恋するマロン



こちらは、風土の企画・栽培指導で今年から進めている南瓜です。

早出しのトンネル栽培で企画をしていましたが、

これは見事に失敗です。

課題は、美味しい南瓜を栽培するという動機でしょうか。

実はこの事は一番難しいです。

今まで市場出荷をしてこられた農家さんに、

美味しい南瓜をと言っても、一朝一夕には難しいです。

価値観がまるで違うのです。

重さと外観で価格が決まる市場と、

味でしか決まらないアルファードでは、根本的に違います。

味を良くしようと思えば、先ず土作りから始める事になります。

この土が出来ていないと、肥料成分は足りても味が足りることはありません。

やっぱり、身体は肥料成分が作りますが、味は微生物が作るの理屈通りです。

またトンネル栽培も、トンネルの大きさが問題です。

昔、沖縄本島で上手に作る人がいて、4玉中心になるが4玉の価格が低いのは気に入らないので、

これを解決できる青果会社という事で種苗会社のカネコ種苗がアルファーを紹介してであった
ことがあります、

結局、息子さんが沖縄市場に務めているという事で、息子さんの顔を立ててアルファーへの
出荷は断念されました。

その方のトンネルは、その地域では一人だけ身体がすっぽり入る大きさでした。

この大きさだと、そのトンネルに上半身を入れて成育初期の世話が出来ます。

南瓜は、この成育初期の世話が大切で、ここを怠れば後でいくら努力をしても満足のいく結
果は得られません。

その点、前の記事の大川氏の苗作りを見れば、丁寧さが違う事が分かると思います。

たかが南瓜であることは違いありませんが、

されど南瓜なので植えた以上は世話をしやらないと、

喜ばせてくれる南瓜にはなりません。

6月中旬くらいからは、路地で栽培されている恋するマロンが出荷されてきます。

・宮崎県産 風土の特裁畑ごぼうと柔らかか太ごぼう 新物登場

宮崎県 風土 濱口さんの
硝酸態窒素 糖度 測定

■ 測定2018/8/8 霧島白肌ごぼう

	1本	試料 g	水 ml	希釈倍率
風土さんごぼう	1	1	20	21.0

	測定	測定値mg/L	希釈倍率	硝酸塩NO ₃ ⁻	換算	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度
風土さんごぼう	1回目	53	21.0	1113	0.226	252	278
	2回目	64	21.0	1344	0.226	304	

宮崎県 風土 濱口さんのごぼう



糖度 22.7 度



硝酸態窒素



	測定日	硝酸態窒素ppm	糖度
風土さんごぼう	2018/8/8	278	22.7
和田さんごぼう	2018/2/5	223	19.6
一戸さんごぼう	2018/1/29	308	20.7
和田さんごぼう	2017/10/24	388	21.7
木村さんごぼう	2017/10/24	445	15.9
西岡さんごぼう	2016/1/19	416	16.5
和田さんごぼう	2014/11/19	458	25.0
木村さんごぼう	2014/11/26	617	10.0

有限会社アルファー 栽培管理部



その風土の新ごぼうが、こちらです。

測定は 2018 年と古く申し訳ございませんが、当時は『霧島白肌ごぼう』のネーミングでした。

私なりに良いネーミングだと思ったのですが、『畑ごぼう』『やわらか太ごぼう』で、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、

その商品名に定義を付けて、ごぼうの商品名ではなく、アルファーのごぼうのブランド名として、2019 年から販売する事にしています。

秋から冬までは、併売です。

ごぼうは身体にとって大切な野菜です。

品種改良が進んで食味が発達してきましたが、

きっと、昔は漢方的に使われてきた野菜だと思います。

人間の脳の発達と、野菜の発見との因果関係を誰も研究しようとはしません、

私は一見役に立ちそうにない事に一所懸命になることが好きです。

脳の発展は怪しいですが、身体の健康とは切っても切れない関係があることは、事実だと思います。

脳の論理的な発達が無批判に受け入れてしまう事に対して、脳がもたらしてくれる直感的な働きは、自然に身を任せることに依って取り戻すことが出来る信じています。

With Corona で、生活様式が変わると言われていますが、私は行き過ぎた貨幣価値から独立して、

何が私達を幸せにしてくれるのかの再発見に期待しています。

お金で人を支配しようというのは、神を語ることに依って人を支配しようとする事と同様非道なことだと思っています。

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