

明けて

おめでとう ございます。

本年も、何卒よろしくお願い申し上げます。

・1月の月間テーマ【脳活性】



タイトルにもございます通り、1月の月間テーマは、【脳活性】です。

■脳細胞の働きをサポートする栄養素・・・葉酸、ビタミン E、βカロテン、LPS(リポポリサッカライド)など

リポポリサッカライドは、主にレンコンやわかめ、穀類の胚芽などに含まれ、免疫の中心的細胞であるマクロファージを活性化させる働きがあり、アルツハイマー予防が期待されています。

■トリプトファン

必須アミノ酸の一つで、脳内の幸せホルモンと言われる【セロトニン】を生成するのに必要です。

腸管で生成され、精神安定を保ちます。

牛乳や乳製品、卵、バナナ、大豆製品などに含まれています。

■補腎・益腎

腎は生命力の元であり、それを補う食品は、

鶏肉、ココナツオイル、穀類、ごぼう、キャベツ、うなぎ、鰹など多くあります。

腎精を補い、発育不良、精力減退、老化の改善に用いられます。(渡部智加)

・北海道産 無農薬栽培トマト使用 宮下さんの甘い水農園

フルーティートマトジュース



コーヒーでもブレンドするよに、それぞれのいい所を取って調和させ、より良いものを作りたいです。  
ミニだけのジュースを飲んだ時、酸味が少なく甘すぎてといなと感じた事があり、二口三口と進まない感じでした。大玉だけだと美味しいのはもちろん美味しいですが、ほやけた印象が残り、ミニを入れた方が甘みや丸みが出てまとまり、輪



ドロドロとトマトソースはいいですが、十分美味しいです、お得ですよ。薬料理に使うのもいいと思います。次のロットからはもう少しサラッとさせたいですが、煮詰める時間が少なくなるので、糖度は下がると思

郭が立ち、立体感が出る印象です。今回の1ロット目は糖度が10.2度ありました！10度を超えるのは一つの指標といえるので、糖度の急では上々と思います。ちなみに去年は1ロット目は8.9くらいで、2ロット目が9.7くらい、3ロット目が10.2くらいでした。ジュース加工の歩留まり率を去年伝えたとか忘れられていたのか、ちよっとイメージより濃いです。



手作りの首掛けには BRIX (糖度) 10.2% の表示をしています。



甘い水 農園  
AMAIMIZU NOUEN

今年も「甘い水農園」の トマトジュース が出来ました。

甘い水農園 宮下 正大



いつも野菜を買って頂き誠にありがとうございます。  
「甘い水農園」の正大です。  
今年も甘い水農園のトマトジュースが出来ました。  
大玉トマト、中玉トマト、ミニトマトを混合して作っていますが、それだけではなく、トマトの熟度も意識して選んでいます。  
良く熟したトマトからはコクや甘みや味わいを、若く青いトマトからはさっぱりとした抗酸化感、酸味を抽出させようと思います。  
よく完熟したトマトがいいと言われますが、本当に美味しいトマトは若い色でも甘みがありますし、酸味もあります。そこは好みですが、色々な栄養を持ち込むことで複雑な味わいを狙いたいと思っています。  
「ミニトマトが入ってるから甘いんでしょ」と言われたりもしますが、大玉なら大玉、ミニならミニ、それだけ使うことがいいとは思わず、より飲み物として美味しいものを追求することが重要だと思います。

います。け、ジュースとしてはこのほうが良いと思います。  
冷蔵庫で冷やして飲むのを勧めます。輪郭が浮き立ち、身体に入ると爽やかに入っていきます。常温で飲むのと大分印象は変わりますが、身体が冷える方、優しい味がお好きな方は常温かいでしょうか。比べてみると楽しいかも知れません。  
今年も最後までもう一頑張りしたいと思っています。  
今後甘い水農園を宜しくお願い致します。

変えることの出来ない、自然の摂理から来る原理に支えられた法則を、深く反映するという事で、今の事業をして来ました。

そのように考えると、きっとあるはずだと思って来たトマトの栽培方法が、目の前に現れた。

事は、そう単純な事ではなく、それほど自分に自信がある訳でもなく、しばらく経って送られて来た【とまと】を見て、自分の感覚が正しかったことを確信出来ました。

トマトの栽培は単純に施肥した資材が、一番作物に現れると思って見て来たが、でも人の身体がそう単純に食べた栄養素で即健康になる訳でもないのに、  
そのように出来たトマトが、食べた人間に現れる訳でもなさそうなので、もっと人が食べてその実になる、つまり、冒頭の一行の栽培方法があるはずだと思って来た。

それがこの宮下さんのとまとです。

残念ながら、2年目の昨シーズンは、手が回らず肝心のところで後手を踏んでしまって、最後まで量を取り戻すことが出来なかった。

その中途半端な出荷できない量を、すべてジュースにして貯めて来た。

本人の宮下正大さん曰く『 身体の細胞一個、一個に染み渡る感覚 』を感じられるトマトジュースに仕上がっています。

よく、身土不二という言葉を目にしますが、それは自分と同じ環境で育っている、マクロビオティックの桜沢氏は半径 4km って言ってたかな、

その食べ物が、自身の身体によく馴染むと言っているのですが、それは車でいう燃費のような問題で食べたものが 100% 身体のエネルギーに換わるものでもないと思います。

そうすると、出来るだけ効率良くエネルギー変換される食べ物の性質って、共通することがあるはずだと思って来た訳です。

私自身が何種類か栽培して、最後に残ったベビーリーフの栽培は、ひよっとすればその近くの領域まで達していたかも知れません。

去年は、正大さんの『甘い水とまと』をあまりお届けできませんでしたが、せめてこのジュースをお届けできればと思います。

・鹿児島県産 特別栽培 坂元さんの そら豆と実えんどう

鹿児島県 坂元さん  
そらまめ 実えんどう 糖度 測定

■測定日 : 2020/12/25

1本	品種	糖度
そらまめ 45g		17.7
実えんどう 8g	まめこぞう	19

そらまめ 17.7度

実えんどう 19.0度

測定日	産地	生産者	重量	糖度
2020/12/24	鹿児島指宿	坂元さん	45g	17.7
2020/1/31	鹿児島指宿	鎌田さん	52g	11.9

測定日	産地	生産者	重量	糖度
2020/12/24	鹿児島指宿	坂元さん	8g	19
2020/1/31	鹿児島指宿	鎌田さん	11g	18.9



私は人を騙したり、陥れたりすることをしたいと思いませんが、  
まあ、騙されたと思い、一度で良いので坂元さんの豆類を仕入れてみて下さい。

その代わりに、必ず御自身で食べてみて下さい。

坂元さん、ひよっとすると Alfar's Collection の新しいスターになるかも知れません。  
やっぱり、作物は人が作るのでしょうか、それや土が、畑が作っていることは間違いじゃないのですが、犬が飼い主に似るように、  
農作物も、農家に似る事があっても不思議じゃありません。  
その理屈からすると、商品も私に少しでも似てしまうかもしれないので、気をつけなければなりません。  
今は、世界中道行く人がみんなマスクをしているような異常な時期です。  
何が、起こっても不思議じゃありません。

実態以上に、人の気を惑わすニュースが飛び込んで来て、またそのニュースに人を惑わすコメントが出ます。

まともな食べ物を味わって、原点に返ることが、  
免疫力云々という前に必要な事かも知れません。

そんな、ほっと和ませてくれる味わいに育っています。

いわゆる市場ものではない野菜で、春を一番にお届け出来る青果会社になろうと決めて、九州・四国の産地を開発してきました。

上手いくものもあり、そうではないものもありましたが、ここに来て最高の豆類が見つかった事を喜んでます。

今週から新登場の 栗南瓜(栗將軍) も同じ坂元さんです。

### ・売上げにつながる『商品の差別化』とは

『差別化』とよく耳にしますし、各企業さまでベースにある方針となっているかと思います。

しかし私自身、何が差別化になるのか悩む時があり、正直今も悩み続けています。

有機栽培や特別栽培、無農薬無化学肥料で栽培された農産物がだけが『差別化』の対象になるのでしょうか。

確かに上記のものも、その対象にも含まれるかと思いますが、それだけが『差別化』ではないように思いますし、

逆に、栽培方法がそれでも『差別化』しきれない可能性もあるのかなあ〜 と思い始めました。

長崎県森さんの名水にら、北海道和田さんのごぼう、福井県吉村さんのほっこり金時などは、有機栽培、特別栽培ではありません、だけど明らかに他のそれらの商品とは比べ物にならぬ本物の味がします。

これも明らかに『差別化』になると思っています。

**どのポイントを差別化したいのかがハッキリしなければ、どれだけ価値ある商品であっても、**

単に売場に並べられるだけの市場商品と何ら変わらぬものになってしまいそうです。

そうならば、もちろんの事、ただ高いだけで売れないじゃん！って結論に簡単に結びつけてしまいがちです。

価値もわからず、売込みもしなければ、当然の結果になってしまいそうです。

以前であれば、本物の味は試食を出せばすぐに味わってもらえていたのですが、

まだまだ世間の状況はそうさせない雰囲気が強いですね。

しかし、総菜は問題なく販売されていますよね？

おっきな障害なく、お客さまに味も知ってもらえて、売上にも繋がる一石二鳥。

この商品はこの総菜に使っています、この総菜は青果売り場で販売しています！

と売り込むことで、お客さまにこの商品売り込んでいることをアピールすることが出来、

その上で、それも一つの『差別化』になると思います。

差別化された商品を販売することが差別化になるのではなく、

**その商品をどのように売込みを掛けていくのが、『差別化』になるのでは、**と考えています。

昨年終わりからスタートした各月のイベント提案で、売込みが掛けられるよう

今年も気合を入れ営業させて頂きますので、何卒宜しく願い申し上げます。

是非、有機栽培や特別栽培も、その他の栽培方法の作物も、本物の味も味わってください。

(有安海)

### ・長崎県産特別栽培なんぶとまと

長崎県より特別栽培のとまとが新登場します。

冬のトマトは寒さを乗り越えるため終了時期に向かって

尻上がりに美味しくなっていきます。

### ・今週の特売

長野県産特別栽培市川さんの王林

長崎県産森さんの名水ニラ

長野県産恋するマロン南瓜 8 玉

熊本県産特別栽培澤村さんの恋するマロン南瓜 8 玉

熊本県産特別栽培田畑さんの恋するマロン南瓜 8 玉

**・商品案内変更**

北海道産特別栽培中村さんの玉ねぎ M サイズ ……終了

北海道産 JAS 渡辺さんのメークイン ……在庫販売

宮崎県産特別栽培久保さんの紅はるか L サイズ ……終了

宮崎県産特別栽培久保さんの紅はるか M サイズ ……在庫販売

鹿児島県種子島産糖蜜安納芋 ……在庫販売

長崎県産特別栽培なんぶいんげん ……終了 (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