

い印かわら版

2024.4月号
(vol.129)

今が旬！

産地紹介

春メロンの季節到来！ 小池さんの早生赤肉「レノン」



春を告げる食材と言えば！やっぱりメロンでしょ～！
県内でも早い出荷となる3月の終わりから収穫ができる
小池さんのビニールハウスでは、この早い時期には珍しい
赤肉メロン「レノン」がたくさん作付けされています。
この写真のハウスは、なんと全長100メートル！メロンは
ほぼ機械化ができない農作物で、人の手により育てられ
ており、芯を詰める作業や受粉作業など、このハウス
行ったら戻ってくるだけでもかなりの距離ですよ…
しかも、メロンは寒さに弱い作物で、真冬の間はハウス
内には内掛け用のビニールと、水を張って太陽の力を

借りて温める「湯たんぽ」とを使って暖を取っています。
あまりに冷え込むと壊死してしまうとのこと。今年は年末
から暑すぎるといほどの日が続いて、暖冬傾向にあり
ながらも、雪が降るなど寒さが厳しい日が2月に入って
から相次ぎ、ハウス内の管理は難しかったそうです。「メ
ロンのハウスの中は半袖で仕事できるようでなくちゃ！」
と小池さん。

とはいえ、雨がほとんど降らず、日照時間が長かったの
で、ウドンコなどの病気の害も少ないうえ、味の乗りもよ
さそうで今年の出来は上々。糖度がかかなり期待できます。
栽培面では、肥料や資材の高騰が激しく、肥料代もかさ
むので、なるべく有機質の肥料を使って土づくりをしたり、
コスト面と、連作障害への対策とを最近はより気を配っ
ているのだそうです。

小池さんのレノンは4月下旬くらいまで出荷が続いて、
いったんお休みになり、2番果が6月になったら出てきま
すので、ぜひ長い期間お楽しみいただきたいと思います。



市況情報

先月は日によっては20℃以上になったり、真冬並みの気温になったり
と、寒暖差がいつも以上にある月だった気がします。

4月は新物や春野菜というネーミングで商品をアピールしていく時期で
す。その代表として、玉ねぎ、じゃがいも、ニンジンの提案が良いと思
います。

また茨城県産の春レタス、白菜をアピールしていく以外に、キュウリ、ト
マトといったサラダ野菜、山菜(わらび、こごみ、たらの芽など)、豆類
(きぬさや、スナップ、インゲンなど)、そのほかにも山ウド、フキも出回
る時期なので、春らしさを強調していきましょう！(荒川)



石岡中央青果 今月のオススメ食材

4月：今が旬の商材紹介

レタス／茨城県産

冬の寒さも落ち着き、暖かくなってきた中、春レタスの出荷ピークを迎えます。今年は雪も降り、出荷に影響があると思いましたが、順調に生育し、例年より2週間くらい早い出荷のようです。サラダには欠かせないアイテムです。ぜひ一度手に取って食べてみてください。(大枝)



春トマト／茨城県産

トマトは日照時間が長いほど、実がしまり美味しさが増します。3月から4月にかけて徐々に日照時間が長くなっていくので、春トマトにとっては、これからがまさに「食べどき」となるのです。この旬の時期に食べてみてはいかがでしょうか？(酒井)

カブ／茨城県産

カブはアブラナ的一种で、チンゲン菜や白菜キャベツなどの仲間にあたり、日本で古くから親まれてきた野菜です。主な有効成分として根の部分はアミラーゼを含んでおり、整腸効果があり、葉の部分にはβカロテンが多く、抗発ガン作用や免疫賦活作用があります。根の部分より葉の部分の方が多く栄養を含んでおります。(大枝)

5月の新商材～旬の走り～

大根／茨城県産

原産地は地中海近辺や中東で紀元前古代エジプトで栽培記録があるほど古くからある大根。品種は青首大根で、水分が多く柔らかくしかも煮崩れしにくく、おろしても辛味が少なく他と比べて際だった甘味が特長です。今が美味しい春大根をぜひご賞味下さい。(鬼澤)



ナス／茨城県産

当市場では、茨城県内産の長卵型ナス「あのみりナス」と卵型ナス「式部ナス」を中心に取り扱っています。調理については、煮て・焼いて・漬けて・・和洋中なんでも御座れ！フルコースの食材ですね。ナスの旬は7～9月ですが、ハウス栽培物をひと足お先に美味しく頂きましょう。私のお奨めメニューは「焼きナスの鰹節和え」トロツととろける食感はマサに絶品です。お酒のお供にナンバーワン！(酒井)

はぐら瓜／茨城県産

おもに茨城県と千葉県で作られているご当地商材の一つです。食べ方は浅漬けがベストです。パリッとした歯ごたえで、思わず箸が進みます。酒のおつまみにも最高ですよ！えっ、浅漬けの作り方・・・？じゃあ～ネットでピピピッと簡単レシピ見ちゃいましょうかね(^_^)(高田)



簡単！はぐらうりの浅漬け

by 。。めくたろー。

はぐらうり、塩、砂糖、塩昆布(減塩タイプ)

簡単ですぐ作れる、はぐらうりの浅漬けです。作ったらすぐ食べられますよ～♪
...



はぐらうりの簡単ナムル

by 飲兵衛さんの台所

はぐらうり、塩、ごま油、すりごま

詳しくは市場担当者まで！
お気軽にご連絡ください！！

高田 080-3157-8656／長谷川 080-3157-8660／酒井 080-9688-3366
鬼澤 080-3157-8658／飯村 080-3157-8655／友部 090-9133-3367
大枝 080-3157-8664／荒川 080-3311-1985／萩原 090-5581-1647

アイエフシーより《今月のお店紹介》

IFCでは掲載希望のお店も随時募集中です！お気軽に担当まで！！(菊池 080-3157-8673)

季節のオリジナル創作料理と多彩なドリンクで乾杯！
昼飲みもOK!ボリューム満点宴会コース3,000円～
お子様連れも◎完全個室完備の和モダン空間



こだわり

昼宴会OK！ボリューム◎の満腹コース

当店のコースの特徴は、なんといってもボリューム！旬の食材を使用した様々な創作料理を季節に合わせてお出ししており、みんなでワイワイお楽しみいただけます♪飲み放題もお付け出来る宴会コースは、3,000円(税別)からご用意！心行くまでお楽しみください。



2～100名様まで入る和モダン空間
2名様～100名様までご利用いただける、スタイリッシュで落ち着いた雰囲気のと和モダン空間となっております。フローリングのお座敷やテーブル席はもちろん、家族連れに人気の小上がりのお席もございますので、お子様連れの方もお気軽にご利用いただけます！広々とした店内でごゆっくりお寛ぎください♪

食工房 しのわ

茨城県水戸市白梅2-6-13

電話番号 050-5489-5252

営業時間

ランチ 11:00～14:30

ディナー 月～木・土・日17:00～22:00

金・祝前日17:00～23:00

定休日 年末年始・不定休あり

ドローンで空中散布しませんか？

ドローンでの農薬散布のメリットをご紹介します！

- ①産業ヘリと比較して軽量・コンパクトなので運びやすく、小回りが利くので、10アールの圃場でも散布可能です
- ②10アールあたり3分程で散布が終了します
- ③いつでも速やかに対応でき、炎天下で動噴しなくてもよく負担軽減になります
- ④高齢化、人件費削減などにも役立ちます



概算金額

10アールあたり2500円～

(面積によっては2000円からも可能です)

お気軽にご相談ください！！

株式会社IIHARA

DJI認定ドローンパイロット 飯原洋佑

携帯：090-3272-5407

メール：i.yousuke@iihara.co.jp



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。

すっかり春らしい暖かい季節となりました！

当店では季節メニューが春の食材を使ったものが多くなってきました(^ ^) ぜひお越しください！



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

営業時間 17:00 ~ CLOSE 24:00

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ませう
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』そんな悩みにも、ご相談をお受け致します！
お気軽にご相談してください。(流通管理部 佐藤 080-3623-8231)

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