

いつもありがとうございます。

W34 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。

#### ・お盆中の発注書・受注締切日の変更御案内

	配信	受注締切日
--	----	-------

W34	8月3日(月)	8月5日(水)
-----	---------	---------

W35 平常通りです。

お盆中アルファーのお休みは13日(木)～16日(日)です。

お忙しいところ誠に恐縮ですが、御理解の上了承頂けます様お願い申し上げます。

今年は、我が儘を言わせて頂き、商品出荷も4連休を頂きます。

※休暇期間中の発注訂正等はお受けできませんので、御了承頂けますようお願い申し上げます。

#### ・運送便変更のお知らせ

8月4日(火)お届け分より、中京地域を含む東地域のお客様につきましては佐川急便での納品をさせていただきます。

数年前、ヤマト運輸の顧客減らしの為、数回に分け全国的な値上げがありましたが、

もちろんの事、弊社もその対象となり、想像を絶する額の値上げを提示されました。

弊社では消化しきることが出来ずに、申し訳なくも、皆さんにご負担頂いております。

今回は様々なリスクを分散することを目的に、佐川急便と新規契約を結ぶことにしました。

尚、中京地域より西のお客様は、従来通りヤマト運輸でお届けいたします。

## ・検温-元気バッチ



弊社では、本日も皆様にお届けする商品を御用意させて頂いている

青果ターミナルスタッフも、

先月末より、このバッチを毎朝胸に付けて、始業しています。

出勤時に、靴底と手をアルコール若しくは食品添加物の次亜塩素酸水で消毒し、

非接触体温計で体温を測定して、このバ

ッチを付けてタイムカードを打刻するルールになっています。

何の感染防御にも役立っていないと思うのです。

これが、今回の Covid-19 の厄介なところ。

潜伏期間があることは当然なのですが、特異性は『無症状の感染者』と呼ばれ、

この数値をコントロールしようとしている事です。

インフルエンザとよく比較されますが、インフルエンザにも当然潜伏期間があります。

ただ、インフルエンザの潜伏期間は短いことが特徴で、ほぼ 1~2 日で発症します。

ところが、かつて私が感染し発症した時、寝食を共にしていた妻は感染しませんでした。

これだけ濃厚接触しているにもかかわらず、ウイルスがうつらない訳は無いです、これは無症状の感染者だったのかもしれませんが。

インフルエンザは、学級閉鎖になることはあっても Covid-19 ほどに社会全体で騒ぎ立てる事はありませんでした。

まして、忌み嫌うどころか、攻撃まですることはありませんでした。

人間に巣くう『心の闇』という病は、強弱はあるものの常に存在して、時に社会全体に影響を及ぼす場合があります。

Covid-19 のもうひとつの特異性は、ウイルスが及ぼす人体への影響の実態より、どうも何か意図的なものが誰かの手によって図られているのではないかと、こんな疑念が付きまとっていることです。

このような特異性が、更に大きくなって最初に意図を持った誰か以上に踊ることによって、意図をさらに強固な罫に嵌まっているような気がします。

そんな意図とは別な次元で、一番影響を与えている経済を一種正常な形に戻す可能性があるように感じています。

火の無いところに煙が立ち、その煙が経済として実態を持っているかの如く膨らみ続け、実はそのしわ寄せが国家の債権に集約されているような気がしています。

正常に戻るとは、少なくとも火元の無い煙は消えて行き、地方貨幣は他の地方への流通には効力が無くなり、代わりに金(Gold)と換え得る通貨で決済され、この金を持っている事の証無くこの仕組みの胴元だけが、

正常というかどうかは別として、保証協会のように金融経済を独占するのも知れません。

私たちに出来ることは、従来のように **Community** 路線を継承し、国内の実体経済の繁栄を臨むことで、

最大の難関である『風評被害』という闇に光を照らすことを、諦めずに出来ればと思います。

・北海道 特別栽培 大川さん恋するマロン南瓜



真打の収穫が1日土曜からスタートしました！

鉄コンテナ1コンテナで約1トンほどの量になるそうです。  
比較対象が少ないので、大きさが分かりにくいのですが、  
1トン入るコンテナと言えば想像しやすくなりますよね。  
この南瓜満載のコンテナが積み重なっているのを見ると  
圧巻ですよ。

右の写真は4玉サイズのもので、  
なんとも立派仕上がっているのが分かります。  
これから数日風乾させた後に大阪に運ばれてきます。  
味に関しては試食をしなくても絶品なのが見てわかるほど。  
大川さんの作るものは何でも美味しいよね。という、

いつも「お前は普段なに食ってんねん。」と言われてしまいます。

いつもこんなに美味しいものを食べれる農家さんは羨ましい限りだ。

ただ栽培するだけでなく、誰が食べても美味しいものを作る、  
消費者の方の事までを考えを進めている、面白可笑しく会話できる。  
そんな生産者さんをアルファーは大事にしたいと思っております。

### ・ペルー産 ナチュラルヒーロ有機バナナ



商談や個人的な買い物で様々なバナナ売り場を見て思うことがあり、それは、ほとんどのお店が同じようなバナナを販売されているということ。他の商品であればPBも多いが、何故かバナナのPBは少ないように思う。独自化、差別化はバナナには適用されないのか、する必要がないのか。

美味しかったウナギの御礼をし、バナナの商談を始めた。

今は育てているバナナがあるからちょっとむずかしいな。と言われてしまいました。

残念な気持ちとやっぱり独自化差別化はバナナにも必要よね。と思いました。

暑くなるともっちりするバナナは食べにくくなってきますが、  
熟したバナナを2時間ほど冷やしてから、ヨーグルトなどに入れて食べると絶品です。  
エネルギーの吸収速度も速く、持続力もある。しかも運動後30分以内に食べると、  
疲労回復にも効果があると言われています。  
この時期とても重宝する食材のひとつです。  
尚、このPOPはトップワールドさんで写させてもらったものです。  
どこかのインポーターが製作しているのでしょうか。  
夏はバナナを冷やして食べたり、凍らせてジュースの材料にするととても美味しくなります。  
夏のフルーツは美味しい物は高価だし、安価な物は美味しくないし、それならバナナを冷やし  
て食べると両方を満足してもらえます。(有安海)

#### ・宮崎県産 風土さんの特別栽培ズッキーニ



『250gのズッキーニを商品化したい』これが切なる願いでした。  
通常出ない長雨で、間が空いてしまい、欠品状態が続いてしまいました。  
植え直しを何重にもして、9月末頃のキャベツにまで繋げて行きたいと、  
考えていました。  
でも、長雨でなかなか成長せず、梅雨が明けたら、



他の作物同様、根が水分過多で成長していないので、

地上部の成長促進も思うようにならず、やむなく、200g 前後のサイズでの出荷になります。

また、そんな事情なので大量の御注文にはお応えにくくなっています。

何卒、御了承くださいませ。

で、キャベツの話ですが、

何を考えているかですが、

左の画像のようなことを考えています。

その内容は、キャベツも業務用に作り、

南瓜のように 100g 当り〇〇円という、

1/2 なり 1/4 で、カット販売したいと思っています。

そもそも、キャベツは 8 玉入りと誰が決めたのでしょうか。

農家は、そのサイズにするために労力を必要としています。

箱 20kg 入りで、サイズは大きくても OK だとして、

またそのサイズも南瓜の何玉サイズのように決めないでいたいと思っています。

南瓜同様、キャベツも大きく育てた方が糖度も高く美味しく育ちます。

大玉を売り場に一個丸ごと飾って頂いても、売り場としては楽しくなりそうです。

何もかも小振りになってしまったので、逆に大きな物が話題にならないか、

そうなれば楽しそうだという訳です。

宅急便納品のお客さまには、高く付いてしまいそうで今まで重量野菜を敬遠してきましたが、

ある程度の取り組み品目を増やして頂ければ、チャーター便で走ることが出来ます。

風土さんも、我が青果ターミナルに 10 トン車の市場便で納品してくれるから可能な話となります。

ようやく念願の、取り組み内容が濃ければ濃いほど、メリットを出せる状況が近づいてきました。

もっと『業務用を青果で売る』企画を考えて行きたいと思っています。

人参だって、同じ畑であれば 2Lの方が硝酸態窒素の残留値も低く、糖度も高いしカロテノイドも高くなります。

ごぼうもそうです。

『やわらか太ごぼう』として新しいジャンルの商品開発をし、

すっかり定着して、消費者の中にも真っ当な評価をされていることも分かりました。

『太いごぼうには巣が入っている』は科学的ではなく迷信です。

子供のころに習った数学の必要条件と充分条件の違いの落とし穴です。

巣が入る入らないは、収穫後の乾燥、畑の中での老化がその素因です。

そもそも巣とは、ごぼうの養分や水分が通る維管束で、その維管束が無いごぼうは存在しません。

世の中が真っ当な方向に進むのであれば、もう少し合理的な方向に青果流通も変わって行くような気がします。

### ・宮崎県産 野中さんの特別栽培大葉 誠の香り

どうも愛知県産が上手く行っていないのか、市場で大葉不足が大きくなっています。

弊社取り組み産地は、今作から海洋資材を元肥に投入したり、ワカメ資材を散布したり、事前の策を打って来ましたので、通常通りの成育をしています。

それでも、愛知産のあおりを受けて注文が殺到していますが、さすがに普段御注文の無いお客様の分までは難しいです。

普段からお取り組み願っているお客様も、通常以上に増えている場合は、出来るだけお応え出来るようにしますが、

産地でも、困難な量に達すると少し削減するしかございませんので、御了承のほどお願い申し上げます。

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