

いつもありがとうございます。

W 2 8 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。

### ・出荷お休みの連絡

ほぼ毎月の話になりますが、翌々週w29の**7月17日（月曜日）**は  
**海の日で祝日の為、弊社事務所・ターミナルともに業務がお休みとなります。**

なのでw28の週後半分においてw29の7月18日必要分のご注文をお願いします。  
追加のご注文でも対応できますので、今週の7月6日（木曜日）の注文締切日  
でご注文を決定しきれない場合には追加・キャンセルの注文締切時間  
間に合わせて頂ければ対応致しますので、ご注文宜しくお願い致します。

### ・徳島県産 野本さんの『わかめの力』のキタアカリ

新登場予告に記載させていただいている、

『徳島県産 野本さんの わかめの力 のキタアカリ』のご紹介です。

野本さんのキタアカリは、ホクホクでありながら、程よいモチリ感もあり、

その絶妙な食感が、甘さをさらに引き立ててくれます。



その美味しさのヒミツは、商品名の通り、『わかめ』にあります。

野本さんの畑は、鳴門市にあるのですが、

鳴門市といえば『鳴門わかめ』がブランドとして確立されています。

**野本さんは、栽培する作物に、**

**その鳴門わかめの茎の部分を分解・発酵させた液肥を与えています。**

本来ならば、わかめの根や その付近の茎は、捨てられてしまうのですが、

この、鳴門の海の力を蓄えたわかめを、肥料として再利用しているというわけです。

この液肥は野本さん自身が開発されたもので、わかめの分解に化学薬品は一切使わず、微生物の力を借りて作られています。

液肥として散布する時も、微生物は生きていますので、

わかめの持つミネラルと、その微生物とが合わさり、作物に力を与えてくれます。

そんな、強い生命力を持った、野本さんのキタアカリ。

冒頭に書いたように、味だけでなく、食感からも そのことが伝わってきます。

そのホクホク感と、モチリ感の両方を生かしたレシピを、ご紹介いたします。



■じゃがいもガレット

レシピ

<https://cookpad.com/recipe/4298089>

料理動画

<https://youtu.be/Fercp6y6wRA>

お好みで、チーズを入れても美味しいそうです。

話は少し変わりますが、その地の特産品というものは、やはりその作物・生き物にとって、  
適した風土であることで、生まれるものです。

その土地の力を蓄えたものに目をつけて、その力を借り、  
また別の作物を育てていくという流れは、地域の発展という中でも、  
大きな意味を持つように思います。

7月中・下旬ごろからは、

『徳島県産 特別栽培 野本さんのつるむらさき』も新登場予定です。

こちらもキタアカリと同じく、わかめ発酵液肥を使って育てられています。

『徳島県産 野本さんのわかめの力のキタアカリ』共々、是非宜しくお願い致します。

(販促部：渡部智加)

## ・大分県産 工藤さんの濃〜いピーマン

### ■大分県産 工藤さんの濃〜いピーマン



品種:さらら  
濃い緑で、柔らかくて肉厚。  
ピーマン独特のにおいや  
苦味が少なく、  
甘みが強いのが特徴。

炒め物でも、  
食欲をそそる濃い色で  
料理映えます。



w27週、大分県工藤さんの濃〜いピーマン  
が新登場しました。

先週まで高知県産のミネラルピーマンの  
取り扱いがありましたが、

こちらの工藤さんが栽培されるピーマンもまた、  
魅力的なピーマンだと感じています。

数週間前、弊社に商品サンプルを  
沢山送って頂いたのですが、

どの個体も均等に色が濃く、実がパリッとふっくらしている姿が印象的でした。

表面の色の濃さから、

硝酸態窒素(多すぎると、えぐみの原因に)が高いのでは…と、不安になりましたが、  
結果、過去アルファーで測定したピーマンの結果達と比べても、  
とても低い数値が検出されていました。

生産者様の要望と、今後の栽培状況を考慮し、

「栽培概要」でのご案内である、工藤さんのピーマンですが、

調理しても、鮮やかで食欲をそそる緑色を保持し、崩れにくい姿は、  
料理の力強い味方になる、魅力的なピーマンです。

実際に私が調理した際も（上記のアルファーレシピ写真のように、炒めました。）

調味料の色と緑色が合わさって、綺麗で味も美味しく仕上がりました。

是非、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

## ・兵庫県淡路島 夏のさらだちゃん&あまたまちゃん

どちらも「玉ねぎ」です。

調理方法が明確に分かれ、

お客さまへのアピール方法が分かりやすく明確な 2 種類の玉ねぎ。

ちなみに、どちらも商標登録されている商品名になります。



加熱調理で、甘みが増加

# あまたまちゃん

焼くのも、煮るのも◎!

兵庫県淡路島産

玉葱ステーキ

野菜たっぷりカレー

あまたまちゃんは、加熱調理に向くよう栽培された玉ねぎになります。

入荷時にランダムに糖度測定を行い、9度以上を記録した圃場分を

あまたまちゃんとし販売しておりますが、

糖度が9度を超えているからと言って、生で食べて甘さを感じるかというと、

辛み成分の方が強く感じるかと思えます。

しかし、最初に説明したように、あまたまちゃんは過熟することで、辛みや苦み成分がとび、

甘さが際立った非常に美味しくなる玉ねぎになります。



兵庫県淡路島産

生で食感そのまま楽しめる!

# 夏のさらだちゃん

氷感冷蔵庫で保管、熟成している為

夏もサラダで食べられる玉ねぎです!

生で食べれば、加熱すると失われる栄養もまるごと摂れますよ。肉厚でジューシー!

夏こそたまねぎの王道!

一方、夏のさらだちゃんは、あまたまちゃんとは逆に生食に適した特徴を持っています。本来であればこの時期に新玉ねぎが取れる産地は御座いません。そこの目を付け、この夏の暑い時期にサラダで玉ねぎが食べたくなる時期に新玉ねぎが食べられるように、氷感冷蔵庫と呼ばれる特殊な冷蔵庫に保管することで、長期保存することが可能となり、暑くなるこの季節にサラダ系の夏のさらだちゃんが食べられるようになりました。

氷感冷蔵庫とは、特殊な静電エネルギーを流しているのですが、その静電エネルギーによって発生する、微量オゾンに効果で殺菌や消臭効果があり、また腐敗の原因となる細菌の増加も抑えることで長期保存が可能になる理屈です。



夏のさらだちゃんの品種は七宝早生に限定しているのですが、品種特性としては、中心から7層になっており、淡路島で栽培されている品種の50%はターザンという品種なのですが、その品種は10層からなっているそうです。

3層も少ないという事は1層あたりは分厚くなることから、新家社長が言うには、サラダで食べるだけではなく、1層あたりに厚みがある為、少し厚めに輪切りにして軽く焼いてもすごく美味しいと言われておりました。

訴求点が明確になっているが故に取扱は難しくないかと思います。問題は価格になるのですが、上記の説明の通りに価格を遥かに超える価値と価格を持っている玉ねぎなんです。この時期に味わえる特別感を提供してもらえると喜んでもらえるはずです。（有安海）

## ・奈良県産益田さんのトウモロコシ・オオモノ

長崎県産特別栽培なんぶトウモロコシから少し時間が空きましたが  
奈良県からが益田さんのトウモロコシがリレーで新登場です。

■ 益田農園とうもろこし 測定 2020/7/4

益田農園とうもろこし 糖度 測定



測定日	生産地	生産者	糖度
2020/7/4	奈良県	益田農園	19.1
2018/7/10	兵庫県淡路島		18.3

益田さんのトウモロコシは品種名の通り大きいものが主体となります。

だいたい1本当たりの重量は、

400～500グラムくらいに成長するものまであります。

そのうえで糖度も非常に高く20度前後になります。

ちょっと古いデータではありますが

測った時には19.1度の糖度となりました。

計ったものはだいたい2Lサイズとなります。

益田さんのこだわりとして、

自分が食べて美味しいものしかやらないという話ですが、

これも自分で食べて美味しかったからという理由での栽培です。

益田さんも、弊社の付き合いのある多くの農家さんと同じく、味を良くするために、有機質の肥料を好んで使われます。

もちろん、ただ有機肥料を使えば美味しくなるわけではないです。

じっくり成長させて栄養をたっぷり貯められる様に最初の肥料設計をしっかりとやり、作物の様子を見つ、追肥をするかどうか、タイミングをどうするかどうかを決定しています。

おかげで、益田さんのトウモロコシも美味しく育つというわけです。

ただ、以前より化学肥料が畑にどう影響を及ぼすかを何回か説明しましたが、

益田さんも他の弊社のお付き合いのある生産者の方々も、

化学肥料が悪いわけではないといいます。

必要な時に必要な分だけ使うのがベストで、

必要以上に使うから悪影響が出るのだそうです。

トウモロコシの栽培においても、化学肥料を使わないで育てるのはできるけど、

バランスを考えてしようすることによって、

より確実に大きく美味しく育てることができます。

トウモロコシは花がつく前に草丈を高く、

葉を大きくしないとけません。

そうしないと大きい実をつけられないからです。





なので、益田さんの場合は、  
まず即効性のある化学肥料で  
草丈を大きくします。  
そのうえで花がつく頃に  
時間差で効くように、  
有機肥料を併せて使用し、  
実はじっくり育つようにと肥料設計を  
しています。

農業歴20年の益田さんがなせる業のひとつです。  
また、トウモロコシは成長スピードが他の野菜よりも早く、  
明日やればいいやが通用しないため、  
必要な作業は、その日のうちに必ずやるようにしています。

それもこれも、すべては美味しく食べられるトウモロコシを作るためです。  
おかげで、とあるお母さんから  
『他の農家のトウモロコシは食べないけど、益田さんのトウモロコシは食べる』と、  
益田農園さんに直接電話が来たこともあるそうです。

そんな益田さんのトウモロコシを食べられるのは今だけです。  
すぐになくなるほど益田さんのトウモロコシの量は少なくないですが、  
次の産地である無限樹さんまではまだ時間があるため、  
今の段階で益田さんのトウモロコシをじっくり販売して、  
しっかりとトウモロコシの販売の土台を作っていくことをお勧めします。

## ■ 奈良県産 益田さんの玉ねぎ・赤玉ねぎ

測定日	産地・生産者 品名	品種	重量	硝酸態 窒素濃度 (ppm)	糖度		
					おしり	中央	外皮
2023/6/28	奈良県産 益田さんの 玉ねぎ	さつき	339.5g	検出せず	9.0	10.2	5.8
		フレッシュ レッド	322g	3	10.8	9.3	7.1

益田さんの玉ねぎは、ちょうど1年ぶりの測定となります。

今回は、黄玉ねぎに加えて、はじめて益田さんの赤玉ねぎを測定しました。  
どちらの玉ねぎも、見た目からずっしりと重量感があり、実際に重かったです。

黄玉ねぎの方は、中央の糖度が最も高く、赤玉ねぎの方は、  
おしりの糖度が最も高いという結果でした。

どちらの検体もみずみずしく、特に「さつき」の方がサラサラとした印象を受けました。

赤玉ねぎの糖度が、思いのほか高いと感じたので、  
色の良さも含めて、サラダ向きであると思いました。

毎年、ほぼ同じ時期に測定が行われているので、  
次は違う時期にも測定し、結果を比較してみたいと思います。

## ■ 高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中②

食べて四十肩を治そうの2週目に突入。

既に飽き始めてるのですが、四十肩の症状に改善の兆しはまだありません。

1年以上痛いので1週間で治れば苦労しないのですが早く良くなりたいです。

ただ、食べて実感したのは食べた直後は非常に熱くなります。

食べた量が少ないとあまり実感はないのですが、

一定の量以上に食べると体が非常にカッカします。

体が冷えすぎないのは非常にありがたいです。

### ・新登場

奈良県産 益田さんのトウモロコシ・オオモノ

奈良県産 益田さんの玉ねぎ

ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン

北海道産 有機栽培 土居さん当麻さんのトマト

### ・商品案内変更

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白 M・・・特売終了

新登場予定商品追加

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム・・・在庫販売

### ・終了

伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋

熊本県産 特別栽培 藤本姉妹の人参

北海道産 有機栽培 一戸さん森谷さんの畑ごぼう

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ L

### ・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ン・・・w27 より新登場予定

沖縄県産 ゴールドバレルパイン・・・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

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、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎