

いつもありがとうございます。

W 4 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。

・椎葉村 春の七草セットの試食嘸



想像通りの味でした。

この間、数度にわたり宮崎県『椎葉村』の事を積み重ね書いてきましたが、書きたかったポイントは、紹介を受けた『椎葉』という名の響きが、私の琴線に触れたことから始まりました。

地名が琴線に触れるのは、高知の四万十川の奥地『松葉川』以来かも知れません。

すぐに、椎葉村のホームページを開くと、興味津々で一文字も逃さず一気に読んで、この村で、七草だけの商談をしに行くのではなく、一泊二日でこの地の空気感とともに過したいと思いました。

この時に感じた、**奥山の空気感**(波動:エネルギー)がすべての話しの鍵になっています。

作物は生き物ですので、環境に影響を受けます。

ひとに例えれば、食べたものだけじゃなく、その地に目に見えるもの、手に触れるもの、感じることのすべてによって、

性格が出来上がっていく事を書きたかったのです。

そんな、椎葉村を取り巻く環境がこの七草を育て、他の製品との違いを出していると考えています。

しかし、どんな理屈を並べても、その結果である実を食べないと事は始まらないので、

今回、ようやくその商品を食べられました。

食べた結果は、久しく食べた事のない美味しさが、ひと口目で身体にひろがりました。

広がったという表現では物足りなく、同化していったというか、身体に染み渡っていく感じでした。

私が昔で言う有機栽培の八百屋を始めた 40 数年前に、鳥取砂丘で育った無肥料栽培の玉ねぎを食べたとき、

玉ねぎを食べているのではなく、1 個の玉ねぎの生命を食べていて、その一個分の命が、

私の生命を永らえさせてくれるんだと思ったとおり、それが栄養素ではなく、滋養という捉え方が出来たときでした。

いちいち、草の名前と一致はしませんが、菜のかたまりが口に入っても、ちゃんと別々の味がしました。

七草粥が、七つの味がするなんて知らなかったし、想像もしていませんでした。

大根だって、蕪だって、ちゃんと口の中で存在を伝えてきてくれました。

1 月 7 日に、七草粥を食べる習慣を残してくれている先人は、

ちゃんと、後世に伝えるべきことを伝えてくれているような気がした次第です。

食を預かる事業を営むものにとって、こうした食文化を貴重な事としてまた伝えていく事が出来れば、

私どもの仕事にも意義が成立し、このことが本物の時代だと言われて久しいですが、

より、本質的な仕事に近づいていけるのではないかと思います。

お陰さまで今年この商品について、大変好評を頂きましたので、

来年は、もっと慎重に根深い企画として進化していければと思っています。

・愛媛県 島嶼部六島産 瀬戸内ミネラル玉ねぎ



製品の画像は、M3 玉です。

瀬戸内海の西の入り口、愛媛県松山と山口県岩国に繋がるようなところに点在する島で、

瀬戸内では一番温暖な気候のところです。

六島のうち、中島がみかんで有名です。

温州みかんの衰退と共に、換わる作物として『新玉ねぎ』が、みかん跡地に植えられています。

愛媛県中島産 玉ねぎ 硝酸態窒素 糖度 測定

愛媛県中島産 玉ねぎ

■測定日：2018/2/22

	おしりの糖度	中心の糖度	外側の糖度
愛媛県	11.6	10	7.8

	測定	測定値(mg%)	希釈倍率	硝酸態NO ₃ ⁻	糖度	硝酸態窒素濃度(ppm)	平均値
愛媛県	1回目	6	1.0	6	0.226	1	1
	1回目	6	1.0	6	0.226	1	

糖度と硝酸態窒素残留値の測定は、少し古いですが左の図の通りです。

糖度も高く、雑味の無い美味しい玉ねぎです。

規格は、あやふやです。

一種独特のおおらかさがあり、どんなに努力しても良くならないです。

今年は天候が良いので、大玉傾向なので、

M玉は少しお休みからスタートします。

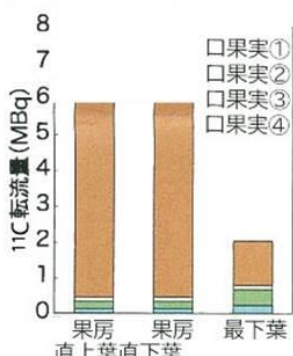
200g~300g 程度の玉を 2玉入れての商品となります。

芽はもちろん伸びますが、少々は御容赦をお願い致します。

新玉ねぎは、3月20日頃熊本県水俣市のデリシャス新玉ねぎに繋がります。

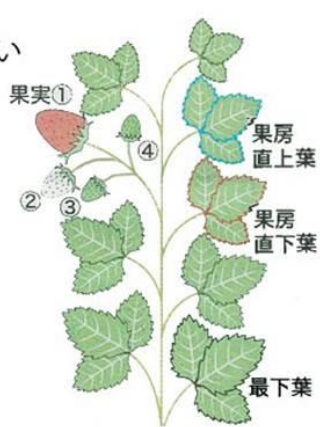
・植物が糖を作る仕組み

房の基部側の果実に送る糖の量は最下葉の方が多



※¹¹C = 炭素の放射性同位体元素

(農研機構・九州沖縄農業研究センターの資料を基に作成)



農研機構・九州沖縄農業研究センターなどの研究チームは、イチゴの糖が蓄積する仕組みを解明した。葉が光合成で作出した糖を、どの果実に送るかの役割を突き止めた。糖度など品質の高いイチゴ栽培に向け、精密な摘果や摘葉の技術開発に応用できそうだ。

同センターと量子科学技術研究開発機構(量研機構)、九州大学で共同

研究した。世界で初めてイチゴを破壊せずに、光合成でできた糖が葉から果実にどう送られるか(転流)を解明した。転流は、作物の収量や品質に大きな影響を及ぼすが、仕組みを明らかにした例はほぼなかった。研究チームは、量研機構が開発した新しい計測法「ポジトロンイメージング技術(PETIS)」で、イチゴの糖の移行の

様子や、葉には役割分担があることが分かった。最下葉は古くて光合成量が少なくとされ、慣行栽培では摘葉されやすいが、残した方が効率的な場合もあることを示唆している。

同センターの日高功太主任研究員は「今後、分析が進めば摘葉や摘果の効率化につながられる。転流を促進する温度管理など環境制御技術に応用できる」と指摘する。

様子や、葉には役割分担があることが分かった。最下葉は古くて光合成量が少なくとされ、慣行栽培では摘葉されやすいが、残した方が効率的な場合もあることを示唆している。

同センターの日高功太主任研究員は「今後、分析が進めば摘葉や摘果の効率化につながられる。転流を促進する温度管理など環境制御技術に応用できる」と指摘する。

イチゴ糖度、下葉も影響

農研機構

それでは、今週も御注文のほど、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