

いつもありがとうございます。

W48 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。

・念のためw48 のスケジュールです。

11月23日が祝日のため、配信・締切のスケジュールが変更になります。

配信・・・11月17日（金曜日）

締切・・・11月22日（水曜日）

11月22日は市場が開かれています、お休みであろうバイヤーの方々も多いかと思っておりますので、火曜日の段階で弊社事務スタッフから念のため、その旨の電話を入れさせていただくかと思っております。

ただ、火曜日に必ずご注文を頂く必要もなく、

あくまで締め切りは11月22日の水曜日です。

また、11月24日の午前中にご連絡をいただければ可能な限りの対応はさせていただきますので、ご協力よろしくお願い致します。

・松茸情報 11月16日

● 中国産 産地状況

寒くなってきて、数量は減ってきています。

貯め物の入荷くらいで、あとは、各社必要分のみの入荷です。

まだしばらくは、入荷あります。

- **北米産 産地状況**

アメリカは、今の産地は、下等級のみで、上位等級は、最後の産地、カリフォルニアになります。そこは、加工場から遠く、コストが高くなり、今までの価格では、対応できなくなりました。

これも円安の影響ですが、日本側の要求が、安すぎるため産地に取りに行く人間が、激減しました。

その為、上位等級の不足も、全体の数量も減り、この状況は続きます。あとは、寒くなれば終わりますが、産地としては、まだ続きそうです。ただ日本側が、その価格で入れることが出来なくなって終わる可能性が、高いです。

- **トルコ産 産地状況**

日本の価格が、安すぎるため、産地に取りに行く人間が、激減しました。輸入している各社も価格が合わないので数量も減らしました。そこに産地もピークが過ぎ、開き中心になり、欲しいサイズも激減しました。

次の産地が出てくるまでは、この状態が続きますが、まだ出ていません。

- **日本市場**

需要は、少しずつ減っていました。そこに寒さもあり、低調でしたが、今週入り、紅葉関係の業務が増えてきました。

ただ、各産地が急減したので、小さいサイズ中心に不足感が出ています。

今年は、円安の影響で、産地には例年のない安い要望が出ているため、ピークが過ぎると山に 取りにいかない。

その為に、量が減るという状態になりました。

- **今後の動き**

来週にかけてもアメリカ。

トルコは、入ります。

ただ、少ないので、早い目のオーダーいただけると助かります。

引き続きご報告致します。よろしくお願いいたします。

・山本さんの黒潮ミネラルピーマン

開始時点では極めて高かった相場ですが、

だいぶ落ち着いてきたのでしっかりとご案内です。

毎年開始時期は高く、数週間かけて段階的に下がっていく感じです。

最近思うことは弊社が付き合う農家の方々の多くは方針はそれぞれ違いますが、
経験的なことも含めてけっこう科学的(生物方面ですが)に考えて農業しているな
という印象です。

この山本さんもその例に漏れていません。

ピーマンの苦みはピーマンが受けるストレスに大きく左右されると山本さんはいいます。

自身がピーマン嫌いなので、少なくとも自分の子供は食べられるピーマンを作りたいと

日夜奮闘されていますが

ピーマンはストレスを受けると苦みの強くなります。ピーマンは何かにつけてストレスを受けやすいようで、雨もダメ、病気もダメ、農薬もダメ、害虫もダメ、風もダメとダメダメ尽くしです。

繊細過ぎるぞ、ピーマン。

ピーマンが受けるだいたいのストレスは時間をおけば解消されますが、
そんな平穏な時期が長く続くわけではないので、
そもそもストレスに強く立ち直りも早いピーマンを山本さんは栽培します。

その秘密はこのピーマンが新登場するたびに紹介していますが
海洋深層水を使った土づくり。

調べてみると黒潮自体は他の海流と比べて栄養は少ないようですが、
日本近海を流れるときは、海中深くの豊富な栄養がある生き物の死骸などを
巻き上げかき混ぜ、栄養豊富な海流へと変わります。

その栄養を豊富に含んだ海水を使って、山本さんは土にいい微生物を育てます。
直接海水を畑にまくとさすがに塩害が発生し野菜が育たないので、
微生物を育て間接的に海水を利用して畑を育てるというわけです。

いい微生物がいるいい畑ではいい野菜が育ちます。

これはどの農家も口をそろえていますが、

山本さんもいい微生物を育て、いい畑を作ることで、いいピーマンを育てます。

毎度自慢話のようになりますが、やはりこのピーマンはいいピーマンです。



よく見る市場品のあのピーマンを隣において比較するまでもなく、
写真ですらいいピーマンだとわかるくらいに、いいピーマンです。(吉田麻衣)

・熊本県産 特別栽培 晃平とまと

熊本県産 特別栽培 晃平とまと

農林水産省新ガイドラインによる表示
特別栽培 土作り
削減対象農薬: 当地比5割減
化学肥料(窒素成分): 当地比5割減

栽培責任者: 河野 晃平
〒 熊本県熊本県市神楽町903
電話 先: 096-329-0110

栽培責任者: 河野 道子
〒 熊本県熊本県市神楽町903
電話 先: 096-329-0110

https://www.alphar-net.com/

■商品ラベル

W47、熊本県・河野農園さんから「晃平とまと」が新登場しました。

前年度「河野さんのとまと」という名前で、
取り扱われていた商品になります。
(名前は変更になりましたが、河野さんの
とまとと同じ生産者・品種です。)

生産者さんの名前を取り入れた
商品名となっています。

「トマトは体を冷やす効果がある事から、冬には向いていないのでは」
「夏のイメージが強い」……と考えるお客様もおられると思います。

寒い気温を超えて育つトマトは、濃く甘さや栄養を蓄えて育ちます。
上記から「秋・冬に食べるトマトの方が美味しい」と言われる方も多ので、
是非冬にも食べていただきたいです。

【トマト鍋】 めでパスタを入れても美味しい鍋です。



レシピ



レシピ動画



In Yan YAKUZEN トマト鍋

今週は一気に気温が低くなり、
今朝ニュースでは、「鍋関連食材・商品が爆速で売れている」と流れていました。

上記に便乗して、
めのパスタまで美味しい「トマト鍋」のレシピ・動画を紹介したいと思います。

(アルファHP トップのリンク先、クックパッド・YouTube から、
又は画像の QR から観る事が出来ます。)

晃平とまとは、濃く深い味わいが美味しいトマトですので、
この、トマト鍋にも合うと思います。

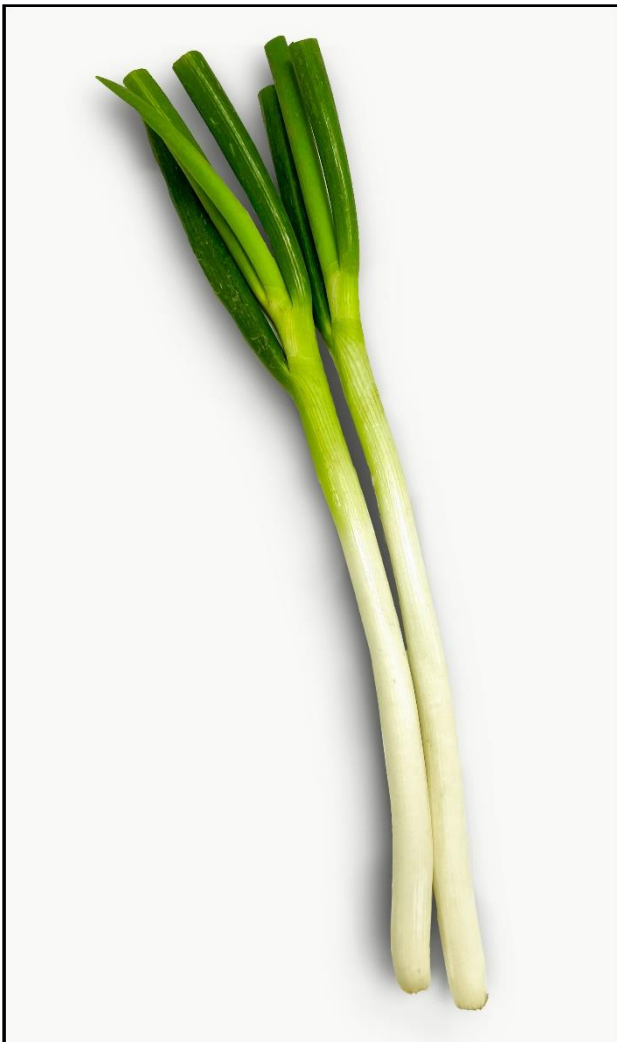
トマトの栄養は、冬に向けた身体づくり・免疫力の備えに役立ちます。
是非、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・お鍋の季節『長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ』

タイトル通り、最近気温も下がり、お鍋の季節がやってきました。

お鍋の具材として欠かせない長ねぎ。

本発注書からは、『長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ』が新登場です。



栗原さんの白ねぎは、キメが細かくて、
火を通すと、深い甘みがあふれてきます。

栽培されているのは、標高 450m ほどにある畑で、
温暖な長崎県南島原市の中でも、
特に寒暖差が大きな場所です。

寒暖差は、甘〜い白ねぎを作るのに欠かせない要素で、
寒さに耐えることで甘くなり、鍛えられたキメは、
火を通すことでトロトロの食感になります。

冒頭で、鍋の季節で需要がさらに高まる、というお話をしましたが、
それを抜きにしても、長ねぎという野菜自体が、古くから注目され、発展してきたものです。
つまり、人にとって、食べるべき野菜といえます。

本格的に栽培が始まったのは、平安時代にも遡り、
そこから様々な地域品種が開発されてきました。
下仁田ねぎや、岩津ねぎ、九条ねぎ、曲がりねぎ などなど...
その地方の文化や風土に従い、多くの品種に分化していつているのがわかります。

そのような意味で、長ねぎは身近な野菜として食べられてきたわけですが、
冬の身体に必要な栄養がある、という点でも、大切にされてきた野菜のように思います。
「風邪をひいたらねぎを食べる」「焼いたねぎを首に巻けば風邪が良くなる」
と、昔から言われてきたことはウソではなく、
それだけ冬季に摂りたい栄養を持っているということです。
ねぎ類独特のにおいの元である、硫化アリルは白い部分に多く、
殺菌力持ち、血行の改善を助けます。
また、青い部分に多いβ-カロテンも、皮膚や粘膜を丈夫にする効果があるとされています。

このような成分が詳しく解明される前から、
人はねぎを食べるべき野菜として、重宝してきており、
それは自然な流れのように思います。



さて、最後に、せっかくの鍋商材としての御提案もさせていただいたので、弊社のクックパッド内で人気のレシピをご紹介します。

■トマト鍋。具は普通鍋。締めは絶品パスタ

<https://cookpad.com/recipe/4821453>

このレシピの他にも、お鍋のレシピはいくつかあるのですが、最近では特に人気のレシピとなっています。

鍋の素を使っても簡単にできる とまと鍋ですが、レシピでは、トマトソースから作るお鍋になっています。

細かな味の調整も効き、各家庭好みに仕上げられるし、生のとまとから作る旨みも感じられますので、是非このレシピを、併せて売り場で御提案いただけましたらと思います。このページは、もちろん印刷してお使いいただけます。

栗原さんのねぎに加えて、今後は、

『 兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ 』、

『 宮崎県産 誠の白ねぎ 』と、続々と長ねぎが登場してきます。

是非これらも宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

・北海道 和田農園 ジャガ芋シリーズ



相も変わらず人気商品のひとつになっている和田農園さんのじゃが芋シリーズ。

有機栽培でもなければ特別栽培でもないし、

北海道のじゃが芋は自社開発されている企業さまも多いかと思いますが、

それでも和田農園さんのじゃが芋シリーズは根強く高い人気を誇っています。

じゃが芋の取扱品種としては、

男爵、メイクイン、キタアカリ、インカのめざめの 4 品種になります。

どれを食べても美味しさを自慢できるのですが、

少し寂しいのですが、男爵の人気が年々下がってきている事実があります。

これは和田農園さんの男爵が…、というわけではなく、

多くの企業さまでも売り場を見ているとそう思う傾向が分かります。

色々なものに流行り廃りがあるようにじゃが芋の品種も当てはまっており、

どうも男爵は流行りが終わってしまったように思います。

逆にキタアカリは年々人気が高まってきているようで需要が増加傾向にあることで、

昨年から和田農園さんには作付けをお願いした経緯になります

何故、多くの企業さまが自社開発を進めている北海道産のじゃが芋のなか

和田農園さんのじゃが芋を選ばれるかというと、

とても簡単なことで、味を含めた品質が高い水準で安定をしているからだと思います。

今年の夏は死活問題になるほどの過酷な暑さがありましたが、

男爵に関しては 13、16 と例年と変わらないライマン価を記録し、

味に関しても、どんな料理にも負けずに男爵の味を主張してくる強い味をしています。

メイクインのライマン価は男爵と比べるとやはりライマン価が低く

11 ほどに留まってしまいます。

測定日	産地	生産者	品種	ライマン値	測定日	産地	生産者	品種	ライマン値
2023/8/30	北海道	和田さん	男爵	13,16	2023/8/30	北海道	和田さん	キタアカリ	14,15
2022/10/11	北海道	和田さん	男爵	15	2023/4/14	北海道	和田さん	キタアカリ	18
2022/8/28	北海道	和田さん	男爵	15,16	2022/10/11	北海道	和田さん	キタアカリ	18,19
2021/8/30	北海道	和田さん	男爵	17	2022/9/12	北海道	和田さん	キタアカリ	18,19
2023/6/20	長崎県	松坂さん	にしゆたか	16.0	2023/2/16	北海道	剣淵	キタアカリ	20
2023/3/20	長崎県	松永さん	にしゆたか	12~13	2021/10/6	北海道	剣淵	キタアカリ	14,19
2023/3/17	長崎県	松永さん	にしゆたか	13~14	2021/7/1	徳島県	野本さん	キタアカリ	14
2023/1/20	鹿児島県	高橋さん	にしゆたか	13~15	2020/6/18	徳島県	野本さん	キタアカリ	17
2022/4/20	鹿児島県	高橋さん	にしゆたか	13~15	2022/5/27	鹿児島県	高橋さん	メークイン	14~15
2022/2/7	鹿児島県	井手さん	にしゆたか	8以下	2021/12/16	宮崎県	濱口さん	メークイン	12,16
2022/12/15	北海道	和田さん	インカのめざめ	18~20	2022/10/11	北海道	和田さん	メークイン	11~12

ライマン値とはデンプンの含有量みたいなもので、
 値が高ければ高いほどホクホクの触感になるのですが、
 ホクホクになってしまうが故に、煮炊きする料理では煮崩れしやすくなってしまうために
 敬遠されがちです。

しかし個人的には煮炊きする料理であったとしても、
 男爵を使用してもらう方が、結果荷崩れし食感は薄れるかもしれませんが、
 じゃが芋本来の味があり料理そのものがメークインを使った時と比べ
 美味しく感じてしまいます。

12月過ぎたころから長芋やネバリスターの取扱が
 スタート出来る見込みとなっておりますので、
 そのころには、男爵、メークイン、キタアカリ、ごぼう、長芋、ネバリスター、
 栗南瓜ほろほろ、と和田農園シリーズが勢ぞろいします。
 単品での取扱ではなく、和田農園シリーズとして展開してもらえると価値が単品での
 取扱よりも高まるように思います。(有安海)

・新登場

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参(山本さん)

長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・ほろほろ

・商品案内変更

高知県産 特別栽培 山本さんの黒潮ミネラルピーマン・・・商品価格変更。
値下げ。

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンペツ)・・・入れ替えの為、
価格変更。値下げ。

数量限定なのでご注文に対応できない可能性もあります。

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・おきつ S-2S・・・数量限定で特売。

・終了

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・こぶき

山形県産 フルーツ王国・ブランデー香る渋抜き柿

長野県産 特別栽培 津軽りんご・王林

・11月新登場予定

北海道産 和田農園インカのめざめ・・・w48 より新登場予定

・12月新登場予定

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参(藤本姉妹)・・・w50 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ・・・w50 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 誠のミニトマト・小鈴・・・w50 より新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの丸かじりレモン・・・w51 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・シルクスイート

…w51 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