

い印かわら版

2016.8月号
(vol.38)

今が旬！

産地紹介

いよいよ旬到来 「千代田の梨」



例年より遅い梅雨明けとなったようですが、ようやく夏らしい暑さと日差しがやってきました。

夏休み、お盆、帰省など、家族や親戚と集まる機会も多くなる時期ですが、そんな時期に欠かせない果物といったら、やっぱり「梨」でしょう！

ここ何年か、梨農家さんを訪れると、異常気象や雨の少なさなどによって、カメムシの大発生による被害が出たり、生長に影響が出たりといった状況を聞くことが多かったような気がします。

今年は、雨が少なく曇天続き、気温も低めの長い梅雨となりましたが、開花が早かったこともあって、例年より3～4日早く出荷されています。



早速試食させていただくと、シャリ感もしっかりしていてみずみずしく、糖度もとても高く美味しい梨でした！

今回お伺いしたのは、神立駅にほど近い住宅地の中で梨栽培を営まれている久松さんです。

久松さんは3代続く梨農家で、50年余りになるそうです。当時の梨は「長十郎」「菊水」など、今や懐かしい品種です。

茨城県内で梨栽培が始まったのが千代田町（現在のかすみがうら市）の土田地区あたり、

と言われ「千代田の梨」は、県内でも大変古い梨産地です。久松さんの圃場付近は、現在は駅前の宅地開発によって、宅地ばかりですが、その当時は、田んぼと梨畑が一面に続いてたとも仰っていました。

久松さんは「幸水」の熟期を早めた出荷も行っており、7月29日に初出荷を迎えました。通常の露地栽培は8月10日頃を予定していて、お盆需要に合わせた長期出荷をさせていただいております。

また、この時期は、盆参りや帰省土産としての箱売りが多くなることもあって、形態も5kg箱を中心に、その後はバラ売りなども増えてきて10kg箱を増やしたりと出荷形態も調整されています。「幸水」が終わると、「豊水」「新高」と品種が切り替わります。

梨は食べる時に冷やすのが一番おいしいそうですが「幸水」は果肉がしっかりしているので、長期保存したい場合は冷蔵庫で1か月近く保存が利くそうです（「豊水」はやわらかく長期保存は難しいそうです）時期により品種が変わっていく梨をぜひご利用ください。



市況情報

空梅雨による高温続きの毎日で、青果物にとっては生育障害（病気、痛み等）の発生が気になりますが、今月は年末商戦に次いで盆商戦を迎えます。

高原野菜も中盤に入り北海道、東北物を中心に、茨城も夏野菜の出荷がピークになります。

暑い時期も本番になるので、体調をくずさないように、スタミナ料理をたくさん食べて

頑張っていきましょう。（藤村）

新入社員 紹介…



はじめまして！

4月に入社しました八郷出身の中村雅志です。鬼澤課長の下で日々勉強中です！

趣味は「プロレス観戦」です。宜しく願い致します。（中村090-6489-9713）

石岡中央青果 今月のオススメ食材

8月：今が旬の商材紹介

イチジク／茨城県産

イチジクは水溶性の食物繊維であるペクチンを豊富に含んでおり腸の活動を活発にさせ便秘に効果があるとも言われています。
今年も稲敷のイチジクが7月下旬から出荷となります。さっぱりした味わいを堪能して下さい。

おいしいですよー！（長谷川）



ニガウリ(ゴーヤー)／茨城県産

茨城県産ゴーヤーは7月上旬より出荷が始まります。
皆さんはゴーヤーといえばチャンプルーしか印象にない方も多いかもしれませんが、他にも苦さを抑えた食べやすいレシピもたくさんあります。
この夏もゴーヤーを食べて乗り切りましょう。(鬼澤)



ブドウ／茨城県産

7月号でも紹介した通りに8月10日頃から雨よけの巨峰、その後20日以降に本格的に出荷となります。
ブドウには貧血、体力回復、高血圧予防、動脈硬化予防、心筋梗塞予防等などのアントシアニンと言うポリフェノールの一種で悪玉コレステロールの発生を防ぎ血圧をキレイにすると言われてしています！
今年も八郷のブドウをぜひ食べて下さい。甘くておいしいですよ！（長谷川）

9月の新商材～旬の走り～

里芋／茨城県産

里芋は家庭料理には欠かせない食材です。
健康に良い免疫力を高めるためにもぜひ食べてください。
茨城県産里芋も順調に生育しています。(鬼澤)

ブドウ／山梨県産

杉山・荻野さんのぶどうが最盛期を向かえます。品種は藤稔、巨峰、ピオーネ。
中でも9月上旬に出る藤稔は玉も大きく濃厚で食べごたえあります。
是非一度出荷始まった際は買い求め下さい。(大枝)

栗／茨城県産

栗の生産量1位は茨城県、2位熊本、3位愛媛となっています
栗にはビタミンB1、カリウム、タンニン、ビタミンCが豊富に含まれているそうです。
高血圧、ガン、老化の予防になると言われています。
今年も甘くておいしい栗をいっぱい食べて下さい。又9月上旬から栗の夕市(競売)を行いますので、生産者の皆様の中で栗もあるんだよなーという方々はぜひ石岡中央青果に出荷お願い致します。(渡辺)



【高田チーム】高田 080-3157-8656

【鬼澤チーム】鬼澤 080-3157-8658／中村090-6489-9713

【長谷川チーム】長谷川080-3157-8660／額田 080-3157-8659

【藤村チーム】藤村 080-3311-1985／大枝 080-3157-8664

チーム編成が変わりました

詳しくは市場担当者まで！
お気軽にご連絡ください！！



平成28年7月21日オープン！

恋瀬の源流が育んだ新鮮でおいしい農産物の直売所『恋瀬の里』がオープンしました。

野菜、果物から惣菜・お弁当・お土産まで、八郷の魅力がギュッとつまった直売所です。

屋外にはバーベキュー等ができるレジャースペースもあります。ぜひ遊びに来てください！！

恋瀬の里

茨城県石岡市小見930-1

TEL: 0299-56-6834

営業時間: 9:00~18:00

定休日: 年中無休

情報 ライブ **ヌカタ屋**

毎度おなじみ？額田が語る豆知識語録

今回は、「夏バテ」対策！

- 胡瓜はカリウムが豊富で、夏バテやむくみの防止に効果有り。
- 梅干はクエン酸、リンゴ酸の酸っぱさが胃腸の代謝を促し、血流をきれいにします。
- トマトは、リコピンの抗酸化作用が、ベータカロテンの2倍、ビタミンEの100倍有るんです。
- ニラはビタミンBの吸収を助け、消化促進、疲労回復、健胃、整腸、冷え性改善に効果有り。
- 山芋はあのヌルヌルの「ムチン」がコレステロールや糖分の吸収を防ぎ、胃を保護する効果有り。
- ニンニクのアリシンはビタミンの吸収を助けます。

☆だけどやっぱりうなぎが食べてー！！☆

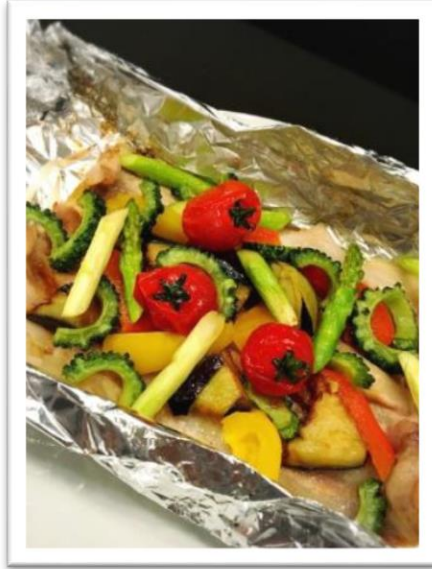
市場の取り組み

野菜のカット加工が順調に稼動し始めました。厨房のスペース、コスト、時間の集約に一役買っています。ご要望は、営業担当者がお伺いし、加工担当と検討させていただきますのでお気軽にお声掛け下さい。

陣屋門だより

旬菜ichiba陣屋門では、株式会社アイ・エフ・シーのレストラン部門として
今が旬の野菜・果物の良さを最大限に活かせるメニューを日々考えてお客様にご提供しております。

8月に入りました！長い梅雨もようやく終わり、夏真っ盛りですね。
今回は『弓豚と夏野菜のホイル焼き』をご紹介します！
地元石岡市の弓野畜産で育てられた銘柄豚の弓豚を使用し、茄子・ミニトマト・
ゴーヤなど夏に旬を迎える野菜をホイル焼きにした一品です。
ポン酢でさっぱり仕上げ、夏野菜の旨みがしっかり出ています。
生ビール、ハイボールなどと相性抜群です！
ご来店の際は、ぜひご賞味ください♪



旬菜ichiba陣屋門

～旬の野菜・果物を使ったメニューと地酒をご用意しています～
茨城県石岡市石岡3202（石岡中央青果市場敷地内）

TEL：0299-56-4088

定休日：日曜日

OPEN 17:00 CLOSE 24:00

宴会大歓迎で小上がり席24名様まで可能です。

生産者の皆さまへ

※重要なお知らせ

出荷日から2年を過ぎてしまうと、品代金のお支払が出来なくなってしまいます。
お手元の伝票に未清算の物があれば、お早目に窓口までお越しくださいようお願い致します。

※物流事業部からのお知らせ

『石岡の市場まで持っていくのはちょっと大変』『重いからトラックの積み下ろし
が大変』『忙しくて石岡まで行っていない』そんな悩みを解決します！
ジャガイモ・人参・大根などの重量野菜から、ホウレンソウや水菜など葉物野菜も予冷の効いたトラック
で集荷にまいります。お気軽にご相談ください。（流通管理部 佐藤 080-3623-8231）



◆講習会のお知らせ◆

8月の講習会はお休みとなります

※第14回 い印経営塾は9月開催予定です



7月の講習会の様子

発行元：株式会社い印

茨城県石岡市石岡3202番地
TEL：0299-23-6125（代表）

石岡中央青果株式会社 TEL: 0299-23-6121
株式会社アイエフシー TEL: 0299-24-1601
あづま総合青果株式会社
株式会社ドリームデリバリー