

いつもありがとうございます。

W23 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。

・熊本県 木下さん 濃厚ミニトマト



残り1ヶ月ほどで今期の取扱が終了になってしまう、

木下さん濃厚ミニトマトになります、

先日ターミナルに行った際に久しぶりに試食してみたのですが、

美味しかったのでもっと多くの方に知ってもらいたくなりました。

とまとの美味しさは個人差があると思いますが、
私としては単に糖度だけがその指標になるわけではなく、
酸味とのバランスで大きく変わってくると思っております。
個人差というのはそれだけではなく、
大玉とまと（丸とまと）やミニトマトも含めて食感も大事な気がしています。

私が少し苦手なフルーツマトは、樹にストレスを与えることで糖度を上げますが、
その代償として、そういう栽培をしたとまとと比べ皮が固くなりやすくなることです。
独断と偏見にはなるのですが、
そのへんが年配のよりか比較的若い層の方に人気が出ているように思います。

私は皮が厚いと口に残ってしまうところが少し苦手なので、
フルーツマトよりかは皮の薄目である、
大玉とまとやミニトマトを好んでしまっています。
苦手ですが美味しさは分かっているつもりです。

上記画像の4月14日に糖度やリコペンを測定した木下さんの濃厚ミニトマトの
結果を見てください。

木下さんの糖度は10.4度と

糖度的に見ても非常に高い数字を出しているだけでなく酸味とのバランスも程よく、
皮も口に残りにくいので、幅広い層に人気が出るミニトマトの味になっています。

同日に測定している、なんぶアイコや誠の小鈴も糖度としては1度弱下回っていますが、
ミニトマトとしては申し分ない糖度をしており、
このふたつともが濃厚ミニトマト同様に一級品になります。



現在アルファーでの各ミニトマトの基本的なお届け規格としては、
110g・140g・300g とそれぞれの原体バラを用意しておりますが、
1 番のおススメは各原体バラ規格でお届けし
インスタでの複数種の SKU を作成して頂くことです。
弊社で加工するとどうしても加工賃を固定費で計上することになる為、
確保できる粗利額に限度が生じてしまいます。
アルファーの商品の価値を味をお客さまに分かってもらうには、
売り込む必要がどうしても必要になるので、
各お店で主力規格を作成し売り込んで頂くと同時に
粗利も十分に確保してもらえればと思います。

大玉とまとも含めてアルファーの用意しております とまと全般は
とてもレベルが上がってきております！
アルファーのとまとを一度試食してみてください。
きっと喜んでもらえると思っております。（有安海）

・高知県産特別栽培山本さんのミネラルピーマン2。



昨日山本さんのミネラルピーマンで

肉詰めを作りました。

材料はミネラルピーマンとなんぶ新玉ねぎと

スーパーの牛豚合いびき肉。

手前味噌ですが美味しかったです。

以前より、何度も弊社のピーマンを記事にして、

その都度このピーマンの厚みの話をしていますが、

かんだ時のこのピーマンの食感は厚みを感じさせないほどに柔らかいです。

もちろん火を通す前の状態のときはしっかりとした厚みがあり、ばっちり固いです。

繰り返しになりますが、柔らかかったです。

また、ピーマンそのものの味も良かったです。

驚いたことは甘みを感じられることでした。

先週の記事の繰り返しになりますが、この山本さんのミネラルピーマンは、

ピーマン嫌いの山本さんが、子供でも食べられるようにと

世間のお母さんたちの気持ちを考えて、栽培されているピーマンです。

味や食感に悪い影響を与えるストレスを最小限にとどめる為に

肥料のことを説明しました。

今週は農薬の方です。

先週に農薬を撒くことでも作物はストレスを感じて

味が悪くなると本文中で説明させて頂きました。

そこで山本さんはなるべく農薬を減らすために、益虫をたくさん使用します。

ただ、益虫とひと言で片づけてしまうのはもったいないほど、普通ではないことをします。

それは益虫の教育です。

山本さんのピーマンの畑は山のすぐ近くにあるのですが、そこから虫を捕まえてきます。

普通なら捕まえてきた虫をそのまま畑に放つのですが、

山本さんはそのまま畑には放たずに、いったん益虫を育てる専用のハウスで繁殖させます。

また、ハウスの中は流通させないピーマンを育て、

そこにピーマンを食べる害虫を増えるようにします。

その増えた害虫を狩るように、繁殖させた益虫を教育します。

そうやっていったんハウス内で教育してから、

益虫を、流通させるためのピーマンの畑に放って害虫が増えるのを防ぎます。

更にただ放つだけではなく、どの畑にどんな種類の害虫が、いつ発生したかもチェックします。

そのチェックした畑はどの従業員が見ても、どの状況なのかがすぐわかるように、

入口にビニールテープで色分けと日付を記載します。

こうすることにより、どの従業員でもすぐに次の適切な行動を起こせるようになっています。

先週は畑の肥料の説明、今週は害虫退治のための農薬の説明をしましたが、

これだけでも山本さんがどれだけピーマンの良くしようとしているのか、

癖のない食べやすいピーマンを作ろうとしているのかよくわかります。

それを山本さんだけでなく従業員一人一人が当たり前のように徹底してこなしています。

これだけやっていたら不味いピーマンを作る方が難しいと思います。

ミネラルピーマンという名前だけではこのピーマンを表現しきれないくらい、

たくさんの方が詰まっているミネラルピーマン。

このピーマンを店舗様・企業様へ提案を始めたのが8年前くらいですが、

早くからこのミネラルピーマンをしっかりと販売してくれている、

店舗様・企業様はすごいなと思いました。

まだ販売されていない店舗様、

このピーマンは価格以上の価値を提供できるピーマンです。

とりあえず販売するでは、うまくいくとは思えませんが、

じっくりと確実に人気が出る商品ですので腰を据えて販売していくことをお勧めします。

.....

この話しには、久しぶりに感動しました。

今まで、この山本さんのピーマンは他のピーマンとまったく違うと感じていましたが、

発想が違い、発想が違っただけならそう驚きもしませんが、

それを疑わず実践出来るところに、非凡さを感じます。

こういうことを、ピーマンを通じてお報せ出来るのが、この仕事の面白いところですね。

・宮崎県産須川さん達のパプリカ（訳あり）。



もうすぐ終盤となるため、須川さん達のパプリカが数量調整はいること増えてきました。

終盤ともなると B 品率が上がってくるわけなのですが、これが非常にもったいない。

味は極めていいのに肌が汚いというだけですべて正規品から外されます。

なので訳あり品として値段を下げての提案です。

上記の写真は須川さん曰く、

B 品の中でも綺麗なものを送ると通常の B 品を発送した際に

クレームになりそうと思ったので、B 品の中でも汚い部類のものを送ってくれたそうです。

もちろん、味には影響しないですし、中身も汚いわけではないです。

見た目だけ、見た目だけが綺麗ではありません。

測定日	産地	生産者・商品名	色	品種	1個の重さ	硝酸態窒素(ppm)	糖度		
							上部	中部	下部
2023/5/25	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	212.5g	5.4	7.4	-	8.5
2023/5/25	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	188.0g	4.7	7.0	-	7.2
2023/5/25	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	209.0g	検知せず	5.8	-	6.4
2023/5/25	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	196.5g	検知せず	6.5	-	6.7
2023/3/22	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	214.5g	3.8	7.3	7.4	7.6
2023/3/22	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	214.5g	検知せず	6.9	7.4	7.2
2023/1/19	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	189.5g	4.1	7.1	7.1	7.5
2023/1/19	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	206.0g	検知せず	6.1	6.4	6.6
2022/6/3	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル・アルティカ	203.5g	9.0	8.0	8.4	8.3
2021/5/14	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	174.1g	検知せず	6.0	6.3	6.8
2020/4/15	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル・アルティカ	185g	4.4	-	-	7.1
2020/4/15	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	182g	検知せず	-	-	6.6

上記の緑色の部分は B 品のパプリカの測定値です。相当糖度高いです。

2022年の測定値には及ばないですが、

2番目に高い数値です。

黄色が今一つなのは品種特性なので高望みはできません。

見た目にさえ目をつぶれば味・価格で満足できる一品です。

これが消費者の口に入ってしまうさえすれば、

来年からは A 品を買ってくれる動機となるかと思います。

数量は週間で赤・黄それぞれ 200 玉くらいと、

須川さんから言われているので数量限定案内となります。

サイズは LM 混合となります。

また、B 品ですので、ずるけ以外の傷・汚れ等での商品不良の

赤伝は受け付けられませんので、

そのつもりでご注文いただけるよう宜しくお願い致します。

・体の調子を整える食材

今日は真夏日、でも明日は 3 月下旬並みの寒さ…と、

ここ数週間、天気や気温が安定しない日が続いています。

上記の気候の変化、慣れていない暑さへの対応は、身体に大きな負担がかかります。

その影響で自律神経のバランスが崩れ、血圧など、身体全体に不調が起きてしまうのです。

何故かしんどい、やる気が出ない、普段はこの程度の作業で疲れないのにな…

といった症状は、上記のように不安定な天候が原因かもしれません。

今回は、気候の変化で疲れてしまった、身体の調子を整える食材を書いていきます。

身体の調子(自律神経)を整える食材

【ホワイトソースと
ミートソースのラザニア】



【ピーマンの肉詰め】



【トマト・にんにく】

体内のギャバを増やす
& ビタミンB6で整える

【ピーマン】

自律神経の乱れによる、
免疫力低下を防ぐ

■ トマト

・奈良県五條市産 特別栽培 小林さんのとまと、
熊本県産 特別栽培 河野さんのとまと 他

トマトに多く含まれるギャバ(γ -アミノ酪酸)は、
気圧の変化等、外的ストレスに対して神経を守り、
苦痛を和らげる働きがあります。

一個で、一日に取りたいギャバ全量が摂取可能です。

■ にんにく

ギャバ = アミノ酸の代謝を助ける為には、ビタミン B6 が必要です。

にんにくには、ビタミン B6 が多く含まれている為、

トマト等と合わせると、体内でさらに働きが活発になります。

【ホワイトソースとミートソースのラザニア】

<https://cookpad.com/recipe/4831945>

さらに、上記のレシピのように、チーズと合わせる事で、

トリプトファンという、自律神経をバランス整える物質を摂取する事が出来ます。

■ピーマン

・高知県産 特別栽培 山本さん達のミネラルピーマン

ピーマンに含まれるビタミン C は、活性酸素を減らす作用があり、

自律神経が乱れ、活性酸素が体内に溜る事で生じる、免疫力低下を防ぎます。

【ピーマンの肉詰め】

<https://cookpad.com/recipe/4238518>

山本さんのピーマンは、実がしっかりとハリがあるピーマンなので、肉詰めにするると、とても見栄えます。

最近、サプリメントなどに頼る方も多く見られますが、

食事バランスが良くなければ、上記も効果が見られません。

是非、多様な商品をご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・月間テーマ ビデオ 6月 気血新津液のめぐり

「食習慣を見直し、めぐりを整える」『縦型』

<https://youtu.be/YdIFVs7FQ9E>

月間テーマ“初”のデジタルサイネージ用縦型です。
内容は先週アップした横型と全く同じです。

気めぐり 血めぐり 津液めぐり

「食習慣を見直し、めぐりを整える」

めぐりを整える為にはどんな食べ物が良いかを
説明しています。

栄養面から 血液サラサラにするものと、

中医学からの視点で考えて行きます。

中医学の瘀血とは

血の巡りが滞っている事を言います。

瘀血には 気 血 津液 の瘀血と

冷えから来る 瘀血が あります。

それぞれの対策の食べ物と、

今回は 中医学の基本と、気血津液の事を詳しく

説明しています。

長く、容量が大きい事と、縦型はカスタムサイズなので、

編集が重すぎ困難ですので、

来月から 料理動画はつけるのを止めます。

内容やデジタルサイネージのご要望がございましたら、ご連絡お待ちしております。

中澤佐江子

・微生物 と 野菜の美味しさ の関係

先日、YouTube で、化成肥料を使用せずに、
健康な野菜を育てることをテーマにした動画を見ました。
いくつか方法が紹介されていましたが、最も重要だったのが、
土壌中の微生物が活性化しやすい環境を作る、ということでした。

このことは、弊社が商標登録している

『*Nourishing Vegi* ～滋養のある野菜～』の根幹の部分です。



上図の『健康に育った野菜は 栄養があり とても美味しい』ということは、

以前の発注書本文の記事でも、何度か触れている内容です。

この、野菜が「健康に育つ」という部分に、

微生物のチカラが必要不可欠となるわけです。

動画の内容では、土壌の温度と、耕起(土壌を耕すこと)のタイミングが、微生物活性化において重要であると紹介されていました。
微生物は、15℃以上になると、活発に働き始めることが多いのだそうです。

作物がある程度成長し、過食部に糖を蓄える時期になれば、寒さというものはメリットにもなりますが、作物本体が成長しなければならない時期に、過度な低温にさらされると、株が弱り、成長が停滞したり、病害虫発生の原因にもなります。

微生物は、土壌中の栄養を、植物が取り込みやすい形に変化させる役割があるので、低温で活動が鈍ると、植物は成長に必要な栄養が取り込めず、上記のように弱ってしまうんですね。

また、耕起を適切に行い、土壌内に酸素を行き渡らせることで、微生物の活性化を促進し、作物にとって育ちやすい環境を作り上げることが出来ます。

作物だけではなく、土、延(ひ)いては微生物も一緒に育てることが、美味しく滋養のある野菜を育てる秘訣であると言えます。

たしかに、事務所で試食を行った際に、美味しい！と声がるような野菜は、その栽培の履歴を確認すると、作物だけでなく、土壌を含めた 全体を見回した栽培をされていることがほとんどです。

ここまで、微生物による栽培について述べましたが、化成肥料を与えることを否定しているわけではありません。

それらは適切に施すことで、微生物や作物成長の助けとなり、よりチカラのある、美味しい野菜へと育ちます。
根本に土壌環境が存在して、そこに手を沿える、という形です。

栽培台帳の調査を行っている身としては、ここまで述べたことのような、方法や仕組みを知ることで、

『その生産者の作る野菜が、美味しい理由』を読み解くための、手掛かりとなると感じました。

その読み解いたことを、デザインや文章に生かし、より消費者に伝わるような販促物を作成していこうと思います。

(販促部：渡部智加)

・成分測定 パプリカと取り扱い予定のニラ

■宮崎県産 須川さん パプリカ スペシャル(赤色)・ダンダン(黄色) (訳アリ)

測定日	産地・生産者	品名	色	品種	1本の重量	硝酸態窒素濃度		糖度	
						ppm	上部	下部	
2023/5/25	宮崎県産 須川さん	須川さんの パプリカ	A	赤	スペシャル	212.5g	4.7	7.4	8.5
			B			188.0g	4.7	7.0	7.2
			C	黄	ダンダン	209.0g	検知せず	5.8	6.4
			D			196.5g	検知せず	6.5	6.7

須川さんが栽培する、パプリカの赤・黄色両方を測定しました。

前は、今年 3/22 に測定を行っています。

パプリカは、熟していく過程でカプサイシンの色素が増え、緑色から黄色、赤色へと変化します。

今回測定した物は、前回測定した物よりも、収穫から熟度が進み、表面が柔らかく、一部汚れ等も見られました。

切って中身を確認すると、汚れは無く綺麗で、
しっかりとした中心の様子が見られました。

糖度数値は、赤が 7.0～8.5 度と熟度が進んでいる事もあり、
前回よりも高い数値が検出されています。

黄は 5.8～6.7 度と、前回よりも少し低い数値が検出されました。

硝酸態窒素は、赤色のみが検知され、3.8→5.4 と、数値が上がっておりました。

■宮崎県産 風土さん ニラ

測定日	産地	品名	1本重量	硝酸態窒素 濃度 平均	糖度
2023/5/26	宮崎県産	風土のニラ	26.1g	486	8.7

風土さんが栽培する、ニラを測定しました。

過去に森さんが栽培する名水にらの測定を行っていますが、
風土さんのニラは初めて測定を行います。

糖度は、8.7 と、森さんの名水にらと比べ高い数値が検出されています。

又、硝酸態窒素は 486 と、290 であった森さんの名水にらよりも
高い数値が検出されました。

絞った検液は、粘りが少しあり、濃い緑色が印象的でした。

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミロン

宮崎県産 須川さん達のパプリカ（訳あり）

・商品案内変更

熊本県産 特別栽培 藤本姉妹の人参→フルーツ夢人参（藤本姉妹）
に変更

奈良県産 特別栽培 小林さんのトマト・・・w24 新登場予定に変更

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・価格変更。値下げ。

高知県産 特別栽培 山本さんのミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン

・6月新登場予定

北海道産 河野さんのアスパラガス・・・w23 より新登場予定

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・w 2 3 より新登場予定

兵庫県産 夏のさらだちゃん・・・w 2 5 より新登場予定

兵庫県産 あまたまちゃん・・・w 2 5 より新登場予定

奈良県産 小林さんの胡瓜・・・w 2 5 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 濱口さんのごぼう・・・w 2 6 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 風土の栗南瓜・恋するマロン・・・w 2 6 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ小玉すいか・・・w 2 6 より新登場予定

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