

いつもありがとうございます。

W45 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。

・PORTLAND 産松茸



米国ポートランド郊外に住む、

穂子・ウイルソンさんから、毎年画像が届きます。

米国大陸の西側、シアトルに近い町で彼女の住む山は、

針葉樹が多い地域なので、当然赤松も豊富なのでしょうね。

『来年は、鮭が遡上して来る時期か、松茸が出る時期に来てね』

と、言ってもらっていたし、そういう約束を4人でしていました。

私の引退も数年後に迫っているので、

彼女の近くの山で農業でもしようかと考えていましたが、

彼の国は、来月辺りから大変な経済状況になりそうなので、

それも遠退いて行き、今は小豆島で薬膳を中心とした暮らしを立てて、

高槻とこの地を往復しながら地域との結びつきを深めて行こうと、
思い始めてその構想を話しています。

私たちは、食べ物を販売することが暮らしなので、
その素材は、人の気を和らげられるものが、
季節、季節で揃えられればと思っています。

先日は、大分の日田市で和梨と原木椎茸を栽培されている農家さんを尋ねました。
この地域は、その両方で国内に名をはせているところです。

小倉の大きな企業さんの社長が往復 4 時間以上も掛け、案内して頂き恐縮する事しきり
でした。

梨は、次週くらいからご紹介できると思います。

原木椎茸は天候に左右されますので課題も多いですが、道はあると思っています。

松茸は、11 月に入りますとトルコ産が日本で出回るそうです。

いろんな国の松茸に出会えるのも、また冥利かも知れません。

そう言えば、コンサルティング指導を受けている先生が、

「今いるお客さんの 3 分の 1 程度は入れ替わるくらいの改革」と書いておられましたが、

確かに、将来を見据えて食品スーパーマーケットを継続しようと思えば、

その程度の覚悟は必要なのかも知れないと思いました。

・宮崎県都城市産 特別栽培 風土の里芋



こんなに立派に育っているのに、昨年の洗い里芋のような品質になって来ません。

料理しても、とても美味しい煮物になります。

私はバスタのような食べ物も好きですが、こういう純和風のような食べ物も大好きです。

要は、美味しければ何だって良くて、美味しければ生きてても仕方がないと思ってしまうほど、食べる事が好きです。

畑でトラブルが起こっているのか、収穫後に何らかの問題があるのか、

美味しい里芋なのですが、中にいくつかそうではない芋が混ざってしまうようです。

農家も私どもも、万全を期して出荷していますので、今後もよろしく願いいたします。

里芋も、これからの時期、私たちが食べた方が良い野菜であることは間違いございません。

二十歳過ぎにマクロビオティックに出会い、とても里芋という野菜を大事扱っていました。

最近では、『野菜の持つ効能』が取りざたされる機会が増えているようで、

調べれば調べるほど里芋は多岐に亘って人間の身体を整えてくれる力を持っている事が紹介されています。

でも、肝心なことは調べて納得するのは良いのですが、食べて感じる事はもっと大切です。

電卓が登場した時、人は計算能力を失くすのではないかと懸念する人もいましたが、

栄養学的に分析する能力が増して来ると、頭で理解してから食べるという順が増えて来て、

私にとっては一番大切だと思っている、食べて感じる能力があるにも関わらず、

その能力を使わないどころか、信じなくなっているのではと心配しています。

人が暮らしていくのに、お月さんにまで出かける必要などないのに、お月さんに行こうとしたり、

食べれば分かる事なのに、栄養成分を分析して、この成分が身体の何に効くとか無駄なことをしているように思います。

『機能性食品』なる言葉が出て来た瞬間に、「それは違う」と抵抗したくなる私の性癖がムクムクと湧き出て、

その元になる『栄養素』よりもっと大切な感覚があるはずだと『滋養』という言葉を大事に扱うようにしました。

それが我が社の野菜のブランド『*Nourishing Vegi*』の起こりです。

持って生まれた能力で、失ってもいい食べて真実を感じる能力を、もっと使おうよ、という呼びかけです。

その為にアルファーは、食べれば感じられる野菜を探して、作ってもらって、みなさんに提案させてもらっています。

でも、こんなことを繰り返し言っても、みなさんの耳にはなかなか届かず、

それはひとえに私の個人的な態度にあるのだと考えて来ましたが、

今年の初めに、『いや待てよ』と思い、『それもあるけど、その会社が儲かっていない』事も説得力の無い事由なんじゃないかと思い直しました。

そうすると、今年は皆さんの業績が良い事も手伝って、今までは何だったんだと人が言うくらい儲かって来ました。

私は、何ひとつしている事は変わっていませんが、ただこの説得のために『それなら儲けてみよう』と思っただけです。

実際に、本気で取り扱って頂いている企業さんは、以前から儲かっているところばかりです。

・北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜 こぶき



食べなくても、この料理画像を見れば美味しいことくらいは分かるだろうと思います。

この画像を見て、美味しさを感じられなければ、八百屋を遣っても儲かりそうにないです。

月一回の特売に2回の納品で毎月200箱以上発注してこられる、年商100億円の企業さんも聞いてはいませんが、多分設けておられます。

栽培している無限樹も、どう見ても儲かっていそうです。

右の画像は、3玉どころか2玉サイズだぞ、と本社に送って来ました。

市況を見ていると、そろそろ上物は上昇してきました。

もちろん、イノシシも食べないかもしれない南瓜は箱1000円程度です。

先の、3分の1程度お客さんが入れ替わるくらい、との話しは斯様にリアリズムの極致なのかも知れません。

良いものをより安くでもないと思います。

落ち着いた商いをする為には、良いものは高く評価して、その分その訴求点を哲学として明確にすることが、八百屋の冥利なのだと思う次第です。

お客さんは、ちゃんと着いて来てくれる実績は数多あります。

これから、不景気を乗り越えて、不況・恐慌の域に入る時、安さを売るより価値を見出す仕組みを作る事が肝要だと捉えています。

・奈良県産 益田農園 萩本農園 柿 柿 柿



『柿食えば 鐘が鳴るなり 法隆寺』
は、友達の夏目漱石が『鐘つけば
銀杏ちるなり 建長寺』と、
詠んだ句の返句として子規が送ったも
のだそうです。

二人とも『野球好き』知られていますが、特に子規は、日本の野球の父とまで言われるほど、野球の普及に尽力したそうです。

美味しい柿の季節になりました。

柿の熟れ具合については、好みの分かれるところが、また面白いと思います。

堅い柿を貰ったはいいけど、どうしようかと悩んでいると、

お袋が『 米びつに入れておけば、早く柔らかくなるよ 』と教えてくれました。

米ってというのは不思議な力を持っているのだなあ と思いつつ、

柿の旨さに、そんなことは何処かに吹き飛んでしまいました。

その不思議を言葉で表すことを追求していれば、奥の深い世界観を築けたかもしれませんが、

その頃は、三度の飯よりグローブとボールを持って遊んでいる方が好きだったので、

今度こそ、上手く打ってやろうとか、そういうことを考える情緒の方が気に入っていたのでしょ

か。

書き過ぎなら読み飛ばして頂ければ OK なのですが、

良い物をより安く販売している間は、食品販売の地位向上は望めないのではないかと思います。

始めています。

農家が、自然の力を引き出して作る作物は、芸術の域に達しています。

お腹を膨らますだけなら、安い方が良いのかも知れませんが、

食べる事で滋養となるだけでなく、自分も情緒まで育ててくれるとなれば、それは単なる

『 物 』の域を超えています。

私たちは、この価値を評価できる自分を育てなければならぬような気がします。

安くすれば、たくさん売れて儲かる だけでは、その作物に失礼だろうと思う次第です。

味や栄養、情緒を頂くことに感謝して、頂きます と自分以外に挨拶して食べる事が、食文

化の基本だとすれば、

何処に出掛けなくても、お家で御飯を食べるだけで意識は宙の彼方に飛んで行けるような

気がします。

食べ物を販売する行為は、ここに帰結して行ければ冥利に尽きるのではないかと思います。

小豆島への行き帰り、道路はすっかり混み始めて、

3月4月の閑散とした雰囲気懐かしく、

ふと、こんなことを想いながら運転をしていました。

・チラシ特売企画→定番化→こだわり商品の量販



少し前までは、アルファの商品は安売りするものじゃない。

と言われることも割と多く、なかなかチラシ掲載には至らないことも多くありました。

それはきちとした説明もなく、チラシ掲載をお願いしていたことが要因と反省しております。

この企画は、チラシによる特売企画することで、

今まで気に留めていなかったお客さまに、先ず商品の存在を認知してもらう。

今度は存在を認知しているお客さんに対して、

チラシ特売で、その商品の価格的なハードルを下げることで、

手に取ってもらいやすくし、美味しいものと価格との整合性も認知してもらう。

認知してもらった美味しさ（商品価値）と価格との納得が得られれば、

頻度の個人差はあれども、確実にリピートに繋がると確信しております。

カゴに入れる基準は価格だけではありませんので、コト POP 等によりきちんとした商品情報やお店の意思表示が必要になってきます。

弊社のコト POP は現在で約 80 種類ほど作成しており、それを管理している dropbox の登録者数は、

スタート当初より 1.5 倍ほどに増えています。

利用方法は比較的簡単で、メールアドレスをお持ちであれば **どなたでも御利用可能** になっております。

登録するにはまず、弊社から招待する必要が御座いますので、お気軽にお申し付けくださいませ。

また、次のステップとして、アルファの商品のようなこだわり商品の量販する術を考えております。

ここからは各企業さま毎により、大きく条件が異なりますが、量販願える企画を考案中です。

大きな問題の一つには、運送問題があります。この問題のハードルが非常に高く、思ったように計画が進んでないのが現状ですが

少しずつ解決し実際に取り組んで頂けている企業さまもごございます。

もう一つの問題は企業さまが定めている、必要であろう粗利率になります。

量販する企画ですので、率ではなく額を数字計画にしなければ全く企画が進むことはございません。

条件が整い次第、順次営業させて頂こうと思っております。(有安海)

・沖縄県産特別栽培塩セロリ



9月25日にいただいた塩セロリの画像です。

まだまだ小さいです。

これが1か月前。

それから1か月ほどたっているので新しい産地状況の画像を依頼中です。

産地曰く順調だとのこと。

このセロリはミネラルを多く含む土壌で栽培されており

噛むとほんのり塩気を含んでいます。

味付けなしで十分食べられます。

12月中旬開始を予定しています。

開始前には改めてご提案させていただきますので宜しくお願い致します。

当社きってのスター商品です。

今週の特売

青森県産 特別栽培 津軽産直組合 りんご早生フジ

長崎県産 森農園の名水ニラ

北海道産 有機栽培 池田さんの玉ねぎ

商品案内変更

月間テーマ変更・・・11月の月間テーマとして『腸内フローラの改善』

今月の Nourishing vegi 変更

兵庫県産特別栽培ホワイト六片

…Lサイズ終了。Mサイズが別価格にて新登場

青森県産特別栽培ジョナゴールド

…36玉以下サイズの案内終了

福井県産ほっこり金時

…休止。収穫スケジュールが遅れており、産地出荷体制が取り切れていないため。

京都府産九条ネギ

…再開

青森県産特別栽培シナノスイート

…案内規格変更

長崎県産特別栽培なんぶインゲン

…原体 2kg 案内休止。品質が安定次第再度ご案内いたします。

宮崎県産特別栽培濱口さんの柔らか太ごぼう Lサイズ

…終了。来期にまたお願いします。

(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