

いつもありがとうございます。

W5 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。

・コト POP の作成



昨年 10 月末から専任スタッフが不在で、

商品ラベル・POPしか対応できずに御迷惑をお掛けしました。

お陰さまで、とてもいいスタッフが参加してくれました。

左が渡部智加で、右が馬場真美

です。

通常の商品コピーにも弊社らしさを加味できると喜んでいます。

徐々にではありますが、通り一遍ではなく、

より「その生産者だからこそ、その産地だからこそ」を

表現できるように勤めたいと思います。

また、コト POP にも力を入れるつもりでいます。

発注書にて【慣行栽培】と表記している商品以外、

すべての作物について栽培台帳が農家から提出されていて、その内容を農薬取締法等に合致しているかを精査しています。

また【特別栽培農産物】となれば、そのガイドラインに適合するか否かを判定しています。

【有機農産物】であっても、栽培台帳を頂いて調査をし使用資材等をデータベース化して保管していますので、

仮に、その資材に有機不適合の判定が下っても、直ぐに概等資材を使用している商品があるか否かを判別できるようにしています。

ここまでは、安心・安全を担保する程度ですが、弊社は成果に於ける価値をここに留めているつもりはありません。

食品の中でもっとも健康に寄与してくれる青果類であれば、食べることによって【元気な方がもっと元気になる】が私たちの本意で、

この事を青果売り場の意味として捉えています。

その事を担保するために、糖度や硝酸態窒素の残留値、トマトや人参のカロテノイドを測定してきました。

そのことだけにこだわらず、ひとが食べた方が良いと思われる野菜は多々あります。

近年、次のテーマの生姜そうですが、年々それらの野菜は需要が高まりつつあります。

その高まる野菜の事由は、薬味に使われるような野菜は人が食べるべき野菜と言え、ジワジワと売れる傾向にあります。

ネギも大葉もその通りです。

そうでなければ、一見味がそんなに際立つとは思えない、ごぼうや長芋のような野菜も、美味しければ、やっぱり売れ続けることが判明してきました。

また、一番面白いのは澱粉質の多い野菜です。

筆頭は南瓜ですが、これは弊社は【恋するマロン】という品種で圧倒的な実績を作ることが出来ました。

価格の壁なんて無いことも立証できました。

さつまいもも、どんどん美味しければ売れるという事が分かってきました。

そろそろ、洋菓子のケーキに代表されるスイーツに飽きが来ていて、

野菜や果物が持つ、シンプルだけど濃い美味しさに惹かれる時期になったのかなあと思っています。

【飽きが来た】とは、行きがかり上書いてしまいましたが、

いろんな意味で、今までとは価値観が変わり始めているような気がします。

個性を重んじた時代から、その個性が社会性を帯びることに対する価値観が増してきたように思います。

持続可能型社会の象徴となった SDGs のように、社会の持続性に水を差す行為事業には NO という時代になったと思います。

だけど、このテーマは安心・安全と同じで、本来そうであるべきなのに、そうではないことを削減するだけに留まってしまい、

楽しさに欠けてしまいます。

持続可能な社会になると同時に、もっと人と人との関係性も充実した関係性を、
価値基準に置かれている人が増えてきたと思います。

このテーマを Community と呼んでいる様な気がします。

『生産者の顔が見える』とか『産直』のようなテーマは、流通業上のお題目ではなく、
距離にかかわらず、関係の近さを Local と呼んで、貴重性を感じているのかもしれませんが。

この貴重性を支えるのが情報だと思います。

その情報の内容が、前述のテーマをどれだけ伝えられるのかが、価値を決めるような気がし
ていて、

結局、このことを体現できているか否かが、お店の優劣を決める要因になってきたように感じ
ています。

これ等のことを踏まえて伝えられる力を増すためには、デザイン専任のスタッフが参加してくれ
たことは幸運だと感じています。

何卒、ご指導のほどよろしくお願い申し上げます。

・生姜で身体を温めよう 新物へ切り替え



四万十源流生姜が新物に切り替わりました。

生姜は春に植えて秋に収穫します。

その生姜を別名【ひね生姜】とも呼ぶように、13.4度の貯蔵庫で熟成させて出荷をします。

品質の理想を追えば2月に入ってからですが、昨シーズン生姜が沢山御販売願えましたので、

少し早いですが、1月中旬過ぎから切り替わっています。

生姜は御存知のように、南の作物です。

そのため、低温に弱い性質を持っています。

店舗での在庫保管は、今の季節常温保管が望ましいです。

7度程度の冷蔵庫では冷えすぎて、白い綿状の物を生姜自体が自分を保護するために出してしまうます。

産地収穫の際の切り口が、固まり切らないと余計にこの症状に拍車が掛かります。

何卒、この点に留意していただけますようお願い申し上げます。

さて、生姜は皆さんが思っておられる以上にお客様は求めておられていて、

年々、生姜の効能が認められるようになり、更に売れるようになりました。

これらのお客様は、決して生姜を薬味とは捉えられていません。

私自身は、生姜をコンフィチュール(ジャムのような)にして、これを一年中使っています。

一番威力を発揮するのは、スムージーというかジュースにして飲みます。

特に夏場は、畑仕事から家に戻ったときに、豆乳をベースにバナナや人参やりんごと、

その場にある物を適当に入れて、アイス氷を2~3個入れて、

ここに、生姜のコンフィチュールも入れて、マジックブレードでガーっとやっていました。

まことに、爽やかで、また身体に力が戻ってくる感じが分かりました。

唐辛子を少し入れるのもポイントでした。

今なら、生姜鍋というのもひとつの手ですね。

受験生を抱えている家庭なら、是非お勧めしたい風邪予防です。

そのためには、150gや300gのSKUを揃えて、売り場を作ってください。

・鹿児島県伊唐島産 特別栽培 高橋さんの新じゃが



ライマン価測定
鹿児島県伊唐島産 高橋農園 特別栽培 新じゃが

測定方法
1.あらかじめ、ライマン値10の塩を 押取る。
2.容器に、1000mlの水を用意して、ライマン値10の塩を、水に溶かす。
3.ジャガイモを水の中へ入れ、浮いてきたら、その比重からライマン値がわかる。

測定日 2020/1/16

ライマン値	塩 g	水 ml
ライマン値9	88.62	1000ml
ライマン値12	111.41	1000ml

生産者	A	B	C	ライマン値
高橋農園 新じゃが	226g	207g	237g	9~12
ライマン値	9	12	9	

A

8で沈む
9で浮く

B

11で沈む
12で浮く

C

8で沈む
9で浮く

いままでの測定結果

生産者	品種	測定日	ライマン値
伊唐島 高橋農園	にしゆんか	2020/1/16	9~12
伊唐島 伊藤	デジマ	2019/2/4	12
新築 藤原博樹	キタアカリ	2018/11/14	16~18
和田さん	インカめめとん	2018/3/5	18
親洲 博樹	キタアカリ	2017/10/24	19

知る人ぞ知る、伊唐島です。

一昨年からのお付き合いです。

屋久島農協の方から、この島のじゃが芋は特に美味しいと聞いていました。

ひよんなことから、縁が出来て知り合うことが出来ました。

2年間慣行栽培でしたが、今シーズンは特別栽培でお願いしました。

双方に期待が高まり、関係性も深まった結果です。

元々高橋さんは種子島出身です。

画像の奥様のところに婿として入って、農業を継ぐことになったのですが、

ご夫妻共に継承する事に苦労があったようです。

結局、独立した経営にする事に因って、解決化かは定かではありませんが、当面の問題は無くなったそうです。

つまり、高橋さん御自身の判断でコトが進められるようになってそうです。

ニシユタカでライマン価が 12 なんて有り得ない数値になりました。

ながしま町伊唐島という地名のように、長島の支島で島の端と端で『お〜い』と呼ばば、『は〜い』と返事できそうな小さな島です。



私が訪問していた時も、夕方になると奥さまが『それでは・・・』と、小学生の子供の下校時刻にお迎えに行かれました。

苦労もあれば喜びもある、こんな家族が好きです。

市場？出荷と共に私たちにも出荷をしてくれているのですが、

市場価格が安ければ、価格も正直に教えてくれます。

少しずつ構わないので、世代を超えてお付き合いできれば「いいな」と思っています。

間もなく、沖永良部島からも新じゃが出荷されてきますが、

いつも天気に悩まされて、順調とは言いがたい出荷で皆様にも御迷

惑を掛けてきました。

ようやく、特別栽培になり、ふた産地で出来るだけカバーしあいながら勧めれば良いと思っています。

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