

いつもありがとうございます。

W44 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。

**・米国産 トレース可能 松茸**



想像以上に米国産、美味しかったです。

今年は、勉強ですので中国産・カナダ産・米国産、すべてたらふく食べています。

但し、画像は米国産 2 等(つぼみ) M サイズです。

料理人曰く、今回のパスタは松茸をバターで炒めなかった、でした。

前回はその他の野菜やベーコン同様、松茸もすべてをバターで炒めていたが、

今回は、松茸だけ別枠にして、他の野菜が降る程度炒め終わってから、入れたという事でした。

そのせいか、松茸の味がしっかりしていたと思います。

料理は奥が深く、材料同士の相性があり、味が殺されたりする関係があります。

昔、浅田次郎という人が描いている【蒼穹の昴】という小説の一節に、西太后の料理人が故宮を追放されて、

市井の料理店で料理を教える一節に出て来ていました。

もっとも浅田次郎が JAL に寄稿して世界随一だと紹介していた、『全聚徳』の北京ダックは不味かった。

ダック自体がブロイラーのように水っぽくて、食べられたものではなかった。

その点、台湾通いをしていた時に泊まっていた、リージェント台北の『晶華軒』という料理屋さんの北京ダックは何度食べても絶品でした。

要は、後から味の強い材料を入れると、先に入れた味が死んでしまうという事だと思います。

松茸の後にバターを入れると、松茸の味がバターに負けるという事でしょうか。

そういう意味では、公平に産地の味を比べられている訳ではございませんが、

アジアに限らず北米大陸でも、美味しい松茸は採れることの証明になったのかも知れません。

## ・メマンペツ人参 品質復活



3週間ほど皆様に不安を与えてしまいました。

問題は黒ずみです。

人参は、ブラッシングを強めにすると、皮が剥けてしまいます。

皮を剥くためにブラッシングをしていると言っても過言ではありません。

つまり皮が剥けた状態なので、保護膜が無くなっているのです、

当然脆弱になっています。

従って、風や乾燥に弱いので、人参の袋は穴無し袋を使用します。

出荷前に於いては、この点を防ぐために段ボールにビニールの内袋に入れます。

この点が不十分でした。

おかげさまで産地が対応してくれて、

現在は画像のような状態で入荷しています。

私共の農家は今年11月初旬が最終収穫日になっていますが、

そろそろ、北海道の農家は収穫終了産地が出て来ています。

今から、相場は上げに入ってくる。

・高知県産 特別栽培 四万十源流生姜



<https://www.youtube.com/watch?v=18MAVSeMGNI>

お付き合いを始めたのは、この親子の親父さんです。

手に持っているのは、赤生姜です。

三代にわたるお付き合いは、この西村さんだけです。

未だ『四国開発センター』を高知に出す前の出会いですので、  
少なくとも 27 年以上になると思います。

かなり個性のある親父さんでした。

行政について何か腹が立つことがあって、大野見村の村会議員もされていました。

弊社の取り扱いが増えそうで、親父さんの畑では足りなくなることが予想されたので、

『息子さんとお付き合いしようかな』と話しを持ちかけると、

『そのようにしてくれ』という事でした。

お世話になった親父さんへの恩返して、息子さんとお付き合いするというのは、  
顧問税理士に次いで二人目でした。

さすがに息子さんは、親父さんほど過激ではなく、子育てもしなやかでいけなくて有機栽培ではなく特別栽培レベルでした。

その分、畑の面積も広げられるという事です。

スーパーマーケットさんの売り場を機会あるごとに見ていますが、150g 300g 500g の商品も見かけるようになってきました。

でも、それぞれベンダーさんが違ったり、産地が違ったりしています。

この数年、西村さんの生姜の取り扱いはどんどん増えて、とうとう天に近づいてきました。

ただ、生姜はこれからも伸び続けると思いますので、もうひと産地を探していたところ宮崎県で見つかりそうです。

・丹波篠山産 元木広志さんの 有機栽培 黒枝豆 200g



兵庫県産 有機農産物 丹波黒枝豆

丹波篠山は元は湖だったため、粘土質で保水力が高く、ミネラル豊富で黒豆の日本トップブランドです。元木さんは収穫期間が非常に短く希少な黒枝豆を、有機栽培で作っています。粒が大きく独特なコクと風味、しかも貴重な有機栽培の黒枝豆を是非ご賞味ください。

生産者：元木さん

有機農産物
黒大豆枝豆
生産工程管理責任者：元木 広志
住所：兵庫県丹波篠山市小多田風呂ケ本1633
認証団体：一般社団法人オーガニック認証センター
<a href="http://www.alpha-net.com/">http://www.alpha-net.com/</a>

円

初荷が入荷してきました。

出だしにしては、実もぷっくり美味しそうです。

すいません、まだ食べていません。

食べていませんが、10月2日に産地訪問した時、畑で生のまま食べました。

私たちは、収穫前に産地訪問することが多く、

未熟の物を食べて、その味を確認する必要があります。

コツは、『三つ子の魂 百まで』でという言葉通り、未熟であっても、

そこに宿っている魂が成長するだけで、

その時にない魂は、成人しても突然生まれるという事はありません。

未熟の味の中で、成熟すれば消える青さ、円熟していく核となる味、

これを想像力で豊かにして、試食すると先ず違える事はありません。

もちろん、今の時期の枝豆なので青さは未だ少し残っています。

11月に入り、枝豆ではなく、黒豆として収穫する直前まで、成熟し続けます。

その画像が、上部右の画像となります。

勿論、外皮は劣化していきます。

ここを上手く説明しないと、知っている方にしか買って頂けません。

この点は逆に言うと、外皮の劣化はクレーム対象ではないという事です。

この頃になると枝豆も、ビールのお供とか間食にというより、豆ごはんにすると絶品になります。

余談ですが、お節用の丹波の黒豆は、ほとんどが1年古いひね物だそうです。

新物の丹波黒豆は高価すぎて、一般では手が出ないところの、つまり高嶺の花だそうです。

・和梨と洋梨の産地開発 次週新登場 & ル レクチェ お歳暮ギフト



フルーツの取扱量は野菜と比べ、とても少ないこともあり、様々なフルーツを開発できるよう進めてきました。

その中で私は新潟県出身と言う事もあり、洋ナシの王様『ル レクチエ』を取り扱いたいなあと思っておりました。

早速視察で数年ぶりに新潟に行ってきました。

新潟県は田んぼの印象が強いですよね。真冬になればすべてが見渡す限り雪に覆われます。

この農場は新潟市の南、旧白根市に位置し、圃場は日本一の信濃川沿いの上、土手の内側で栽培されています。

川と畑の間に土手を挟まないと言う事は、山川のからの養分が流れ込みやすく、味に大きなプラスになります。

**ル レクチエ** の栽培を始めて約 100 年、三代目の生産者になります。

有機肥料にこだわり、除草剤などを制限し、安全性はもちろん環境や人にやさしい梨を目指しています。

そして何よりも、当たり前な事を当たり前と思わず続けていく、難しい事なのですが、当たり前と言われてたのが感動しました。

上段右画像は収穫 3 日前のル レクチエです。

袋で見えにくいですが、青く固い状態で収穫し、その後追熟が必要になり、追熟は 40~45 日程度必要で、熟すと鮮やかな黄色になります。

ラ・フランスとの違いは、シャキシャキ感はほとんどなく、とろけるようなしっとりとした舌触りになり、他には酸味が少なく濃厚な甘みが特徴です。

11 月下旬ごろから約 1 か月がシーズンとなる為、お歳暮にぴったりの商品になります。

ル レクチエだけでなく、ル レクチエジュースとのセットも手配中です。

「幻の洋ナシ」と呼ばれるル レクチエ、是非ご賞味ください。

もちろん和梨（下段右新高）も準備しております。(有安海)



## 和梨

・新興 11月上旬～12月下旬  
現段階は15kg箱での取り扱いを予定  
状況良ければ10kg箱×2も検討

## 洋梨

・ル レクチェ 11月下旬～12月中旬

## ・高知県産とさいずまとまと(訳あり)



ご案内した手前誠に恥ずかしいこと  
ではありますが、  
産地で非常に割れ品が多く、A品  
として出荷するには非常に量が少  
ないことが発覚した次第です。  
確認した10月16日の時点でA  
品率は1割にも満たないそうです。  
聞けば県内全域がそのような状態  
であるとのこと。  
このままではご注文を頂いたにも拘  
らず全くもって、納品できない事態

になりそうだったので、

訳あり品という形ではございますが値段を下げての提案をさせていただきます。

無論、味・食味には全く問題ございません。

納品時にはヘタが下向きになる為、商品ラベルもわかりやすく訳あり品と明記致します。

一番怖い消費者からの商品状態を隠しているという

クレームを可能な限り回避するための処置です。

残念ながらそれでも確実にクレームを回避できるわけではございませんので、

なにとぞ慎重なご判断をお願いします。(吉田麻衣)

**・商品案内変更**

奈良県産特別栽培萩本さんの柿 2L・・・終了

青森県産特別栽培早生フジ・・・28 玉規格入数変更

青森県産特別栽培早生フジ・・・特売

長崎県産特別栽培こねぎ・・・再開

長崎県産名水ニラ・・・特売

北海道産 JAS 剣淵タマネギ・・・特売

中国産・カナダ産・北米産松茸・・・価格変更

長野県産たもぎ茸・・・終了

長野県産ときいろヒラタケ・・・終了

**北海道産特別栽培メマンベツ人参・・・入数変更** (吉田麻衣)

以上、今週も御注文の程、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎