・中国産　カナダ産　松茸　この道のプロフェッショナルの情報

この画像は弊社デザイン担当馬場の作品です。

お米が美味しそうに写っているのが嬉しいです。

そもそもこの松茸取り扱いは、インポーターから情報が配信され、

３Ｌであれば５～６本なので２kg 頼めば、本社全員に１本ずつ行き渡るなあとの思いでした。

ところが、イザ届き、蓋を開けてみると、「　これは凄い　!!　」と思いました。

この喜びはきっとみんなで楽しめると思い、取り組みの決心をすると共に、

あちこち皆さんにお送りし始めました。

そうすると、届いた先からみなさん感動の連絡がありました。

商売は遊びではありませんが、基本はみんなで楽しくすることだと思っています。

楽しめればいいやと思い過ぎて、儲ける事を忘れていますが、

今期はどうした事か『　儲けようと　』思い始めている自分に驚いています。

ひとは変わると思っていますが、自分がこれほど変わるとは思っていませんでした。

何故これほど変わったのか考えてみると、実は一度死んだんだと分かりました。

私の会社に6歳上の方が顧問出来てくれているのですが、

彼が「 社長、60になれば0歳に戻りますから 」と言ってくれていて、

それを本気にした私は、子供の頃にお正月を、

もういくつ寝るとと日一日を楽しみにしていたように60歳の誕生日を楽しみにしていました。

特別な意識をしてる訳では無いのですが、それまでの60年間を完結出来た気がしました。

私の一生は其処で終わりました。

それからは、おまけで生きています。

勿論今でも、「 自分はこんなことをする為に生まれて来たんじゃない 」という

思いの向上心は張り付いています。

自分の思いを束縛する事柄はすべて撥ねて生きて行く覚悟も張り付いています。

でも、すべてが自分以外の事柄と同化してきています。

七十になれば、好きなようにしていても道を外れる事が無いと論語に書かれていましたが、

それなら私の前には余程広い道が用意されなければいけないと思っていましたが、

とうやらその道は、自分自身であるのかなと思うようになってきました。

先日、枚方のトップワールドさんの開催される講習会に講師で招かれました。

終了後数人の方が話しに来てくれました。

最初の方は、自分が主催している『 おかあさん学校 』のみんなに

今日のような話しをしてほしいと依頼されていました。

この方は、仲間4人と今週水曜日に来社されます。

20歳代の娘さんとお母さんは、娘さんが

「 どのように自分を鍛えれば、野菜を見た目で分かるようになるのですか 」と

プロ顔負けの質問をされました。

彼女は、野菜の見分け方と生き方の見分け方とを、同じに聞くことが出来たんだと思います。

長い間待ってくれていた最後の50前後と思しき女性は、

私がどんな風に生きているのかに興味を持たれた様子でした。

きっと、不思議に映ったのだろうと思います。

そう言えば、野菜の知識の話しは少しもしなかったような気がします。

松茸に感動された皆さんは、きっと松茸の旺盛な生命力に魅せられたのだと思います。

みなさん『　香りがすごく良かった　』と仰って下さいますが、

それは【ひらき】だからだと思います。

キノコ類は総じて、開いて傘の下の襞から胞子を出し、それが香りの素になっています。

同じように、最近取り組み始めた【鳴門の蓮根】も、生命の輝きがあり、

きんぴらにして食べれば身体に染み込んでいく味がありました。

青果は集客部門だと言いますが、青果のみが生命丸ごと売り場に並びます。

この生命がひとを魅了し、集めるのだと思います。

安ければ、確かに集まると思いますが、それは邪道のような気がします。

昔、マンズワインが不祥事を出し、その後始末に小手先で躱そうとしていた幹部を退け、

社長が記者会見に出て来て、「　キッコーマンは王道を行きます　」と会見を締めくくった時、

私はしびれてしまいました。

さすが我が国醤油のトップメーカーだと、惚れ々々してしまった記憶が

今も私を導いてくれています。

・北海道産　無限樹の特栽恋するマロン

やはり、売り場で迫力がありますね。

価格しか見ていないお客さまには何の訴えも無いかも

知れませんが、

良い野菜を探しておられるお客様の眼には

必ず止まることがこの南瓜の魅力かもしれません。

街を走っていても大衆車も目にすれば、

高級車も目にします。

スーパーマーケットが大衆のみをお相手していて

繁盛する時代は遠退いて行くばかりです。

自動車メーカーは、高級車から大衆車まで

幅広く商品開発をして販売しています。

事業益の計算式が一行で事足りるならそれに越したことは無いのですが、

今は松竹梅と三行に増やし、

その相乗比をどのように設定するかが、利益最大化に近づくと思います。

別に人間が計算する必要がありません。

今の時代はコンピューターがすべて計算はしてくれるので、

一度セットしてしまえば、後は自動で計算してくれます。

置いて於くだけで売れればそれでいいのですが、その数は減って来ています。

自動車メーカーも対象グレードによって、テレビ CM も訴求点を変えています。

まあ、当然ですよね。

それでなければ売れないからです。

今年は『 恋するマロン 』が早く売り切れそうです。

恋するマロンが売切れれば例年のように『 こふき 』にリレーします。

恋するマロンは早生品種で早熟なため早く腐敗しますので、中生種のこふきにリレーします。

相違点はこの点だけで、味の良さ、大玉傾向は同じです。

もう一点共通なのは、皮の薄さです。

皮の薄い南瓜は味がいいと分かって来ました。

栗将軍も良い南瓜なのですが、皮が分厚いですから棚もちは良いのですが、

味が今ひとつ恋するマロンやこふきのようにきめ細かくなりませんでした。

ひょっとすると、棚もちが良いので抑制で栽培して、

年越しに売るには良い品種なのかも知れないと思い、

今年から試してみようと栽培依頼しました。

これがぴったり嵌まるようなら、来年の抑制から栽培面積を増やす計画です。

・北海道産　和田農園　男爵とメークイン

いままでの測定結果

生産者	品種	測定日	ライマン価
和田さん	男爵	2020/9/1	14
一戸さん	男爵	2020/7/27	15
佐原さん	男爵	2020/6/12	16
佐原さん	男爵	2018/6/27	16
和田さん	男爵	2018/3/5	16
一戸さん	男爵	2017/10/24	16
佐原さん	男爵	2017/7/11	16
一戸さん	男爵	2017/4/7	14
和田さん	男爵	2015/9/15	16
佐原さん	男爵	2015/6/11	16
野本さん	キタアカリ	2020/6/18	17
剣淵　高橋(特栽)	キタアカリ	2018/11/14	16～18
剣淵　有機	キタアカリ	2017/10/24	19
風土　濱口さん	メークイン	2019/6/14	～11
上村さん	メークイン	2019/3/7	12～14
佐原さん	メークイン	2018/6/27	14
和田さん	メークイン	2018/3/5	15
一戸さん	メークイン	2017/10/26	14

和田さんの男爵・メークインは弊社が 20 年以上取り組んでいる商材です。

一番古くからの取り組みはニラの森農園さんです。

今回は、台風の通り道だったので、早くからビニールを剥いでいます。

後は鹿児島鹿屋市のピーマンもビニールを剥いでいますので、

これも夏秋ピーマンにつきましては、終了になると思います。

ピーマンはかなり高騰しそうです。

男爵の話しに戻りますが、相変わらずのライマン価です。

特別栽培から外れたのは残念ですが、味がしっかりしていますので売れ続けています。

たかがじゃが芋ですが、されどジャガイモです。

先日訪問して頂きましたコンサルタントの先生に、

『　我が社の仕事は芸能プロダクションと同じです　』と言うと呆れた顔をされていました。

今に始まった話しではなく、私は自分の仕事を当初は買い物代行業だと考えていました。

良い野菜を買い揃えるための代行業だとの位置づけでした。

そこから、如何に良い野菜を栽培する農家を発掘して、ステージに上がってもらい、

販促企画を組むというイメージに代わり、

それでこの仕事はタレントを発掘して養成する芸能プロダクションと同じだと思い始めました。
一流・超一流を集めようと思えば、自らが超一流になるしかないので、
その為の努力をしています。
『　良いものをより安く売る　』という企業さんもおられるようですが、
私の考えは少し変わって来ました。
良いものは、安く売る事よりも、その価値を伝える事の方が
重要だと考えるようになりました。
一流程度の農家であれば、自分の農産物の価格を評価して仕入れてくれるのであれば、
相手は誰でも良いと考えると思います。
でも、農業は社会の出来事で、そのような個人的な範疇に留まるべきではないと
考えるようになりました。
上の表で佐原さんに注目してください。
この方は、何度か博士として御紹介いたしましたが、この方のライマン価は結果ではなく、
コントロールされた 16 になっています。
20 の男爵だって栽培できると仰っています。
でも、ライマン価 20 の男爵は火を通すと、すべて溶け出してスープになってしまいます。
肉じゃがのジャガイモやニンジン・玉ねぎが溶け出したトロっとした中に牛肉があるのも
個人的には好きなのですが、
やはり固形で残ってほしいので、16 に留めています。
和田さんの名誉のために、今月下旬にもう一度測定してみようと思います。
今月下旬には和田さんから、ごぼうも出て来ますのでこの糖度も測定しようと思います。

・北海道　特別栽培　メマンペッ人参

機能性成分　カロテノイド　測定

北海道産　特栽　メマンペｯ人参

カリフォルニア有機ベビー人参

社内測定：2020/8/24

測定日	品名	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量	糖度	硝酸態窒素
		μg/100g	μg/100g	μg/100g	度	ppm
2020/8/24	北海道特栽メマンペッ人参	8,000	4,700	10,300	8.7	3
2020/8/24	USDA カリフォルニア有機 ベビー人参	8,600	3,600	10,400	7.6	2
2020/7/27	北海道上富良野町吉井さん有機人参	6,300	3,900	8,200	8.5	199
2020/5/29	兵庫県フルーツ夢にんじん自社測定4回目・上	15,200	7,400	18,900	9.5	－
2020/5/21	兵庫県フルーツ夢にんじん自社測定1回目・上	16,200	4,700	18,500	10.7	43
2020/5/19	熊本県ベータキャロット自社測定	3,900	2,600	5,200	8.1	4
2020/2/10	かごしま有機 有機にんじん	4,500	2,900	6,000	10.3	4
2019/12/29	宮崎県フルーツ夢にんじん 自社測定	7,900	5,100	10,500	8.8	39
2019/12/29	熊本県ベータキャロット自社測定	4,900	2,900	6,400	8.3	14
2019/10/18	北海道 自栗 アロマレッド 自社測定	7,700	4,500	10,000	7.3	16
2019/4/3	熊本県 有機にんじん 自社測定	6,300	3,600	8,100	7.1	168
2018/12/19	宮崎県フルーツ夢にんじん 自社測定	8,400	5,700	11,250	10.2	102
2018/8/7	美幌ベータキャロット 自社測定	7,300	3,700	9,150	7.1	109
2018/6/9	熊本県ベータキャロット自社測定	7,600	4,300	9,750	9.2	7
データベース	7訂 成分表 にんじん、根、皮つき、生	6,900	3,300	8,600	-	-

スタートから、メマンペッてなに？？？

と、問い合わせを受けることがしばしばありました。

気付かれている方のいるのではないかと思いますが、生産地は北海道の

女満別町になります。

その町名の由来がアイヌ語で「メマンペッ」と言うそうです。

意味は、泉池がある川。

こと POP も売場もそうですが、如何に目を引く気を引くかが、

その商品、売場の結果に大きく影響するように思います。

カゴに入れてもらうには手に取ってもらう必要が、

手に取ってもらうには気を引く必要があります。

その為、商品名もたまに工夫しながら考えています。

高い商品が美味しいとは言い切れませんが、

良い、美味しい商品はそれなりの価格にはなります。

置かれているだけでは、高くて売れない！となってしまいそうです。

ただ、高いと感じる価値観は人それぞれで、決して所得だけの問題だけではなく、

その人の趣向で価値観が左右されると思っています。(有安海)

・徳島県産佐々木さんのレンコン

左が水を抜く前の畑の状態です。右が水を抜いて

葉を刈り取っている状態です。

写真のように風通しのいいテントを張って、

その下で数人で手掘りで収穫をされています。

手間と体力が非常にかかっています。

その商品を保水シートで包んで、

それから出荷となります。

直送ですので店舗着の冷蔵保管でおおよそ 1 週間から 10 日ほど持つそうです。

通常レンコンの糖度は 6.5～7 度。高くても 8～ 9 度だそうですが

佐々木さんのレンコンは 11.1 度と非常に高い糖度になります。

残念ながら佐々木さんの意向で特栽表にはなりませんが

栽培レベルは特栽レベルとなります。

新しいレンコンの産地として是非お試しください。(吉田麻衣)

商品案内変更

香川県産 JAS ハロウィンスイート・・・保存した商品の横割れがひどく出荷休止。

次回収穫は 10 月 20 日以降になります。

鹿児島県産上川さんのミネラルピーマン・・・台風により収穫困難になった為終了。

北海道産特別栽培ワルツメロン・・・終了

福井県産ほっこり金時・・・収穫・出荷スケジュールが追い付いていないため、一時休止

ニュージーランド産レモン・・・在庫販売

京都府産九条ネギ・・・長雨・酷暑の影響により休止。カットネギは継続です。

(吉田麻衣)

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