

# い印かわら版

2023.9月号  
(vol.122)

今が旬！

## 産地紹介

今年は少しお早目に！  
～JAやさとの巨峰～



毎年恒例、JAやさとぶどう部会(出荷部)の目ぞろえ会に行っていました！  
取材担当スタッフは、この日が来ると、一年はあっという間ですね～と口をそろえてしまいます。秋の訪れを教えてくださいかのように、なんとなく、ここから師走まで忙しく駆け抜けるようなイメージが湧いてきますね。  
目ぞろえは、組合員が皆で巨峰を持ち寄って、生育状況や糖度、見た目の色づきなどを確認し合い、個々の出荷のムラをなくし規格の確認をするために行われます。  
今年は、例年よりも一週間ちかく早い目ぞろえの日程となりましたが、会長の川田さんの号令のもと、房の色づきを見比べ、重さをはかり、糖度の状態を一件ずつ確認して記録をしていきます。

酷暑が長く続いているため、生育への不安もありましたが、玉張りもよく、粒がそろっていて、色づきもとてもよく黒みが出ています。寒暖差が無いと皮の色づきが難しいと言われていますが、見た目は合格です。



糖度も、組合員平均で17度。これからが本番ですから、もっと糖度も上がり、美味しくなっていくことでしょう！

出荷開始が例年よりも数日早まり、8月23日からとなりました。生育が進むのが早くなっていますから、出荷の終わりも早まる可能性があります！小売店での売り場展開も、飲食店でのデザート企画も、少し早めに動かれたほうがよさそうです。

やさとの巨峰のパッケージは、他産地と異なり、800gの袋入りになっております。内容量も多く、デザート作りにもお勧めです。

ぶどうパフェやゼリーなど、まだまだ暑いので、爽やかな涼を楽しむスイーツづくりにいかがでしょうか？市場担当者(萩原)やIFC営業担当者でお気軽にお尋ねください。



## 市況情報

9月になってもまだまだ暑い日は続くと思いますが、お店の売り場も少しずつ秋めいてきます。菌茸は県内のぶなしめじ、舞茸を中心に、えのき、椎茸と種類も豊富で天ぷら、酢の物などがお勧めです。果実は梨、巨峰、栗と茨城物がそろいますので、是非アピールを！！(荒川)



# 石岡中央青果 今月のオススメ食材

## 9月：今が旬の商材紹介

### 里芋／茨城県産

里芋は免疫力を高めるぬめり成分に加え、食物繊維が多く含まれており、腸内環境を整える働きがあります。煮崩れがしにくい為、煮物に最適です。(鬼澤)



### ブナシメジ／茨城県産

ブナシメジを一般的に食べる様になったのは、1970年に初めて人工栽培が成功してからとの事だそうです。栄養価はビタミンC、D、B1、B2、B6のビタミン類、カリウム、鉄、などのミネラル類を含んでいます。又食物繊維やアミノ酸も豊富に含まれています。ストレス対策、免疫強化、疲労回復、ダイエットに効果があるそうです。

これからの秋になる季節、色々な食べ方で、ブナシメジを美味しくたくさん食べて下さい。(長谷川)

### 栗／茨城県産

栗は世界中に数多くの品種があり大きく分けると日本栗、中国栗、ヨーロッパ栗、アメリカ栗があり中でも日本栗は自生する芝栗を改良したもので粒の大きさはダントツです。生産量第一位は茨城県、二位熊本県、三位愛媛県となっています。

栗の効能は高血圧予防、貧血予防、便秘改善、風邪予防、美容効果、疲労回復、老化予防に良いとされています。今年も9月1日より(栗専門業者様)による夕方の競売がはじまります。栗生産者様は是非出荷の方よろしくお願ひ致します。秋の味覚、美味しい栗を今年も皆様いっぱい食べて下さい～！(渡辺)

## 10月の新商材～旬の走り～

### 秋ナス／茨城県産

「秋茄子は嫁に食わずな！」との語源は3種類の説があります。

その1、憎らしい嫁には、美味しい茄子を食べさせるのはもったいない。その2、身体を冷やすから大事な嫁には食べさせない。その3、秋茄子は種が少ないので、子種が出来なくなるから食べさせない。などの意味があるようですが、今のお嫁さんは、とにかく元気ですから、こんな語源はまったく気にしないのではないのでしょうか！

料理の種類が豊富な食材「秋ナス」、特に油との相性が非常に良いので、チャチャチャと炒めて美味しく食べて、食欲の秋を満喫しましょう。(酒井)

### 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。大根の根の部分で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)

### レタス／茨城県産

レタスにはミネラル、ビタミン、カロチン、ビタミンC・E、カリウムなどが入っており人間の体に必要な栄養素がたくさん含まれております。

また、レタスを食べることでビタミンEの効能で血液の流れをよくし老化などを防ぐ効果があります。若返りの野菜とも言われているらしいです。他にも肌荒れ予防、貧血予防、ガン予防、不眠症にも効果があります。

是非お手軽にパリパリとしたみずみずしい食感をお楽しみ下さい！(大枝)

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)

味噌をメインに下妻店と川島店の両店を元気に営業中です。  
同じラーメンメニューは無く、調合も変えております。  
もちろん、醤油や塩、つけめんも御座います。  
また、アルコール、おつまみも取り揃えております。

下妻店ではゆったりしていただけるようテーブル席もご用意しております。

それと平日限定の11:00~14:00と17:30~20:30分では小ライスの無料サービスを行っております。

ぜひ一度ご来店ください♪



## 濃厚無双味噌ラーメン 味噌乃マルショウ下妻店

※2023年7月31日(月)オープン

茨城県下妻市小島886-1

営業時間 月~木11:00~21:30(LO21:00)

金~日(祝・祝前日)11:00~22:0(LO21:30)

定休日 水曜

## 味噌乃マルショウ川嶋本店

茨城県筑西市布川1316-110

電話 0296-54-5905

営業時間 11:00~15:00(LO14:45) / 17:00~21:45

定休日 火曜

# 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。



まだまだ暑い日が続いてますね！  
9月に入りぶどうが美味しい季節になりました！  
巨峰とシャインマスカットを使ったパフェが人気です。  
期間限定ですのでお早めに(^~)！

## 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