

い印かわら版

2016.10月号
(vol.40)

今が旬!

産地紹介

品種で差別化!

新品種「紅はるか」



上陸する台風が多い今年の夏秋ですが、秋の長雨による曇天や水はけの影響などによって、県内の収穫間近の農作物にも影響が出ているようです。

今日は、今がまさに掘り取りの最盛期である「さつまいも(かんしょ)」のご紹介です。こちら、やはり長雨続きで畑がぬかるみ、重量のある作物だけに積み込む機械が重みで土にのめり込んでしまうから、と収穫が順調に進まずにいるようでした・・・(取材日:9月23日)

みなさん、さつまいもというと、どんな品種を思い浮かべますか?やはり定番は「紅あずま」でしょうか。東の「紅あずま」、西の「高系14号(鳴門金時)」,そして鹿児島のでんぷん用「コガネセンガン」・・・ちょっと前までは食用は先の二つの品種で大きく産地・消費地が二分していました。ところが、2010年に農研機構が品種登録した「紅はるか」の登場により、このさつまいもの流れが大

きく変わりました。高系14号よりも蒸したときの糖度が高く、形状もそろいが良い、また病害虫にも強く、貯蔵性も良いということで、鹿児島をはじめ、茨城、千葉などの産地で普及し始めた新品種です。

紅はるかは豊富なでんぷん質が貯蔵によって甘みに代わるため、しっとり滑らかで甘い”焼き芋“になることから度々テレビなどでも紹介され、人気に拍車がかかり、そして、しっとりさを活かした干し芋としても使われるため、その割合は急激に伸びているようです。

今回お話をお伺いしたのは茨城町神谷の加藤商店さん。もともとはゴボウとさつまいもを栽培されていたのですが、比較的大きな価格変動が無く安定しているさつまいもの割合を徐々に伸ばして、今期からさつまいも専門だそうです。栽培品種は、過去には紅あずまが栽培面積の100%を占めていたものの、ここ数年で一気に縮小し全体の2割ほどに、そのかわりに新品種の「紅はるか」や「シルクスweet」といった、冬場の焼き芋需要が伸びる人気品種の割合を増やされています。品種が増えたことにより、それぞれ植え付け方が違ったり、品種の連作が起こらないように畑を循環させたりする工夫をされているそうです。

紅はるかは、9月最終週から本掘りをはじめますが掘ってすぐには出荷しません。

長期貯蔵用のキュアリング処理をしたものは、最低1か月は蔵で寝かせて、11月中旬ころから出荷をしていただく予定です。寝かして美味しくなった紅はるかをお楽しみに!



市況情報

地場野菜の秋作がピークとなり大根、レタス、白菜等の野菜がピークを迎える時期です。

また、ほうれん草、小松菜、水菜、チンゲン菜、ニラ、春菊と葉物も勢ぞろいします。

その他にも土物野菜、菌茸類も充実しスーパーの売り場も茨城野菜だけで埋まるくらいに豊富です。

果物は梨、ブドウが終盤を迎えます。中心はりんご、早生みかんとなるでしょう(藤村)

新入社員紹介...

はじめまして!
5月に入社しました樫村徹と申します。年齢は28歳です。梨農家に生まれ育ったので梨の味にはうるさいです。現在、果実関係の仕事に携わっております。これからがんばっていきたいと思いますので、よろしくお願い申し上げます。(樫村080-3157-8654)



石岡中央青果 今月のオススメ食材

10月：今が旬の商材紹介

柿／茨城県産

ビタミンCが豊富な最強の秋の味覚「柿」です。「柿が赤くなれば医者が青くなる」という言葉があるほど柿の栄養価は高いです。1日のビタミンCの必要量は100mg、柿1個で1日のビタミンCが満たされてしまいます。

美肌、むくみ、二日酔いに良いとされてます。今年も美味しい柿を食べて美容、健康に役立ててください。女性の方は美肌になりますよ～！（渡辺）



大根／茨城県産

生でも煮ても漬けてもよし、根も葉も栄養たっぷりな大根。

10月になり茨城産地物の大根が出始めます。大根の根の部分はでんぷんを分解する消化酵素のアミラーゼを多く含み胸焼け、胃もたれそして2日酔いにも効果があります。葉の部分にはビタミンCが多く含まれていて何とグレープフルーツの1.5倍。栄養価も高く色々な料理に利用できる大根をぜひご賞味下さい。（鬼澤）

カブ／茨城県産

カブの根にはアミラーゼを含んでおり、これはデンプンの消化酵素として働き、胃もたれや胸やけを解消する働きを持っています。また葉の部分にはβ-カロテンを非常に多く含んでおり、抗ガン作用や免疫賦活作用で知られています。カブは寒い時期の方が甘味も増して美味しいようです。これから寒くなり旬を迎えるカブをよろしくお願いします。（大枝）

11月の新商材～旬の走り～

ニンジン／茨城県産

当市場の人参は行方、小美玉、鉾田地区が中心となり、11月から3月にかけての出荷となります。8月の播種は猛暑、豪雨等、天候の影響で発芽に悪影響が出てしまった地域もありましたが、その後の経過は順調です。あまり人参に対して旬を意識することは無いかもしれませんが、秋冬人参は食味が優れています。（鬼澤）

白菜／茨城県産

11月より茨城産白菜の出荷が始まります。4玉DBが中心で2合東での出荷もあります。白菜は水分が多くて歯ざわりも良くクセがなくてヘルシー。煮込むと甘味が出てとろけるようなやわらかさになります。ほとんど水分で100gあたり13～14キロカロリーしかなくダイエットにもおすすめです。だんだんと寒くなってくるこの季節に鍋料理、煮物料理で是非ご賞味下さい（大関）



シイタケ／茨城県産

歴史は古く江戸時代頃から栽培されています。昔の椎茸は切り倒した木にナタで切り込みを入れ椎茸の菌が自然に飛んでくるのを待つという方法でした。

今は菌床栽培が主流で消費量の9割以上を占めています。

椎茸には動脈硬化、高血圧予防になるエリタデニン、骨を丈夫にするエルゴステロールその他に便秘予防、ダイエット効果、免疫力を活性化するなど栄養がすごいんです

今年も肉厚な椎茸が小美玉、谷田部の生産者様より入荷があります。また原木椎茸も八郷の生産者様より入荷がありますので皆様も秋の味覚美味しい椎茸を食べて冬を乗り越えていきましょう。（長谷川）

【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／樫村 080-3157-8654

【大枝チーム】大枝 080-3157-8664／酒井 080-9688-3366

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！！

西の富士、東の筑波と並び称される筑波山を望む涸沼のほとりにある「いこいの村涸沼」。

その自慢は県内屈指のナトリウム・塩化物含有量を誇る涸沼温泉「美人の湯」にあります。泉質はナトリウム-塩化物泉冷鉱泉で、大自然が織りなす静寂のひとつときに身を委ね涸沼湖畔に沈む夕日を眺めながら入浴は格別です。

旬の地場産の食材を盛り込んだ懐石料理と、まごころ溢れるおもてなしでお客さまをお迎えいたします。

- 客室数:38室 (洗浄機能トイレ完備)
- 施設形態:旅館
- チェックイン15:00~18:00
- チェックアウト10:00



いこいの村涸沼

茨城県鉾田市箕輪2604

* 鹿島臨海鉄道大洗鹿島線「涸沼駅」出口から徒歩約33分

TEL:0291-37-1171

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

茨城人なら、女性なら大好きなはず。

サツマイモのお話。

本来熱に弱いはずのビタミンCですが熱にも強い

ビタミンCを多く含み、免疫力を高める効果が有ります。

抗酸化作用の有るビタミンEを玄米の2倍も含み、胃腸の働きを整える食物繊維も豊富。

これからの風邪をひきやすい季節に向けて、丸ごと栄養成分の採れる“温ったかサツマ芋汁”お薦めです。



市場の取り組み

おかげさまで、石岡中央青果の「栗の夕競(ゆうす)」が盛況の内にピークを迎えております。栗生産者の皆様、買受人の皆様の相互努力により、生産者様にはより良い仕切りが出来、買受人様にもより良い品質の品物が集められ、大反響で盛り上がってます。

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。

9月は台風が多く、天候が悪い日が多かったですが、10月はどうでしょうか～
スカッと晴れた秋晴れの日が多いと良いですね！

当店では、去年も大人気だった『秋茄子の温泉とろ玉グラタン』を
今年も日替わりメニューで始めました！

茄子がゴロっと入っていてちょっとピリ辛なグラタンです♪
食欲がわく辛さで、上にのせている温泉卵を混ぜると濃厚になり、
一度に二度楽しめます！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（10月9日 営業、10月10日 振替休業）

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致します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行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◆

10月25日（火）16:00より 市場会議室にて

講師：小野瀬氏

テーマ：「知っていれば得する税務について」



前回の講習会の様子

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