

いつもありがとうございます。

W42 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。

・松茸情報 10月5日

● 中国産 産地状況

現在、四川は、終了。

雲南だけの状態になって、価格を産地がコントロールしています。

つまり数量が3トン程度で、需要期の日本は足りないのを理解し、日々値上げをしております。

ただ、価格が、一気に上がりましたが、来週からは少し落ち着くとは思いますが。

以前ほどは下がりやすく、しばらくは業務関係中心に日々販売が行われます。

産地も小さいので、大きな量は入りません。

高値基調での入荷が続きます

● 北米産 産地状況

カナダは、最後の産地が、安定して出ています。

ここからしばらくは安定します。

10月末までには、例年ならカナダは、終わります。

アメリカも数量は、増えてきました。

産地リレーも順調で、今のところ10月、11月と順調に出てきそうです。

昨年は、不作で11月入ると無くなりましたが、今のところはその情報はありません。

これからの 雨次第です。

価格は、すでに底値で、これ以上の大幅な下げはありません。

これ以下になると アメリカ国内に買い負けしますし、
ピッカーが産地に取りに行かなくなります。
北米は、ここからしばらく、価格も品質も安定します。
是非、販売強化をお願いします。

- **トルコ産 産地状況**

10月末までには、入ってくると思います。
動きあれば、ご連絡します。

- **日本市場**

今週は、全国で国産も出てきて販売ムードは高まってきたのですが、
中国の暴騰で各地で混乱しています。
業務関係の方は、昨年に比べて安いので、買いが活発です。
量販は、今までが安かったので 混乱していますが、
各社北米に切り替えていただいています。
ここからは、北米が、品質も価格も安定しています。
是非、特売をお願いします。

- **今後の動き** 価格も底値です。

北米で、ぜひ特売をお願いします。
引き続きご報告致します。よろしくをお願いします。

・奈良県産 益田さんの 生落花生



奈良県五條市産
益田さんの 生落花生

ご注文ありがとうございます
お願い♡ 鮮度が大事!! 当日中に茹で下さい♡

なら育ら 益田農園 おすすめ
生落花生の茹で方

- ① ゴシゴシとよく洗って泥と落とす
- ② 鍋にお湯でゆがき塩と落花生を入れ落とす
落花生が湯に沈むくらいに茹で終わる
代用可能は 水1Lに割合 塩大さじ2 (茹で水に割合 3%の塩を
入れたほうがいい)
- ③ 中火-弱火で30分程茹でて10~20分ほど放置。
蒸らして冷めていくうちに塩味が入ります。ここの味見!!
かたじ 塩の濃さは お好みで 上げてください!

圧力鍋の場合
7分圧後
弱火7~10分
茹で終わるまで
確認して下さい

塩ゆでた落花生は冷蔵庫で2日
それ以上は冷凍保存がおすすめ
水気とりパック付きの袋に入れて
冷凍してOK!!
自然解凍がおすすめです

① 花が落花生にあたり
子房が伸びる
下向きに伸びる

② 土の中に
まくとき

③ 土の中は根が伸び
おぼろげに落花生に

各花の生きた
名前の子 生きたおぼろげ

作成 野野のこ 荒木 優子

(この文章を書いている、10/4)

益田さんの農場へ取材に行くことが出来ました。

今年の暑さの影響や、柿の事…沢山お話を聞く事が出来たので、

(後日発注書や販促物でご紹介出来るよう)

急いで内容をまとめています。

貴重な機会なので、いくつか質問を準備してから向かったのですが、

その一つに「落花生をなぜ栽培しようと思われたのですか？」

という質問を入れました。

今週新登場する、「生落花生」の事です。

落花生は、国内生産量の80%以上が千葉県産であり、

大規模に生産する地域が少ない作物です。

その為、落花生の**慣行基準**

(特裁等を判定する為の各県が決める肥料量・農薬回数の基準値)

が、そもそも無い県が多く、益田さんの農場がある奈良県も基準がありません。

なので、なぜ奈良県 = 落花生の印象が無いのに栽培されているのかが

前々から気になっていました。

結果、

「つくってみたら美味しかったから」と、

とてもシンプルで、でも一番本質的な答えを頂きました。

(考え過ぎでした)

落花生栽培と検索すれば、検索候補に「失敗」とすぐ出てくるほど、

細かな工程も多く、栽培が難しい作物と分類されています。

じゃあなぜ美味しい落花生が出来たか…という事については、

他の質問で回答頂いた内容、

・作物に栄養を与える、土や微生物の健康を整える努力

→落花生が、栄養を蓄えられる土壌が仕上がっていた。

・前年維持で止まろうとせず、環境に合わせた変化を追いかける姿勢

→落花生を栽培してみようという挑戦。

と、照らし合わせる事で、

答えが生まれ、納得する事が出来ました。

益田さんが栽培している、落花生の品種は「おおまさり」。

甘みが強く、実がやわらかいので、茹でて食べるために開発された品種です。

おおまさり種の大きい実は、落花生の旨味が分かりやすくなっています。

収穫から時が経つと、乾燥落花生へと加工してしまうので、

生で食べられる期間はとても貴重です。

是非、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・石川県 特別栽培 加賀美人れんこん

前宣伝から約 1 カ月が経過してやっと取扱開始のタイミングになりました。

当初は産地から出荷開始時からの取扱を予定しておりましたが、

生産者さまと打ち合わせを重ねるうちに、と

ある理由により約 1 カ月半ほどアルファーでは開始を遅らせることにしました。



この生産者さん達が栽培しているれんこんは

「志那白花」という品種になりますが、

品種の最大の特徴としては、「完熟」したらカット断面が
によ〜とねばっこ糸を引くようになります。

という事は、粘りがあり噛めば噛むほどもっちり歯ごたえを
持っているれんこんになります。

9 月初旬から出荷開始とされておりましたので、

カット断面がによ〜となる画像を撮りたくて準備していたのですが…

実は 10 月中旬を過ぎなければその特徴が出てきにくいんだ。とのことでした。

現在取扱の山口県の岩国レンコンも同じ「志那白花」品種を栽培しており、

参考までに岩国レンコンの画像になります。

ちょっと見えにくいですが、糸を引いていることは見えるかと思います。

このことが要因でアルファーでは、
完熟を意味するこの特徴が表れる 10 月中旬くらいまで開始を遅らせました。

生産者さまのお話に戻りますが、面白い方たちなんです！
栽培の内容的には、無農薬であり化学肥料不使用なのですが、
先方の営業担当さまからは、
農薬も化学肥料も栽培に必要な無くなったれんこんなんだ！と
面白いことをもっと面白おかしく説明してもらえました。
営業担当の方が営業で、「無農薬・無化学肥料のれんこんなんです。」と営業すると、
栽培部門からは「土づくりをしっかりすれば、農薬も肥料もいらなくなったんだ。
だから、そう営業してよ。」と怒られるそうです。
そんな自分らを「変態」なんですよ。と表現しておりました。

これは全く使わないという事ではなく、与える必要があれば与えるが、
れんこん栽培に関しては土づくりさえできていれば、
今の金沢では使用する必要が無いという表現でした。
事実ほかの作物は使用しております。

そういえば北海道の南瓜農家である無限樹大川社長も
同じようなことをずっと言われていましたね。
人間だって風邪を引けば風邪薬を飲む、
それと一緒に作物にも必要になればそのタイミングで必要な分だけ肥料を与える。
それで元気に育つ。
無理して有機栽培で作った貧弱な野菜を食べるよりか、
必要最低限の肥料を与えて元気に育った野菜を食べる方が
人間には良いに決まっている。と



先月訪問させて頂いた際には画像の様に葉が生い茂り、
風が吹けばさらさらと良い音を奏でていましたが、
この葉が枯れ、倒れ始めると、完熟期を迎え美味しいれんこんの出来上がりになります。
数日前に連絡すると『葉が枯れてきているからそろそろ時期になってきたよ』という事で、

w41 から取扱開始決定です。

生い茂る葉の中にポツポツ見える白いものがれんこんの花の蕾です。

左が咲いている花です。



因みにですが、花が多く咲く年と
そうでない年があるそうなんです、
収穫量と因果関係はなく、
多く花が咲いても不作な年もあれば、
花が少なくても豊作な年もあるそうです。

企画は 3kg 箱と 10kg 箱を用意、
取扱期間は 3 月ころまでを
予定しておりますので、
年末商材のひとつとして、今からアピール
して頂けると幸甚ございます。

高知県の企業さまからは早速ですが、
11 月の売込商品と決定して頂きました。

このれんこんの価値を理解して頂ける企業さまからの、
沢山の御注文をお待ちしております。（有安海）

・兵庫県産 有機栽培 元木さんの本黒枝豆

ようやく取り扱いができそう！って喜んでましたが、
今年は防除の遅れによりカメムシの影響がひどく、次週代替で対応させて頂く分が
ダメになったうえに新登場分も遅れてしまいます。本当に申し訳ございません。

再開は 10 月 23 日出荷分からの予定です。

毎度毎度申し訳ございませんが、宜しくお願い致します。

・この時期だけ！

『兵庫県 丹波篠山産 有機栽培 元木さん 丹波の本黒枝豆』



W43 より、「**兵庫県丹波篠山産 有機栽培 元木さん 丹波の本黒枝豆**」が
新登場です。

w40 からは、早生の黒枝豆を御案内しておりましたが、
この『**本黒**』は、10月7日の解禁日から、約2週間ほどの短い期間しか味わえず、
タイトルの通り、今だけの味覚となっております！

兵庫県 丹波篠山市の黒枝豆は、それだけでもファンが多く、
この短期間しか味わえない本黒となると、さらに待ち望まれている方の多い商品です。

早生があっさりとして、歯ごたえを感じるのに対し、
本黒になると、粒もぷっくりと膨らみ、コクの深い味わいになります。
茹でたてのもっちりとした食感と、特有の風味は、是非とも味わっていただきたいと思います。

本黒について紹介した上で、更に価値となるのが、元木さんの栽培というところです。
盆地特有の、寒暖差の厳しさの中、有機栽培で黒枝豆を栽培されています。

また、他品種に比べて栽培期間も長いことから、
長期にわたって緻密な管理を行う必要があります。

元木さんは、乳酸菌やバチルス菌などの微生物肥料などを巧みに使用し、
有機栽培でありながら、収穫まで、健康な苗を維持し続けています。

そんな元木さんの本黒ですので、野菜本来の力がぐっと引き出され、
更にコクを感じる味わいとなっています。

1年で今だけの味、是非多くの方に味わっていただければと思います。
宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

・北海道産野菜の動向

今年の北海道の夏の天気が非常に芳しくなく色々な作物の状況が悪いので
報告も兼ねて状況整理です。

ジャガイモ類 ……

今年の一部地域を除いて問題ない様子です。

和田さんの男爵・キタアカリ・メークインは問題なく

次の伊唐島産高橋さんの新じゃが芋にそれぞれリレーできます。

玉ねぎ ……

成長期に干ばつで水が不足したため大きく成長できなかったうえに、収穫期に
雨が多かったためヤケが多く出ているようです。

そのため加工用の玉ねぎが不足しているそうで

北海道の市場では慣行品が有機の値段を上回る感じになっています。

去年は異常だったため、昨年と比較したら安いですが、

まともだった一昨年の相場よりはやや上がっています。

北海道ではないですが、淡路島産も似たように状態が悪いそうで、

拍車がかかる気がします。

中村さんの玉ねぎは次の産地までリレーする分は確保に走っています。

あまたまちゃんは現状年内で終了になりそうです。

人参 …

説明不要くらいにどういう状況下は把握されているでしょうが、念のため。

玉ねぎと同様に成長期に雨が降らず、収穫期に長雨の影響で非常に悪いです。

玉ねぎは地上に出ている分いくらかましかったのですが、

土中にある人参は雨と暑さで割れてたり、畑でずるけてたりで、

正品率が非常に低いです。

去年の相場は一昨年の同時期の相場と比較して 1.6 倍。

今年の相場は去年の同時期の相場と比較して 1.37 倍。

一昨年と比較すると 2.2 倍となります。一昨年から倍以上上がっています。

去年一昨年と流通量にそこまで差はなさそうですが、

今年は 26%ほど少なくなっているの、

産地が出し渋っているのか収穫しつくしているのかわかりませんが、

この状況は九州産が出てくるまでは続きそうです。

フルーツ夢人参（メマンペツ）は出荷制限している為、

皆様にしわ寄せがいつているので申し訳ないのですが、

とりあえずうまくいけば 11 月中旬までは継続して、

それから九州産になんとかリレーできそうな雰囲気です。

ただ非常に夏が非常に暑かったため、

九州の農家さんは今年の種まきを遅らせている傾向にあるので、

九州産が出てくるのは例年よりも遅くなるかもしれません。

藤本姉妹の人参と風土の人参は天気に大きな問題がなければ
とりあえず 11 月中旬からスタートです。

ごぼう・・・

とりあえず悪い話はあまり聞いていません。
ただ、今年あまり太いものが出てこないというのを
和田農園さんからはちらっと聞きました。
ゴボウそのものは青森と九州がいまだに割と持っているようなので
なくなるという心配はなさそうです。
和田さんのごぼうは上述の通りに太ごぼうは保留中です。
なので例年ではこの時期には取り扱いを
切り上げている風土のごぼうを継続します。
特別栽培でもあるので継続するメリットはそこそこ高いかなと。

南瓜・・・

具体的に悪いという情報はもらってないですが、
ここにきて相場が上がっているみたいです。
無限樹さんの南瓜はクリスタルだったり腐敗だったりでご迷惑をおかけしてすみません。
糖度が高い南瓜の証拠ではあるので、その裏返しだと思って頂ければ幸いです。
今年は昨年やらなかった品種の
こぶきを恋するマロンとほろほろの間にリレーで挟みます。
これは恋するマロンが暑さの影響で早くなったのに対し、
ほろほろは美味しくなるのに時間がかかるため、隙間が出てきそうだった為です。

トマト・・・

人参以上に状況悪いです。
平年では北海道産はだいたい 10 月中旬ごろまでは少なくとも継続するのですが

最高に暑い夏の影響でだいたいの産地は 9 月いっぱい切り上げとなりました。
他の産地はというと、ここ数日の急な冷え込みにより
頑張って耐えたトマトたちもダメになったそうで、やっぱり少し早くに切り上げるそうです。
10 月のトマトの相場は平均すると平年は大田市場で 520 円/kg。
大阪本場では 500 円/kg ですが
昨日の段階で大田市場で 1,000 円/kg を超えています。
ミニトマトはもっと高いです。トマト高すぎ・・・。
岐阜の加藤さんの清見とまとも、この冷え込みで
来週にわずか入荷するので終了となります。
無限樹さんのミニトマトもおそらく来週わずか納品したら終了になりそうです。
大玉トマトは次の産地としては高知のとさいずまとも、熊本の河野さんのとまとですが、
人と同じく暑さの為定植遅らせたので、出てくるまでに時間かかりそうです。
木下さんのミニトマトは 10 月中旬ごろには出てくるそうですが
収穫開始間もなくは収穫量少ないので満足にお届けできる量は出てこないです。

その他の商品もだいたい上記の商品と似た状況です。
大きく取り扱っている品目の情報はこれでだいたい網羅したかと思いますが、
この品目はどうなんだというのがありましたら問い合わせ頂けたら答えさせていただきます。

・今週の測定結果

■北海道産 中村さん タマネギ

測定日	産地・生産者・品名	重量	糖度		
			おしり	中央	外皮
2023/10/3	北海道産 中村さんの玉ねぎ NEO	266.5g	12.5	11.9	9.8

北海道・中村さんが栽培した、玉ねぎを測定しました。

前回は今年 1/19 に測定を行っています。

硝酸態窒素は、全部位で検出しませんでした。

糖度は、おしり:13.8→12.5、中央:11.1→11.9、外皮:8.9→9.8 と検出されました。

1月と比べ、最高糖度は下がっていますが、全体的な糖度値は高く検出されています。

今回は、擦り下ろした時の目の染み方がとても強く感じました。

収穫されてすぐの玉葱は、目が染みる原因である

硫化アリルが豊富に含まれるとされています。

今回測定した、玉ねぎ産地・北海道はまさに収穫されてすぐの玉葱なので、

そう感じられたとかもしれません。

硫化アリルは辛味成分で、血液の流れをサラサラにする効果があるとされています。

調理時苦戦する事もありますが、その分栄養価が高い玉葱であると言えます。

(販促部:吉田紗知子)

■青森県産 斎藤さん リンゴ サンつがる

測定日	産地・生産者	品名	品種		重量	糖度
2023/10/3	青森県 斎藤さん	津軽りんご	サンつがる	A	296.5g	13.9
				B	287.5g	13.6

青森県産・斎藤さんが栽培するサンつがるを測定しました。

サンつがるは、「ゴールデンデリシャス」×「紅玉」の掛け合わせ品種になります。

2023年産のりんごは全国的に、開花期の遅霜や、夏の高湿少雨の影響等

「色ムラ・色つき不良」「サビ果」が非常に発生しやすい環境で育ちました。

開花期（4月下旬～5月下旬）の、霜が降りるほどの急激な気温低下があった地域は、

霧害(そうがい)で、りんごの樹凍傷死が起こり全滅…といった産地がみられ、霧害が無く育ったとしても、猛暑で日焼けや色付きが悪く、「今年は贈答用商品としては販売しない」と決めた農家さんも、調べた際に見られました。

今回測定したサンツがるも、元々(葉とらずりんごの為)表面の赤色が薄いらんごですが、例年と比べると、今年はさらに色が薄く感じられます。(右側写真参照)

糖度は、A が 13.9、B が 13.6 と検出されました。
前回測定の最高値 13.7 よりも少し高い数値となっています。

見た目に違いが出ていた、今回の測定ですが、糖度値や食感に大きな違いはなく美味しいりんごとなっていました。
(販促部:吉田紗知子)

■ 熊本県産 特別栽培 吉田さんの肥のあけぼのみかん

測定日	産地・生産者	品名・品種	検体サイズ	1玉の重量	糖度	酸度	糖酸比
2023/10/3	熊本県 三角町 吉田さん	肥のあけぼのみかん	S	73.1g	12.2	1.61	7.58
			2S	54.4g	13.9	1.85	7.51

吉田さんの肥のあけぼのみかんは、毎年ほぼ同時期に測定を行っています。

今回は、S と 2S サイズに分けて測定し、違いを探ってみました。

2021 年にも、「**小サイズの方が、甘みが強いのではないか**」という仮説のもと、サイズを分けて測定しております。

2021 年の時は、サイズで糖度に大きな差はなかったのですが、

今回は比較的大きな差が出ており、仮説通りの結果となりました。

そもそも、極早生品種の「肥のあけぼの」で、ここまで糖度が高かったのは驚きです。

実際に試食した際も、2Sサイズの方が、甘みを濃く感じました。

極早生特有の酸味の強さも感じられたので、

総合すると『**甘みも濃いけれど、酸味の方が感じやすい**』という感想です。

実際、事務所内でも酸っぱいという声が上がっていました。

今年は雨が少なく、実が小ぶりであると、産地さんから聞いていますので、

成分が凝縮されているのだと考えられ、

今の時期には珍しい濃さになっているのではないかと考えています。(販促部：渡部智加)

・高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中⑬

ネタが思いつかないのでちょっと休止。

冷えてきたので体を温める汁物にどんどんいれていこうと思っています。

・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生ふじ

奈良県産 益田さんの生落花生

兵庫県産 有機栽培 元木さんの本黒枝豆

石川県産 特別栽培 加賀美人レンコン

・商品案内変更

新登場予定商品追加

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン・・・8玉特売

・終了

兵庫県産 志儀さんの早生黒枝豆

岐阜県産 加藤さんの清見とまと

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

北海道産 和田さんのネバリスター

・10月新登場予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート・・・w43 より新登場予定
愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン・・・w43 より新登場予定
熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト・・・w43 より新登場予定

・11月新登場予定

宮崎県産 特別栽培 風土の里芋・・・w 4 4 より新登場予定
長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート・・・w 4 4 より
新登場予定
青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド・・・w 4 4 より新登場予定
高知県産 明神さんたちのキクイモ・・・w 4 4 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