

いつもありがとうございます。

W42 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。

#### **・受注単位についてのお知らせ**

**今週より、長芋と和田さんのごぼうにつきましては、  
宅急便納品のお客さまには恐縮ですが受注単位を 2 箱とさせていただきます。**

御発注は偶数でお願い申し上げます。

また、当発注書で発注・受注単位が不明確な点があり、  
皆様にも御迷惑をお掛けして申し訳なく思っております。

発注書列の標題の『注文』欄を現在【CS】と【P】とのみ入れ、  
ケース単位での受注商品、パック単位での受注商品の区別をして来ましたが、  
これがほとんど意味を為していないので、**ここに【1】【2】【4】【6】等  
受注単位数値を近い将来入れる事に致します。**

弊社でのパソコンに於ける受注処理は間違いを防ぎかつ効率を上げるため、  
コンピューターの判断で自動読み込みを行っています。

従いまして、**みなさまが発注欄に入れて頂く数値と『注文』欄の受注単位数値の掛け算で  
受注させて頂く事になります。**

ほとんどの商品が【1】ケース単位ですので、問題は無いかと思いますが、  
念のため、御注意いただけますようお願い申し上げます。

・松茸シーズン到来



やっと、我が家にもカナダ産の松茸が登場しました。  
世にキノコが苦手な人は沢山おられますが、  
何とも気の毒な気がします。  
斯く言う私も数年前から、好き嫌いではなく、  
アレルギーがエビを食べると発症するようになり、  
好きだったエビがまったく食べられなくなりました。  
切っ掛けは、京都駅ビルの吉兆の隣にある、  
天麩羅屋さんで食べたエビが、生揚げだったのですが、  
まあ、いいたろうと食べたなら見事に数時間後発症しました。  
そう言えば、何故か理由は考えていませんでしたが、  
ウエスト辺りに蕁麻疹が出るようになり、  
妻が『エビが原因じゃない?』『こないだも・・・』と言い、  
そんな物かと、  
でも食い意地が張っているので気にしませんでした。

決定的で、夜に救急病院に行きました。

それから、ひと月くらいしてカレーを食べました。

子供が作ったカレーを晩御飯に食べたら、やはり夜中に発症し緊急病院に行きました。

看護婦さんが『あなた、この前もエビで来たやろう。ナメとったら死ぬでえ〜』と言われました。

以来、エビは食べなくなりました。

すいません、松茸の話でした。

涼しくなり、松茸の雰囲気が出て来ました。

小豆島に来て、ベビーリーフの栽培の手伝いをしてくれていた小森のおばちゃんの家

持って行くと、『高いんちゃうん〜』と言いながら、しっかり鼻に持って行っていきました。

贅沢と言えば贅沢かも知れませんが、やっぱり美味しい物を食べている時の至福の喜びは、  
変え難い物があります。

好きならば、アレルギーが出るほど思っきり食べたいものです。

今年は、未だ価格が下がり切っていませんが、もう間もなく 100g を 980 円で売れる時が  
来ると思います。

未だ、『赤字でもいいや〜、お客さんに喜んでもらえれば・・・』

と思えるほどの赤字では済みません。

もう一週間、我慢して頂ければ到達できるような気がします。

ただ、今年はスタートが早かったおかげで、みなさんに取り組んで頂き『えっ』と  
一瞬思う出荷量になっています。

有難い話しですし、やっぱり買い物動向も変わって来たというより、  
強引に変えられてしまったのかも知れません。

我が家に電子ピアノが来ることになったのですが、楽器屋さん曰く  
『楽器が売れて、部品製造が追っつかない』らしいです。

## ・北海道産 特別栽培 無限樹さんの栗南瓜『恋するマロン・こふき』再登場

先週、嬉しい知らせがありました。

今年は駄目だったかとションボリしていましたが、畑でじっと我慢していた玉の成長が追い付き、『1000箱程度出荷できそうだ』との事でした。

小豆島の私の畑の夏野菜も、諦めきれずに整理だけしておいたら、ここに来て復活して美味しい実をいっぱい成らすようになってきました。畑をしていると、作物に頭が下がる思いをすることはママある事ですが、やっぱりすごいですね、生命というのは。感動します。



で、この画像が今シーズン『恋するマロン』と『こふき』との後継品種として選んだ、カネコ種苗の『ほろほろ』という超晩生の南瓜です。冬至用、もしくは12月初めからの販売をお願いしていた品種ですが、今のところ、10月末か11月の初め頃、前倒しの販売予定です。

私の目には、どう見ても恋するマロンにしか見えなかったのですが、

食べてみると、確かにホロホロです。

ネーミングしたブリーダーの野口さん曰く、

方言で、ほこほこという意味だそうです。

紛質はバッチリです。

味は、未だ少し早くもう少し気温が下がれば、味が濃くなって来ます。

期待に添う味になり、しかも腐敗が少ないとなれば、予想通りみなさんに満足いただけます。

その後は、南東に約 200km ほど下った帯広から、13℃程度にストーブと扇風機を回して  
温度・湿度ともにコントロールした倉庫で、

貯蔵が間もなく始まる和田農園から同じ品種の栗南瓜に移行し、

今年実績の 2 月末頃まで販売を予定しています。

その後は、九州地域の産地から同様に、この品種を 11 月収穫の貯蔵栗南瓜に移行の  
予定です。

こちらの、九州産南瓜の貯蔵は少々心配しています。

上手く行けばいいのですが……

### ・宮崎県 特別栽培 風土の洗い里芋



この里芋、一度食べてみてください！

昨年からと比べ少し価格が上がっているのですが、

めちゃくちゃ美味しい里芋なんです！

もちろん昨シーズンも試食をして美味しいな、

と思っていたのですが、

今シーズンのものは別格に本当に美味しいです。

昨シーズンはサイズ選別に力を入れられず、

ゴルフボールのようなサイズから、

大きければその 3 倍はあろうかという程の

サイズ感となってしまう、

各企業さまからは、「大小の差が激しくて売りにくい」とお叱りを受けておりました。

しかし今年からは、生産者さんで 60g アップとして基準を設け選別を行ってもらい、

トンツターの少ない商品を作ることが出来ました。



また、洗うことによって生じるカビの問題も解決できております。

弊社から生産者さんへの仕入は、各企業さまからの御注文合計を1週間ごとに数回に分け仕入を行うようにしております。

生産者さまはその弊社からの必要数を、

天気のタイミングも合わせながら収穫作業を行い、

その後じゃぶじゃぶと水につけながらを行い土を洗い落とし、充分風乾させたのちに、弊社のスケジュール通りに発送してもらっております。

まずは、一度食べてみてください！

本当に美味しいことが分かってもらえると思います。

年明けの3月いっぱいまでの取り扱い予定となっております。

是非、ご検討よろしくお願い致します。（有安海）

## 奈良県五條市産益田さんの柿



先日の記事から引き続き、益田農園様から  
今回は平核無柿(刀根柿)のご案内です。  
今年は悪天候の影響により  
だいぶ遅れましたが、なんとか出荷にこぎつけました。

昨年も書きましたが、益田さんの柿の特徴は  
アルコールを併用しての渋抜きにあります。  
市場に出てくる柿のほとんどは渋抜きにはガスのみを  
使用します。

これは渋抜きをする時間を短縮し、  
見栄えをよくすることになります。  
対してアルコールも使用する場合、  
渋抜きの時間は増え表面の傷が多少黒ずんで、

見栄えが悪くなる代わりに、風味がよくなります。

昔は家庭で渋抜きするのにアルコールを使用していたので、  
ある意味昔ながらのやり方を引き継いでいることになります。

それをこの左の画像にある設備で本格的にしている訳です。

まずは部屋の除湿からスタート。

これがないと柿が黒くなりやすいです。

それからの作業が午前 3 時ごろから 30 分おきにチェックし、

午前 6 時までアルコール濃度を 30%に維持します。

そこから 9 時間後の午後 3 時にガス・アルコールを抜きます。

そこからさらに 9 時間保温して渋抜きを完了します。

この作業はその日の気温や湿度に影響を受けやすく、加減が難しいのですが

益田さんの熟練の勘で、それをこなしています。

非常に手間暇をかけた後に皆様に届けられる柿です。

きっと驚かれる味に仕上がっていて、驚かれると思います。

どうぞご堪能下さい。

是非、お取組みお願い致します。(吉田麻衣)

### ・兵庫県朝来市産黒枝豆(枝付)



にんにくの兵庫ナカバヤシ様のご紹介で、

兵庫県朝来市岩津の生産者グループとの縁ができました。

この岩津は岩津ねぎの原産地である岩津です。

その岩津ねぎの原産地である岩津よりも、

他の場所で岩津ねぎの栽培が多いのはどうなんだ？と

疑問に感じた農家 3 人が岩津ねぎの普及の為に頑張っています。

ちなみに一番若い方は二十歳で高校卒業と同時に就農したそうです。

今回ご案内するのは岩津ねぎではなく、黒枝豆です。

ここまで書いて岩津ねぎではありませんが、岩津ねぎは 11 月 23 日から解禁で

そこまでの農家さん達との付き合いを待つのも変だし、

他にも自信のある作物があるということで黒枝豆からスタートすることになりました。

ご案内は w43 で量も合計で 700kg と少ないですが、

まずはここから始めるということでお願いします。(吉田麻衣)

### 新登場

奈良県産	益田さんの柿
北海道産	和田さんの畑ごぼう
青森県産 特別栽培	津軽りんごシナノスイート
長崎県産 特別栽培	なんばインゲン
山口県産	岩国レンコン

### 商品案内変更

宮崎県産 特別栽培	宮崎紅 L・・・値下げ
宮崎県産 特別栽培	チマサンチュ・・・休止
北海道産 特別栽培	恋するマロン南瓜・・・再開。
北海道産 特別栽培	恋するマロン南瓜・こぶき南瓜・・・価格変更。値下げ。

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