

いつもありがとうございます。

W19 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。

・2022年ゴールデンウィークスケジュール案内

4月29日・・・出荷有。事務所休み

5月 2日・・・通常通り

5月 3日～5日・・・出荷なし

5月 6日・・・通常通り

W18：4月26日～5月 2日納品分・・・配信：4月18日(月)

締切：4月21日(木)

W19：5月 3日～5月 9日納品分・・・配信：4月22日(金)

締切：4月26日(火)

W20：5月10日～5月16日納品分・・・配信：4月26日(火)

締切：4月28日(金)

W21：5月17日～5月23日納品分・・・配信：5月 6日(金)

締切：5月12日(木)

以降通常通りの発注スケジュールとなります。

・6 月間テーマ【血液サラサラ】「食習慣を見直して、あなたも血液美人に」

【6 月間テーマ・血液サラサラ】

4 月は【花粉症対策】、5 月は【健康増進】…と毎月、
アルファから皆様へご提案している月間テーマ。

6 月分から、私からもご提案させていただく事となりました。

6 月のテーマは【血液サラサラ】。

梅雨の季節は、雨が多く「外に出たくない…」と思ったり、
曇った空を見て気分が上がらないなと感じる日も多いです。

そんな梅雨が気分だけでなく、だるさやむくみ、頭痛等の原因の一つになる事
ご存じでしょうか。

雨を降らせる低気圧と、晴と雨を繰り返した際の気温差が
自律神経の乱し、血流が鈍くなることで上記の症状が出やすくなってしまおうです。

そんな、梅雨と関係が深い血流は、中医学の観点から言うと、

血虚(貧血)→血流を増やし、血流を良くする食材

(例：赤い色の食材、黒きくらげ、ほうれん草、小松菜等)

瘀血（おけつ、血流が鈍い状態）→血管を強くし、血液サラサラにする食材

（例：ごぼう、牛肉等）

陰虚（体液不足）→体液を増やす

（例：ぶどう、黒きくらげ、黒豆、豆腐、豚肉等）

寒証（冷え性）→体を温め、血流を良くする

（例：黒酢、ニラ、生姜、にんにく、唐辛子等）

気滞（ストレス等で血流が鈍い状態）→血流を良くする

（例：青しそ、春菊、ししとう、ピーマン、玉ねぎ、なす等）

等に分けられ、悩みによってお勧めする食材が変わります。

現在お取り扱いがあります、和田さんのごぼうや風土・藤本さん・博農の人参、
四万十流生姜、今後、登場する伊吹さんの玉ねぎ等も、
血流を良くする食材に分類されます。

上記を参考に是非、日々の献立に食材を組み合わせて、梅雨を快適に、
お過ごし頂きたいです。(販促部:吉田紗知子)

・生薬で再生医療

今月初め、上海中医薬大学付属日本校の校長と理事長に、
私の目の事で、相談する機会がありました。

この日本校で、別に研究室をお持ちで、再生医療を「生薬」で研究開発されていて、
すでに実用化されていました。

これは、朗報でした。

目からうるこが落ちました。

実際に今 毎日服用しています。

瞑想する事が大事だという事なので、左手を目に当てて、治ると、瞑想しています。

出来る事は、なんでも やっています。

当初、 血圧が高いので出血するのかなと思い、低くする為、歩きました。

(その程度の血圧でなる病気では無いとの事でしたが・・・)

歩く事は 毎日続けていて、 iPhone のアプリを毎日見ってます。

記録が面白くて、最近 1 日 5000 歩、歩いています。

ハーブティーや、ブルーベリーを毎日続けています。

今朝、左目だけで見てみると、

今まで、真ん中の視野が欠け、まったく存在が無かった時計の文字盤が、

存在があるようになりました。

ここ半年で 4 回目の手術で、改善されていなかったのに、

今回の、再生医療の「生薬」の効果だと思っています。



中国の生薬の歴史は、不老長寿
(不老不死)の妙薬を開発する事で、
発達しました。

『李青曇』という漢方医が 256 歳まで
生きたという記録があるそうです。

霊芝、クコの実、高麗人参、ドクダミ、
ツボクサ、米酒、クコ茶を飲んでいたそうです。

気功と瞑想をし、

武道を軍隊で教えた事もあったそうです。

「再生」と「長寿」はイコールでは
ありませんが、「再生力」無くして、
長寿にはなりません。

前にホメオスタシス（恒常性）とアダプトゲンについて書きました。（2021/6/22 保健室）

前者が免疫システムが発動して正常に戻そうとする機能と、

後者が強壮効果、ストレスへの適応力を高めるもの。

この事です。

再生力と、再生の生薬・・・

霊芝、クコの実、高麗人参、甘草、マカ、ホーリーバジル、ターメリック・・・

現代の話になりますが、

150 歳くらいまで寿命が伸びる可能性がある、科学者が言っているとの記事を見ました。

平均寿命 80 歳からまだ伸びるのですね。

西洋医学の再生医療は「他人の」幹細胞を移植する事で、

それが最先端ですが、弊害もあります。

生薬で再生ができる方が良くように思えます。

以上、中医学・再生医療の実体験談でした。（中澤佐江子）

・もうすぐ始まります！ 宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう



これまで、何度も発注書記事にてアピールさせて頂いておりました、

『宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう』が、ついに w20 から開始予定です。

土付きのらっきょうは、この時期限定の味覚ですね。

『家庭でらっきょうを漬ける』ことは勿論、漬け酢も自分で作ることができるので、好みの味に仕上げられます。

漬ける過程もそうですが、味にアレンジを加えたり工夫することで、ひとつのイベントとして楽しむことと思います。

私も、去年サンプルを頂いた時に自分で漬けてみたのですが、砂糖を減らして唐辛子を増やし、甘さ控えめ・ピリ辛のらっきょうにしてみました。ご飯によく合います。

また、『漬ける』だけがらっきょうの食べ方ではありません。

天ぷらや炒め物、サラダにもオススメです。

特にサラダは、土付きだからこそ楽しめる食べ方だと言えます。



私は、らっきょう入りポテサラを作ってみました。

写真は漬けたものを使用していますが、

生のものを刻んで入れても美味しいかと思います。

やはり土付きから調理すると、カリッとした食感がたまりません。

調理に手間がかかっても、この美味しさは味わわなければ損です！

毎週 Zoom 商談をさせて頂いている企業様は、もう具体的な取扱い数量まで、決めていただいております。

土付きらっきょうは、大々的に御販売頂ければ頂くほど、売れる商品です。

コト POP などの販促物も多数ご用意しておりますので、

是非それらをご活用の上、御取組み頂ければと思います。

(販促部：渡部智加)

・和田さん太すぎるごぼう

ひと月ほど前に今シーズンの反省と来シーズンの打ち合わせに、

和田さんが大阪に来てくれました。

その際に、もちろんごぼうの話題にもなり、何とか 2M サイズをもう少し分けてほしいと

交渉をしていたのですが、和田さんからなんと、3L のごぼうなら 70 トンあるよ。

と驚きの発言が！

週明けに届いたサンプルがコレ。



比較対象がなくサイズ感がわかりにくいと思いますが、

秤に乗っているごぼうは、なんと 705g あります！

しかし、これは小さい方で、大きければ 900g を超えるサイズも入っていて、
10 kg 原体には、11～14 本しか入っていないほどの大きさです。

ここまで太く大きいとスが入ってるでしょ。と言われそうですが、そこに何の問題がありますか。

スが気になるなら堀川ごぼうがここまで認知されることはなかったかと思えますし、

そもそも気になる人はそのようなごぼうを買うことはないでしょう。

実際に食べてみても、香りは強いし全く固くなく柔らかいし、非常に美味しかったです。

あるバイヤーさんにも食べてもらい感想をお聞きしたのですが、

同じ感想を言われたので、内心はホッとしました。

その企業さまでは、一本当たりの重さにバラツキがある為、原体で仕入れられ、

店内パック g 販売を行っており、

結果としては、レギュラーで販売しているごぼうが減ることなく、

このごぼうがさらに上乘せとなる実績が出来ました。

このごぼうを陳列すれば、多くの方の目を引くことは間違いありません。

スを気にするより、本物の味を食べてもらえる機会を作ってもらえると嬉しいです。

(有安海)

昨日、私もこの太すぎるごぼうを食べました。

牛丼に入って出て来ましたが、煮崩れするほど柔らかいごぼうでした。

そこで、名前を付け間違えたと思いました。

『太すぎる ごぼう』ではなく『太すぎるけど 柔らかいごぼう』という商品に

すべきだったと思い直しました。

今シーズンは、このまま行きますが、来シーズンはスタートから

『**太すぎるけど 柔らかいごぼう**』として同時に販売したいと思います。(吉田清一郎)

・長崎県産 特別栽培【プリンスメロン】

プリンスメロンの甘さと香りを活かした 「生メロンソーダ」



①プリンスメロンを、種とワタごとざるなどでこす。

②絞って炭酸水を注いだ後、アイスクリームを乗せる。



来週から、ながさき南部のメロンの発注が始まります。

今年は私が台帳調査から、POP やラベル作成を担当しました。

W19～23 にかけて、一 종류ずつ計 4 種が順に登場していく予定ですので、それぞれの特徴や活用メニューについて調べた内容を紹介してまいります。

メロンと言えば、表皮の網目模様を思い浮かべる方も多いと思いますが、このプリンスメロンは、薄緑でつるつとした表皮が特徴です。

手の取りやすさと、強い甘味と香りから、長年愛されている品種となります。

このプリンスメロンの甘さと香りを活かして、「生メロンソーダ」

プリンスメロンを、種とワタごとざるなどでこし、

絞って炭酸水を注いだ後、アイスクリームを乗せるだけで簡単にできます。

お店でも、シロップを使ったものが主流ですが、家なら思う存分メロンを使った、贅沢なメロンソーダが楽しめます。

是非、その事もあわせてご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

我々の世代からすると、このプリンスメロンが愛知県から出荷されて来た時は衝撃でした。

24 歳だったので、44 年前の出来事です。

それまでは、続いて出て来るイエローメロンのような、『まっか』と呼んでいた、マッカ瓜が夏のおやつでした。

そこに、メロンと 名の付く、本物の果物が登場したのです。

子供の頃は、西瓜は年に一度母親が買って来て、冷蔵庫なんて洒落たものは無いので、井戸に吊るして冷やして食べていました。

昭和の 30 年代の話で、今から 60 年前のことです。

なので、このメロンシリーズと出会った時は、ビックリするほど美味しいメロンも良いけれど、こういうポピュラーなメロンの量販を夢見て取り扱いを開始し、早 10 年近くになります。

本日 1 社、私の希望に乗ってくれそうな気のいいバイヤーさんが現れました。

嬉しくて、天に昇ってしまいます。(吉田清一郎)

・ちょっと先取り w20 から 与論の里芋 が新登場

昨年からお取引開始になりました鹿児島県与論島から世間よりもちょっとだけ早く出てきます。



今年の分の写真がまだないので昨年写真となりますが、生産者である箕作さんも里芋もいい顔しています。

世間で出回り始めるのが 7 月中旬頃からのので 2 か月ほど他の企業よりも先行できます。

弱点としては与論島から船で出荷となりますので

海の天候の影響を非常に受けやすいところでしょうか。

正直なところ、この時期になくてはならないという作物でもないですが

差別化としては十分に活躍できると思います。

昨年の販売実績では弊社内では可もなく不可もなくといったところでした。

まだ若くこれからという生産者なので今後の成長に期待したいです。(吉田麻衣)

熊本県産特別栽培吉田さんの不知火

熊本県産 吉田レモニー
不知火・みはや 糖度 測定

■測定者 産部
■熊本県産 特別栽培 吉田さんの不知火・みはや 測定日2022/3/3

品名	測定日	1個の重量	糖度
熊本県産 吉田さん 不知火	2022/3/3	229g	16.5
熊本県産 吉田さん みはや	2022/3/3	72g	17.9
	2022/3/3	91g	13.4

■不知火



重さ 229g 糖度 16.5度



今年の不知火(デコポン)は肌が悪いです。

弊社の抱えている生産者も例外ではなく、やはり肌が悪いです。

写真の通りの感じです。一時はもっとひどいものを納品されていましたが、

今は少しマシになりました。

それでも写真の通りです。ただ、中身はピカイチです。

デコポンと名乗るには日園連傘下の農業団体を通すこと、

かつ、糖度が13度以上(酸度は1以下)が規定になっていますが

この吉田さんのものは糖度16.5度とかなり高いです。

悪いのは見た目だけ中身はとていいので宜しくお願いします。(吉田麻衣)

新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン

伊唐島産 特別栽培 高橋さんの新じゃがいも 2L・・・3玉 p・4玉 p

規格追加

商品案内変更

新登場予定更新

月間テーマを4月分から5月分に変更

伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも 3L・・・数量調整の可能性あり

終了

兵庫県産 養父養生にんにく金郷純白 2L

5月新登場予定

宮崎県産 特別栽培 風土の土付きラッキョウ・・・w20 に延期

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w21 予定に延期

鹿児島県産 特別栽培 与論の里芋・・・w20 予定

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜・・・w21 予定

兵庫県産 特別栽培 博農のフルーツ夢人参・・・w21 予定

長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし・・・w21 予定

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w22 予定に延期

兵庫県産 養父養生生ニンニク・・・w22 予定

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w22 予定

徳島県産 特別栽培 野本さんのつるむらさき・・・w23 予定

それでは、今週も御注文のほど、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