

いつもありがとうございます。

W9 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 与論島産 特別栽培 箕作駿さんのスナックインゲン



沖縄県がアメリカだった頃、日本の最南端は与論島でした。

一度、アイドーラという農業資材、クロレラ菌を培養した液肥でした。

この資材に興味を持ち、この島の農家を訪ねたことがあります。

この島はサンゴ礁で出来ていて、農業と漁業が中心産業です。

その両立が島の絶対条件です。

このパターンは南の離島には、多く見られますが、そのことが、環境保全に貢献しています。

箕作駿(みさくしゅん)さんは、えらい男前です。

雰囲気は、海外青年協力隊のような理想と夢に燃えた、真っすぐな性格がそのまま顔に出ている好青年です。

以下は彼のコメントです。

- ・サンゴが風化してできた赤土と海から吹くミネラルたっぷり潮風を浴びて育ったおいしいインゲンです。
- ・完熟した牛ふん堆肥や、米ぬかなどの有機質肥料と、地元のさとうきび工場から出る糖蜜をエサに培養した有用菌を使い、健全な土づくり、作物づくりに努めています。
- ・天然物由来の農薬や生物農薬、土着天敵などを活用した IPM 技術を導入し、できるだけ化学農薬を使わない安心・安全な野菜作りをめざしています。

IPM 技術とは、天敵を巧みに利用して化学合成農薬の使用を減らす農法です。

箕作さんが言う通り、赤土のように肥料分を抱えにくい土壌が、美味しい作物を作る理屈は、肥料で味が出る訳では無いことをある程度立証していると思います。

もちろん、アミノ酸系の資材とか、ミネラル補充をして野菜の生命力を上げることは別ですが、実は微生物が味を高めるとの論と、同じ根っこにあるように思います。

今まで、南の産地では出荷が彼らのペース過ぎて、上手く行かない事が多くありました。

そういう意味でも、彼の人柄には期待しています。

彼が書いた自身の作物へのコメントは、まことに的確だと思います。

### ・鹿児島県産 木下さんのミニトマト



画像の左奥の若い男性が今回の主人公です。

何度か、お父さんにはお会いしましたが、方針が違い収量を上げる方向に傾き、味が今ひとつ着いて来なくて取り扱っては、やめて来ました。

「まあ、そう言わず味をみてよ」と息子さんに言われ、

サンプルを送ってもらいますと、味がまったく違っていました。

特に何が変わったのかを栽培台帳で見ると、

腐食酸肥料を使い始めた点が上げられます。

私自身も、自分の畑作の南瓜とじゃが芋栽培に使用していました。

これは、栄養成長から生殖成長に切り替える時に、作物へ与えるサインとしていました。

目的は、でんぷん質含有量を高めることでした。

昔、木下さんのハウス内でミニトマトを見ていた時、何かの拍子に弱っている樹がありました。

木下さんが、その実を食べてみるというので、食べてみると美味しく出来上がっていました。

つまり、樹が弱っているので実が頑張っ味を濃くしているのだと教えてくれました。

でも、樹が弱っている実が美味しくても、果たしてその実を食べて美味しいけど、本当に食べた私が元気になれるのかとの疑問も残りました。

樹が元気で、味が良くなる栽培方法が理想だと思ってきました。

それが、ポチポチ実現できそうな世相になって来ました。

・薬膳キット商品プロモーションビデオ



<https://www.youtube.com/watch?v=SedFdb6OotE>

後に開発した『火鍋』の料理動画はございませんが、  
その他の 6 品目のダイジェスト動画を背景に、  
次のナレーションが流れます。

.....

いん・やん薬膳 薬膳キット

薬膳素材は、実は美味しく食べることができます。

野菜は、本来 薬膳素材。

人時ツンや玉ねぎ、生姜やニンニク 山芋など・・・

購入しにくい薬膳素材を、1 回分の料理材料として キットを作りました。

好きな食材を加えるなど、アレンジ次第で、もっと美味しく食べることができます。

元気なお母さんがもっと元気になりました。

レシピカードが入っているので、料理が苦手な方でも 心配いりません。

クックパッドに掲載のレシピと、料理動画で、詳しく説明しています。

全6種類のラインナップです。

.....

ナレーションの原稿は、企画者の弊社中澤が作成しました。

彼女の原稿のポイントは、『**野菜は、本来 薬膳素材**』にあります。

私共は、**美味しい野菜を集めたい** と考え、事業をしています。

「美味しい」とお褒め頂くと、本当に嬉しくなります。

今まで一番美味しさをお褒め頂き嬉しかったのは、

姫路のヤマダストアーさんの社長 山田和弘さんにお褒め頂いた、

「さすが社長、有機と言うだけではなく、本当に美味しい野菜を扱ってるんですね」です。

北海道産の 長谷川さん Organic キタアカリ について頂いたコメントです。

私たちは、有機というだけでは取り扱いは決めていません、美味しくなければ意味がないと考えています。

途中の『**元気なお母さんがもっと元気になりました**』というセリフを私が付記しました。

私自身は、この事こそが、実は現在のビジネスの肝になっています。

「美味しい」とお褒め頂いたことは勿論嬉しいですが、「**お宅の野菜を食べて元気になって来た**」と言われれば、

私は、もう天にも昇ったような気持ちになれそうです。

残念ながら、未だそういう方は私の前には現れてくれません。

努力不足なのだと思います。

私の願いは、青果売り場で買い続けて頂くお客様の健康です。

それには、野菜という素材と食べ方にあると感じています。

ここに『**素材は滋養のある野菜**』『**食べ方は薬膳**』というコピーが生まれた由縁があります。

今回、日本経営コンサルタント株式会社の一日一言で、弊社薬膳キットを取り上げて頂き、数社の企業さんから御連絡を頂き、サンプルの要請を受けました。



私たちは、その要請に対して、先ず会話を求めています。

単に、「サンプルを頼みます」と言われ「はい、分かりました」とサンプルをご提供するようなことはしたくありません。

生意気申し上げるようで、はなはだ恐縮ですが、私どもにとりましては単なるグロサリー商品ではありません。

また、トレンドを先取りしているつもりでもございません。

スーパーマーケットの皆さんの青果売り場が、

少しでも、お客様の健康増進のお役に立てる売り場となり、勝手乍らその一助になりたいと苦心しています。

そしてその事が、これからの時代のビジネスモデルとして成立すると確信しています。

時代の流れに依って、経済の行く末の恩恵を受けられる方もおられれば、そうではない方もおられると思います。

その結果、購買動機が違って当然だと思います。

どちらも私たちにとっては大切なお客さまだし、同じ時代を生きる仲間、隣人だと思っています。

生きにくい時代になりそうな予感がありますが、大切なことは、だからこそ私たちの商品があり、知恵があるのではないかと考えています。

これらの事を共に実現できる筋道を、共に見出したいと考えています。

そのための、薬膳キット商品と捉えて頂ければ、結果はともかくも至福の喜びです。

**今回新発売の火鍋の料理動画はこちらです。** [https://youtu.be/Kt7aR98RJ\\_4](https://youtu.be/Kt7aR98RJ_4)

・ニュージーランド産 南瓜 ほっこり 133



- ・生産から輸出を1社でまかなうことにより、トレースの取れた安心安全な商品の供給が可能。
- ・天候不良等の減収のリスク回避として別地区でも生産。
- ・safenz プログラム導入  
(継続可能な農業・残留農薬ゼロを目標・HASSAP 導入・N Z G A P 取得済・栽培歴記録の徹底)
- ・15分ごとにランダム検査(糖度・農薬等) 糖度は通常出荷基準として7.5度UPのところ、熟度を上げて8.5度UPに出荷基準を設定。
- ・日本の土づくりの技術指導者の下、土壌を管理し、食味・生産量の向上に取り組んでいる。
- ・ポストハーベスト(収穫後の農薬)は使用していません。

多分、このニュージーランド産南瓜の取り扱いは、今年限りになると思います。

一時期は、この農業生産事業所に恋するマロンを作付けてして頂こうと、お願いしていた時期もありました。

でも、ロットが多すぎて諦めました。

どんな結論にも良い方に展開するもので、入学もしていないのに卒業したような気分です。



この画像の南瓜は、ごぼう・長芋で有名な和田農園さんの南瓜で、撮影は左が1月5日、右が12月11日です。

この画像で分かる通り、12月末まで粉質を保つことができる品種です。

今まで、冬至用南瓜は北海道産を避けて来ました。

腐敗によって互いに苦労するし、南瓜にも鮮度があると考えて来たからです。

だからと言って、九州の抑制栽培物も広めきれませんでした。

今年の北海道産は、いつもの無限樹さん『恋するマロン』を10月末頃まで取り扱い、その後もいつもの『こぶき』を11月末頃まで・・・、さて、その後です。

無限樹さんの上の画像の品種にトライしてもらいます。

同時に和田農園さんの画像の南瓜を扱います。

それによって、冬至用南瓜は5000箱用意できます。

夏至も来ていない間から、冬至の話なんて現実味がないかも知れませんが、

北海道産の作物は、この時期に栽培のお願いをします。

今までの、冬至用南瓜が今ひとつしっくり来ていないと感じられている方は多いと思います。

そういうバイヤーの方には、今年是非この企画にトライして頂ければ、

来年は、もっと本気になってお取組み頂ける自信があります。



・宮崎県 特別栽培 風土の土付きらっきょ



2週間ほど前、チラッとだけ記事に致しましたが、**5月10日頃**からの販売に向け、是非、取扱って頂きたいと思い、この時期から御提案致します。

アルファーが、この『本物の味』のらっきょを本格的に取扱初めて、今期で4シーズン目となります。スタートから155%、120%と2年連続の驚異的な伸び率を記録しております。

よく聞く『土付きは売れないよ…』は、本当でしょうか。

もしそうであるならば、姫路も広島も愛知も香川も北海道も和歌山も、ご注文はないかと思えます。全国の企業さまからも年々御注文は増加し続けています。

この土付きらっきょが『本物の味』だと認識して頂いたと言う事ですよ。

売れると信じ、売るという覚悟を持っているから、また、販売する事に意味と意義があるから、売れるまで試行錯誤を繰り返すことによって、売れるようにしているのです。

販売することの意味や意義を、アルファーではコミュニティーだと考えています。

昨年是一回目の緊急事態宣言下と言う事もあり、自粛中の団欒を目的に、家族みんな遊び感覚で、この土付きのらっきょを囲み、掃除し漬けて食べて売りたいとアピールしました。

今年ももちろんコミュニティーと言う戦略は非常に有効だと確信しております。

年末年始に帰省出来なかった子供や孫に送るなど、さまざまな売り出し方があるかと思いません。

殆ど利益を確保できないであろう、どこにでも売っているものを今年も並べるのか、他の企業さまではしっかり利益を確保できている『土付きらっきょ』を並べて粗利を頂くのか。販売することの意味と意義を捉え、売るという覚悟が、差別化に繋がり、それがお客さまの変化する需要に応え、その結果が利益に繋がると確信しております。

努力が必ず報われるなら、苦労は要りませんが、努力の方向性と仕方に工夫が必要なのかなと思います。

私は、会社を説得してチラシ企画に組み入れて頂くのが、早道のように思います。

もちろん、チラシとなるとその成果を問われることになると思いますが、

その数字につきましては御相談願えれば、一緒に考えていくことも可能です。

キーワードはコミュニティーという単語で、これがコト販売の次に来る「**テーマ販売**」だと思います。

このテーマ販売は、テーマにお客様が **賛同という利益** を与えて下さるのだと思います。

今年のらっきょ販売計画がこれからという企業さまは、

是非、この『本物の味』である、風土の土付きらっきょを計画してみてください。

売るという覚悟持っていれば確実に結果が出て、年々ボリュームアップします。(有安海)

### ・いい野菜って何だろう

美味しい野菜の見分け方は、たくさんあれども一番簡単な美味しい、

野菜の区別の仕方は、持った時に見た目以上に重いと感じる野菜。

他には調理する時でないとはわかりませんが、

美味しい野菜は包丁の入り方が、全く違います。

人参であれば包丁を入れたときに最後まで吸い付く感じがするのがいい人参。

途中でバキッと割れるのがダメな人参。

では何故途中で割れるのでしょうか。

答えは非常に簡単。細胞間の結びつきが弱いから。

細胞間の結びつきが弱い原因は、古いか、細胞の数そのものが少ないからです。

古いという理由は論外として何故細胞の数そのものが少なくなるのでしょうか。

それは肥料をたくさん与えて無理やり成長させているからです。

結果、見た目は大きくても中身がスカスカな野菜が出来上がります。

適切な量の肥料を与えじっくりと成長する野菜は、先に書いた見た目以上に重くなります。

そして、じっくりと成長した野菜はしっかりと栄養をその身に蓄えます。

以上を踏まえると、急ぎ足ではありますが一番最初に戻って、**いい野菜は見た目以上に重い野菜** になります。

結局いい野菜を見分ける力は、普段からどれくらい野菜を触っているかで変わってくるのではないのでしょうか。(吉田麻衣)

#### ・今週の特売

青森県産特別栽培津軽りんご・もりのかがやき

#### ・商品案内変更

北海道産特別栽培弦間さんのジャガイモ(花標津)・・・在庫販売

長崎県産森さんの名水ニラ・・・再開

熊本県産特別栽培吉田さんのみかん南柑・・・終了

淡路島産あまたまちゃん・・・終了

北海道産 JAS 男爵 2L・・・終了

兵庫県産養父養生にんにく・・・ホホワイト六片・金郷純白終了(吉田麻衣)

それでは、今週も御注文の程、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎