

いつもありがとうございます。

W7 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。

・鹿児島県産 特別栽培 春の先取り豆 3品

鹿児島県指宿市 鎌田さんの
そらまめ スナップエンドウ 実えんどう 糖度 測定

■測定日：2020/1/31

	1本	品種	糖度
そらまめ	52g	慶西一寸	11.9
スナップエンドウ	12g	ニムラサラダスナップ	9.1
実えんどう	11g	まめこぞう	18.9



2月の月間テーマは、

『身体を温めて冬を乗り切ろう(生姜で免疫力 UP⇒ウイルス対策)』と、

『冬野菜の楽しみと春の先取り』です。

なかなか、豆類のいい農家との出会いがありませんでしたが、

人伝で鹿児島県の指宿で、出会いがありました。

もちろん特別栽培ですが、

画像の彼は独特で地元の洋菓子材料(内緒だそうです)の残渣を、

醗酵させて元肥として使い始めたら、糖度が増したそうです。

ここに書いても、地元の他の農家さんが読む訳無いのですが、

鎌田さんに敬意を表して内緒にしておきます。

実は、5月末出荷の南瓜も栽培してくれる事になりました。

『恋するマロン』です。

この恋するマロンの早出しの農家が、南九州にいるはずだと思い、

知人に探してもらっていたら、『美味しい豆類が既に出荷されている』との情報で、

急遽、取り組みしていく事になりました。

長い付き合いになると思います。

何卒、よろしくお願い申し上げます。

美味しくて意味のある青果類に、是非お取り組み下さいませ。

•Nourishing Vegi Label これ等のラベルを貼って出荷します



今年は、『同じ品質なら安い方がいい』という命題に挑戦をしています。

同じ品質なら、安い方がいいとなれば、元気が出ないからです。

同じ品質でも、10円20円高くても買って頂けるように何をすればいいのでしょうか。

この何をするかを考え、実践する事で私たちは元気になれるように思うのです。

同じ品質とは何を以って同じと言うのでしょうか。

そもそも品質って何なのでしょう。

特裁なら何でも同じですか？

有機なら何でも同じですか？

今、流行っているメキシコ産の有機栽培バナナが1パック298円で店頭に出っていますが、弊社のお客様からは、『不味くて食べられないとお客様からクレームをいただいた』との事で、元のバナナに戻って来られました。

例えば、木綿豆腐のあれだけの品揃えは、同じ国産大豆の豆腐でも味が違い、

その味の違いは、原材料の大豆の質の違い、製法の違いから来ていて、

その違いが価格に反映されていて、みなさんその事由が了解事項となって、

品揃えが発展したのだと思います。

それらも含めて品質ということでしょうか。

では、ここからが本番ですが、『意味販売』って、『テーマ販売』と言う限りは、
食べ物を食べる価値だけでは、捉えておられない方達がおられるという事だと思えます。
食べるだけで精一杯の時代は、お腹が膨れてしかも美味しければ、
満足だったのだと思います。

でも、今の時代はその満足を得ることに苦労は無くなりました。

人間は欲を基本として生きていて、

その欲が遺伝子の存続の為に組み込まれているとすれば、

この欲を否定せず生きていく事が前提となっています。

このお腹が膨れてしかも美味しい食べ物の、次に来る欲は何か、

『意味販売』であり、『テーマ販売』になるのではないかと考えています。

『**滋養のある野菜**』はこの意味販売に当たり、

その目的が地域貢献・Community 作りであり、

これが『テーマ販売』だと位置づけています。

・宮崎県産 特別栽培 野中さんのブロッコリー

宮崎県 野中さんのブロッコリー
硝酸態窒素 糖度 測定

■測定日：2020/1/28 品種：クリア 1株 514g

ブロッコリー	1株		原料 g	水 ml	希釈倍率
	花蕾部	514g	1	0	1.0
花蕾の根本		1	0	1.0	
茎		1	0	1.0	



今年は天候に恵まれ、ブロッコリーは豊作です。

スーパーマーケットで見るブロッコリーは、

どれも美味しそうです。

測定	測定値mg/L	希釈倍率	硝酸塩NO ₃	換算	平均値	糖度
糖	測定せず					14.3
花蕾部	1回目	8	1.0	8	0.225	2
	2回目	11	1.0	11	0.225	2
花蕾根本	1回目	LOW	1.0		0.225	検出せず
	2回目	-	1.0		0.225	
茎	1回目	18	1.0	18	0.225	4
	2回目	14	1.0	14	0.225	3

で、買って帰って食べてみても、

何か物足りない感じがします。

それならばと、最近は『菜花』を買う機会が増えました。

農薬の掛かり具合も気になりますが、

ほんのり苦味のある菜花が美味しく感じます。

冬から春にひとつ飛びしている感じです。

で、野中さんのブロッコリーが始まりました。

いつもは茎が甘くて蕩けるようなのですが、

今年は、茎より蕾が美味かったです。



測定日	1株 重量	硝酸態窒素(ppm)			糖度			
		蕾	茎	花蕾根本	蕾	茎	花蕾根本	
野中さん	2020/1/28	514g	2.0	4.0	検出せず	14.3	7.1	6.5
徳島 市場	2019/4/19	256g	6.0	-		11.8	7.5	
静岡県産	2019/3/15	302g	3.0	11	-	12.8	7.8	
野中さん	2018/12/27	496g	4.0	-		10.6	8.2	

やっぱり、天候が良いと茎も健やかに育ちすぎて、
甘みを乗せる必要が無く、
その分エネルギーを蓄にまわしたのかもしれないね。
自然の摂理と作物は一体で、
まるで禅をしているような成育を感じさせてくれます。
ブロッコリーにも遺伝子から来る欲はあると思いますが、
茎も蕾も甘くしたいという強欲は無く、
あくまで、天候に対して受身に働いて、
ありたい様にある以前に、成れるようになる自然体が優先されている生きる命のエネルギーが、
Nourishing Vegi として、食べる人間に滋養をもたらしてくれるのかも知れません。

・鹿児島県産 菌田真さん Organic 地球畑にんじん



次週 W8 特売予定です。

通常卸し価格 @175⇒@145

今シーズンは、出荷規格の交渉に手間取り開始が遅れてしまいました。

規格は 2-4 本の 400g パックです。

昨シーズンまでの産地出荷規格は 70g～299g で、400g パックに使える人参が多くありました。

弊社では、結局廃棄するしかなかったのですが、有機栽培のにんじんを普及する事が務めと思い、
採算を無視して取扱をしてまいりました。

でも、今年からフードロスの観点からも、廃棄しかない事が分かっていたら取り扱うべきではないと判断して
いました。

結局、産地出荷組合が事情を理解し受け入れてくれました。

なかなか我が国で有機農産物の普及は困難です。

これには、ふたつの理由があると考えています。

ひとつは、有機農産物が人の健康にのみ結びついて、環境問題の視点に結びついていない事です。

この結果、農業事情より個人の消費事情が優先され、

支えて頂くべき大多数の支持を得られていないことです。

もうひとつは、有機農業が政治的な運動と繋がって誕生した傾向があったこと。

この結果は、政治的な正義を盾に農業者が、農業事情を消費者に一方的に押し付けてしまったことです。

一部の方に供給する事で狭い範囲でのみ成立する、農業者と消費者の関係性に閉じこもってきた経緯を感じています。

40 余年この有機栽培の野菜に携わってきて、このままでは意味はあっても意義がないので、

何とか出来ないかと、その橋渡し役が出来ればと孤軍奮闘中という訳です。

御理解賛同を頂戴できれば幸いです。

・兵庫県 養父郡 黒にんにく



この 2 月から、弊社営業はテーマの提案、対応する商品の提案、

これらに対応する売り場の提案をしています。

この冬はどのスーパーさんも口をそろえて、

『 暖冬で鍋野菜が売れない 』と嘆いておられます。

でも、冬は冬で身体が冷えている事には違いがありません。

そこで、アルファードでは Nourishing Vegi の観点から、

『 生姜で身体を温めて寒い冬を乗り切ろう 』という売り場提案をしています。

生姜の効能は、いっぱい女性雑誌等で取り上げられていて、

女性の頭の中は、生姜を利用する事のイメージが出来ておられます。

生姜を中心に身体を温める冬野菜で売り場を作り、

メニュー提案をすれば、鍋野菜も動くようになります。

極端に言えば、『**生姜鍋**』というメニューもあります。

また、『生姜は食べるだけが能じゃない』という、コト POP も作成してお待ちしています。

女性は、『冷え』が大敵だと御存知です。

冬=鍋という方程式が、馴染まなくなっているだけです。

この黒にんにくも、その売り場に並びます。

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