

いつもありがとうございます。

W27 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。

・長崎県産 特別栽培 なんぶ小玉すいか

本発注書より、『長崎県産 特別栽培 なんぶ小玉すいか』が新登場です！

夏の風物詩といえる すいか ですが、近年は核家族化の影響など、大玉のすいかを丸ごと購入する過程は減少傾向にあります。

逆に、1玉丸ごと冷蔵庫に入る、食べきりやすい といった理由から、小玉すいかの需要が増えてきています。



そんな小玉すいかの中でも、このながさき南部生産組合さんの作るすいかは、一味違います。

小玉すいかは、その品種の特性上、大玉にあるシャリ感が損なわれやすいのですが、

**この なんぶ小玉すいかは、大玉にも負けないシャリ感があり、
皮のそばまで赤い実の部分が詰まっているので、最後まで美味しくいただけます。**

その美味しいすいかを作る工夫として、
過剰な肥料を与えないようにすることがポイントだとおっしゃっていました。
このすいかの畑も、前作の他の野菜の収穫後の畑を利用し、
さらに土壌分析を行って、
適切な施肥量を決められているのだそうです。

そのように栽培することで、すいか自身に力を蓄えさせることで、
先ほど述べたようなシャリ感や、皮のそばまで実の詰まった、すいかに育ちます。

上のコト POP にもあるように、独り占めしたくなってしまうような美味しさです！

手ごろなサイズで、夏の風物詩を楽しめる『**長崎県産 特別栽培 なんぶ小玉すいか**』。
是非、お取り組みの程、宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・山形県産 庄内砂丘メロン

W27 週に、山形県産・庄内砂丘メロンが新登場します。

春から夏にかけて日照時間が長く、水はけのよい砂丘地、豊富な地下水に恵まれる等、
メロン栽培に適した条件が整っている庄内砂丘は、歴史あるメロン産地です。
そんな「庄内砂丘」で栽培されたメロンの事を、総称して「庄内砂丘メロン」と呼びます。

生ハムと アンデスメロンのパスタ

アンデスメロンの香り高さは、
パスタとも相性が良いです。

2/3を1cm角にカット、
ソースに混ぜる

アンデスメロン
…1/2個

飾り付ける



生ハム
…8~10枚

パスタソース

マスカルポーネ
チーズ…100g



蜂蜜
…小さじ2



塩・コショウ
…少々

牛乳
…大さじ1



メロンの品種は、アンデスメロン。

アンデスメロンは青肉系のメロンですが、

赤肉のアンデスメロン(赤いアンデス)が 2015 年に開発されており、

アルファードでは今回、青肉と赤肉の 2 種類を取り扱います。

そのまま食べても美味しいのですが、

香り高いアンデスメロンは、料理に使用しても美味しく仕上がります。

例えば、「生ハムメロン」から派生した、

生ハムとアンデスメロンのパスタは、

マスカルポーネチーズやはちみつの濃いソースに、

メロンをプラスする事で、さっぱりとした味わいに変化し、

今の季節では、冷製パスタとして美味しい一品です。

様々な形で食べやすいアンデスメロン。

是非ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・山形県 産地直送 特別栽培 畑の味を知るメロン 新登場



砂丘と聞けば鳥取砂丘を思い浮かべる方も多いかと思いますが、
広さは鳥取砂丘の方が広いのですが、長さは鳥取砂丘を超え
日本一長い砂丘と呼ばれています。

美味しい作物を栽培するには栽培者の技術はもちろん必要不可欠ですが、
地の利という事も大きなアドバンテージになることは明らかで、
庄内砂丘メロンという名称の通りに、このメロン栽培の地の利は
砂地での栽培がアドバンテージという事になります。

ご存じの方も多いたとは思いますが、

本物の味がする、ほっこり金時で有名な福井県吉村さんの圃場もまた砂地です。

具体的には砂地の何がアドバンテージになるかというと、

肥料抜けの良さと水はけの良さがそれになります。

通常の畑であれば滞留し必要以上に取り込んでしまう、肥料であったり水が、砂地であるが故に肥料も水も地下へ逃げていき、メロンに必要な分だけを与えることが出来るため、美味しいメロンを育てることが出来るようになります。



その他にも、庄内地方ではお米や日本酒造りに、必要不可欠な良質な水にも恵まれており、月山や鳥海山の雪解け水が地下から湧き出てくるとい、何とも贅沢な地域とアドバンテージになります。そんな最高の地の利を生かし栽培されるメロンは、山形県で栽培される割合のほとんどを占めています。

上図が鳥海山なのですが、山頂に雪が積もった様子が、富士山に似ていることで、周辺の地名から出羽富士と呼ばれているそうです。昨年僅か取り扱った、10月中旬から取扱予定のふじりんごもこれにちなんで、出羽ふじという名称で販売しております。今年も販売の予定をしております。

また生産団体の波の会さんとしては、
この地で 20 年以上の栽培実績を誇る生産集団で、
いち早く特別栽培の栽培方法を確立した生産団体になります。

取扱期間は、今週より 8 月上旬までの取扱予定になっておりますので、
7 月中下旬からスタート予定の北海道無限樹のノースランドレッドメロン、ノーブルメロンに
リレーの計画を作成して頂けると高品質のメロンが今から 8 月お盆直前まで
確保できるようになります。(有安海)

・和歌山県産 あらかわの桃

行ってきました直売所。で、桃を買ってきました。
今の時期の品種は日川白鳳。わりと白い品種です。
まだ食べていませんが、同じ場所で桃のスムージーを売っていました。
写真撮り忘れましたが、飲んだ結果は十分に美味しかったです。

口の中に入れた瞬間は甘いけどよくわからないという感じでしたが、飲み終わる頃には、
また飲みたいという衝動が強くなるくらいには癖になる味わいでした。

先週の写真では箱の写真だけでしたが、桃が入った箱を写真撮らせてもらったので、
秀品・優品どんな感じで箱に入っているかイメージがつくかと思いますので
その写真も載せておきます。



優品 4kg の箱。



秀品 4kg の箱

■ 奈良県産 小林さん キュウリ かねそなえ 2 号

測定日	産地・生産者・品名	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2023/6/21	奈良県産 小林さんの胡瓜	かねそなえ2号	120.9g	5.4	4.2

奈良県・小林農園さん 胡瓜を測定しました。前回は 2021/6/4 に測定を行っています。

糖度は、4.2 と検出されました。前回測定時の 5.7 から、少し低い数値です。

株式会社アタゴ(糖度計の製造・販売会社)の HP・糖度表では、一般的なきゅうりの糖度は、5.0 と記載がありました。

ですが、他社の商品ページ等を調べてみると、

4 度でも高糖度きゅうりであると、PR 分を書いているサイトも見つけられました。

硝酸態窒素は 5.4 と、前回の 26.0 よりも低い数値となっています。

【参考 HP】「糖度表 | 株式会社アタゴ | ATAGO CO.,LTD.」

<https://www.atago.net/japanese/new/brix-list.php>

(吉田紗知子)

■大分県産 アーベックス ピーマン

測定日	産地・生産者・品名		1本の重量	測定値 mg/L	希釈倍率	硝酸塩 NO ₃	換算	硝酸態窒素濃度	上部 糖度	中央 糖度	下部 糖度
								ppm	度	度	度
2023/6/20	大分県産 ピーマン	A	41.4g	62	1.0	620	0.226	14.0	5.3	6.1	5.6
		B	38.4g	65	1.0	650	0.226	14.7	5.0	6.2	5.7

アーベックスさんが取り扱う、大分県産・ピーマンを測定しました。

硝酸態窒素と、上部・中央・下部と、三部位の糖度を測定いたしました。

包丁で切ってみると、上部にタネや白い部分が多くなっています。



糖度は、最高値 6.2 と検出されました。

同じアーベックスさんが取り扱っている、

高知県・山本さんのミネラルピーマン糖度数値:5.0

よりも高く、又、三部位すべてで、ミネラルピーマンよりも高い数値となっています。

見た目は、とても緑色が濃い為、

数値が高くなるのではと思われましたが、

硝酸態窒素は 14-15 と、過去アルファーで測定した数値の中でも、
低い数値が検出されました。

(吉田紗知子)

■宮崎県産 特別栽培 綾町 新ごぼう(洗い)

測定日	産地 生産者	品名	品種	重量	硝酸態窒素 濃度(ppm)	糖度
2023/6/20	宮崎県 爰野さん	綾町 新ごぼう(洗い)	山田早生	122.0g	280.2	21.7

綾町のごぼうは、約 2 年ぶりの測定になります。

ほぼ同じ時期のものを測定していますが、前回より硝酸態窒素濃度は下がっており、
糖度は大きく上がっています。

特に糖度に関しては、**21.7 度**と、他産地と比べても高水準で、
糖度計メーカー アタゴさんの HP の糖度参考によると、**ぶどうやバナナと並ぶ糖度**です。

もちろん、果物とは、硝酸態窒素やその他の構成物質の違いがありますので、
実際に同じ甘さを感じるわけではありませんが、
調理すれば、ごぼうの中では、甘みを強く感じられるのではないかと推測できます。

(渡部智加)

■兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん

測定日	産地	生産者 商品名	重量	硝酸態 窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン 当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2023/6/20	兵庫県産	フルーツ夢人参 八木さん	197g	6.1	7.9	3,900	7,200	7,500

八木さんの人参の測定は、2月以来です。

今回は、糖度、β-カロテン 共に控えめな数値となりました。

2023/2/8の測定から、

β-カロテンは 4,700→3,900、α-カロテンは 8,200→7,200 β-カロテン当量は
8,800→7,500と下がっています。

試液の時点で、八木さんの人参にしては、色が薄い印象を受けました。

産地の畑は砂地で、水はけが良いとはいえ、

梅雨時期で水分が多いことが関係しているのでしょうか。(渡部智加)

■長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも(早掘り)

測定日	産地・生産者	品種	検体	重量	ライマン価
2023/6/20	長崎県 ながさき南部生産組合 松坂さん	にしゆたか (早掘り)	A	193.5g	16
			B	207.5g	16
			C	201.0g	16

今回測定したのは、「早掘り」の作のものです。 前回、3月に測定されているのは、
「秋作」のものになります。

3 検体測定を行いました、結果はすべて 16 でした。

過去すべての測定値を確認しましたが、

この値は、これまで測定した「にしゆたか」の中で、最も高い数値でした。

どの検体も引き締まった印象を受け、力を感じるような見た目でしたので、

この測定結果も納得でした。(渡部智加)

・四十肩になったから ⇒ 特裁 四万十源流生姜

去年の 10 月頃から肩が痛くなり、自己診断で四十肩になったのだと思ったので
自分の体で西村さんの生姜を食べて治るかどうか検証してみます。

まず四十肩とは・・・??



→肩関節の周りに炎症が起こり、
スムーズに動かなくなる症状のことです。

と記載されていました。

具体的には腱板というインナーマッスルの筋や
上腕二頭筋の一部の筋に、
炎症が起こっている状態だそうです。
とりあえず肩回りの炎症が原因のようでした。

なぜ生姜なのか・・・??

→生姜の漢方名は『ショウキョウ』で
効果としては、

抗炎症、抗菌作用、吐き気止め、消化促進、血行促進、食欲不振改善、
権威作用、解熱、などなど、ありがたい効果が盛りだくさんです。

これらの効果はこれからの暑い時期に対してもぴったりであり、

また、アルファーの商品として実は売れ筋商品であり、
通年で提案が可能であり、品質も高いレベルで安定しており、
他のスーパーマーケットでよく見かける生産者でもないため、
他企業との差別化商品の筆頭であり、そこそこSKUも多く、特別栽培であり、
その割に割と安価である。と、いいことづくめなのでとりあえずここから始めようと思いました。

個人的な感想が多分に含まれますが、定期的に漢方医に通っています。
毎回、漢方医に巡りを良くするのが重要だと言われる、
からそうだと思い込んでるものもありますが、
中医学でも西洋医学でもたぶん体内の循環が最も重要だと感じています。

どんなに栄養あるものを摂取しても滞っていれば必要なところに栄養はいかないですし、
悪いものが流れなければ、たまる一方だと考えているからです。

生姜は西洋医学的にはジンゲロールにしろショウガオールにしろ
体温を高め血管を拡張して、
血液の流れを良くするのに、ひと役買います。

中医学的には五性で『温』。
文字通りなので説明は省略します。
五味では『辛』。
停滞している気や血の流れを良くする性質をもっています。

期間としては少なくとも半年間は継続予定。ストレッチも並行して行っています。
毎週火曜日に弊社現場で出荷作業をやりつつなので改善できれば
作業がもうちょっとやりやすいはず。
淡い期待をもってやっています。

毎週どうやって食べているのかを報告するつもりなのですが、途中で飽きないよう頑張ります。

写真はそばろみたに見えますが、ショウガをみじん切りにして、水分が飛ぶまで炒めてから、醤油大さじ 1、みりん小さじ 1、酒小さじ 1、だし小さじ 1、を混ぜたものを加えてから、水分が少なくなるまで炒めたものです。

それだけで食べると非常に辛いですが、ご飯に載せて食べると美味しいです。

とりあえず開始 1 日目。
・・・効果なし。当たり前。

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶ小玉すいか
山形県産 特別栽培 畑の味を知るメロン
大分県産 工藤さんの濃〜いピーマン
兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの超玉ねぎ 3 L

・商品案内変更

新登場予定商品追加
月間テーマ 6 月から 7 月に変更
長崎県産 特別栽培 なんぶインゲン・・・在庫販売
鹿児島産 特別栽培 与論の里芋・・・再開

・終了

沖縄県産 特別栽培 ピーチパイン

沖縄県産 特別栽培 スナックパイ
熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト
福井県産 特別栽培 ほっこり金時
兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島白玉ねぎ
兵庫県産 養父養生 生にんにく
宮崎県産 須川さん達のパプリカ赤・訳あり
宮崎県産 須川さん達のパプリカ黄
北海道産 有機栽培 一戸さん森谷さんの Organic ゴボウ

・7月新登場予定

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのハワイパイ…w27 より新登場予定
沖縄県産 ゴールドバレルパイ…w28 より新登場予定
徳島県産 野本さんのわかめの力のキタアカリ…
w28 より新登場予定
奈良県産 益田さんの玉ねぎ…w28 より新登場予定
北海道産 有機栽培 坂本さんの Organic メロン…w29 より新登場予定
ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン…w29 より新登場予定
徳島県産 特別栽培 野本さんのつるむらさき…w29 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