

# い印かわら版

2023.11月号  
(vol.124)

今が旬！

産地紹介

い印イチオシ！

## 小沼さんちの生しいたけ



あの厳しい酷暑が続いた夏も、ようやく落ち着きを見せて、一気に秋らしくなりました。

店頭でも、秋の味覚を豊富にそろえ、売り場訴求されていますが、中でもこの時期にコーナーを彩るのがキノコ類です。

なかでも、市場イチオシのジャンボしいたけ生産者の小沼さんの、その名も「小沼さんちの生しいたけ」は手のひらサイズの大きくて肉厚な菌床椎茸。毎年待ち望むバイヤーも多く、根強い人気です！

昨年も取材に伺いましたが、今年は好天がずっと続いたことにより、例年の発生よりも一週間程早くから始めて、市場でも既に10月



半ばより販売開始しています。

キノコ類は、季節感を大事にされる食材のひとつで、鍋需要をはじめ、売れ方に気候の影響が強くなるため、一年の中で最も秋に需要が高くなります。

菌床栽培なので、写真とおおり、栄養源を混ぜこんだおがくずに、しいたけの菌を植えてつけて夏の間に寝かしておき、いよいよという時期に水に浸けて刺激を与えて(菌も秋を感じる！)そこから発生が始まります。

出荷時期は早いスタートになりましたが、例年どおり来年4月末くらいまでの期間お求めいただける予定です。何と言っても他と違うのは、この大きさ！肉厚で大振りのしいたけは圧巻で、指名買いされるほどの人気ものなので、飲食店のメニューづくりにも是非ご活用いただきたいと思います。

おすすめの食べ方は、生産者さんとしては煮物や天ぷらなどにすることが多いようですが、この肉厚さは、素焼きにしても、ジューシーで格別な仕上がりです。

ぜひ大きさを生かした料理にご活用ください！

### ※生産者さまへ※

**昨年より、しいたけの表示ルールが変わりました！**

令和4年3月30日、消費者庁の食品表示基準Q&Aが改正され、しいたけについて、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所(植菌地)を原産地として表示することが示されました。生鮮しいたけは令和4年9月

末までに、しいたけ加工食品(原材料に占める重量割合が最も高い原材料がしいたけである加工食品)は令和5年3月末までに表示の切り替えをお願いします。「菌床内容証明書」を取引先より提示を求められる場合もあり、「原産地」と「収穫地」の表示が適正でない市場での販売はできません。皆さん原料原産地表示について改めてご確認いただき、くれぐれも注意をお願い致します。



## 市況情報

今年も早いもので、今月を入れて残り二ヶ月となりました。

11月は特にイベントもないため、アピールしづらい月ですが、キャベツ、白菜といった大型商品がピークになってきます。陽気も良くなり、野菜全体にしまり、味わいが出てくる時期でもあります。

果実は県内産は少なくなりますが、りんご、みかんの時期です。果実は糖度が命、食味の良いものを品揃えしましょう。(荒川)



# 石岡中央青果 今月のオススメ食材

## 11月：今が旬の商材紹介

### 干し芋(紅はるか)／茨城県産

ここ2～3年で干し芋は「玉豊」から「紅はるか」にシフトして来ています。その「紅はるかほし芋」への先駆者的生産者の関さんより、今年も甘くて柔らかくて餡色に豊色めく「紅はるかほし芋」の出荷開始の時期がやって参りました。これはもうスイーツです！どうぞ御賞味下さい。(大枝)

### 泥ねぎ／茨城県産

ねぎは日本で古くから親しまれてきた野菜です。免疫力を高めるビタミンCや殺菌作用のあるネギオールといった成分を含み、風邪の予防・改善に効果的です。また、香り成分である硫化アリルには、ビタミンB1の吸収を助け、疲労回復、血行促進といった効果や働きがあります。泥ねぎはむきねぎに比べ保存期間も長く、これから鍋などで重要も増えてきますので、きらさないためにも泥ねぎを購入してみてください。(大枝)



### キャベツ／千葉県産

11月より千葉県銚子市産キャベツが本格的に始まります。皆さんがよく口にするこのキャベツに生活習慣病やがん予防、老化を防ぐ高い効能を持っているをご存知でしょうか？キャベツにはビタミンCが豊富に入っていて大きめの葉2,3枚で1日に必要な量が摂取できます。そのビタミンCは美白効果や疲労回復、風邪の予防にも役立ちます。更にビタミンUは胃壁を丈夫にし、胃かしようや十二指腸かしようの予防にも効果的です。尚、ビタミンUは熱に弱いので効能を高めたい方は生食をおすすめします！！(萩原)

## 12月の新商材～旬の走り～

### 根三つ葉／茨城県産

12月末から正月に重宝される、根ごと出荷される三つ葉です。糸三つ葉や切みつばより茎が太く、シャキとした食感が楽しめるため、おひたしとして食すには最も向いています。他の三つ葉と同様の独特の爽やかな香りも持っており、とても美味です。(鬼澤)

### 小松菜／茨城県産

小松菜は今ではハウスなども含め通年出荷されていますが、本来寒い冬に採れる野菜だったので冬菜、雪菜などとも呼ばれています。寒さに強く、二度霜が降りた後の方が甘みが増し葉も柔らかくなっておいしくなります。ほうれん草よりアクが少なく用途的には同じように使えるのでメニューにもどんどん取り入れてみてはどうでしょうか。(大枝)

### いちご／茨城県産

長い日照時間、昼夜のほど良い寒暖差のある茨城県はいちごを甘く美味しく育てることが出来る絶好の地です。県内の栽培で中心となる品種は安定した人気の『トチオトメ』『紅ホッペ』『リピーター』の多い『やよい姫』それに近年人気急上昇中の『いばらキッス』等があります。どの品種も味わい深い素晴らしいイチゴです。老若男女みんなに愛される栄養満点のイチゴを沢山食べて元気な毎日を楽しみましょうね！(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)

1人1人にとっての特別な時間を演出し本物以上の”テイスト”に出会えるハワイ カフェ レストラン  
ゆったりとしたハワイリゾートの雰囲気の中で食す美味しいロコフードの数々

ひとくち食べた瞬間に微笑みが溢れだす焼きたての未体験なフワッフワパンケーキ

1度食べたらヤミツキになる本物で本質のあるクオリティーの高い商品

温もりと笑顔あふれるアットホームなサービス

自分の生活に、家族との団らんに新しい笑顔を提案する憩いの場となるでしょう

## Pancake

生地にたっぷりメレンゲを使用し未体験のフワッフワ食感を実現したスイーツパンケーキに全粒粉を使い、もちもちとした香り高い生地に仕上げたミールパンケーキスイーツとしても、お食事としても、様々なシーンでお愉しみいただけます



## Foods

こだわりのロコ・フードの数々。ロコモコ、エッグベネディクト、フリフリチキンに、ガーリックシュリンプなど日本でも馴染み深くなった料理を、ここでしか味わえない”本物以上のテイスト”で

## Drink

コナコーヒーをはじめハワイで定番のプランテーションアイスティーに新鮮なフルーツを山盛使ったスムージーなどこだわりのラインナップ

Merengueのパンケーキやワッフルとコーヒーの風味がリンクした時、甘くクリーミーとなり、味に奥行きを与え、より素材の美味しさを存分に楽しんでいただけます



## Hawaiian Cafe & Restaurant Merengue 鹿島店

(ハワイアンカフェ & レストラン メレンゲ)

〒314-0031茨城県鹿嶋市大字宮中字東山347-3

TEL 0299-94-3931

営業時間

[平日] 9:00～21:00

(L.O. Food 20:00 / Drink 20:30)

[金土祝前日] 9:00～21:30

(L.O. Food 20:30 / Drink 21:00)

[Morning time] 9:00～10:00

※テイクアウトは10:00～

※ご予約はディナータイムのみ承ります



# 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。



宴会部屋【龍神】

さて早いもので忘年会のご予約が入って参りました。当店は宴会にぴったりな宴会部屋2つご用意しております。

15名までご利用できる個室が【龍神】。

25名までご利用できる個室が【筑波】です。

どちらも掘りごたつ式の席でゆったりとした落ち着いたお部屋です。

忘年会の詳しい内容は《陣屋門》で検索してホームページをご覧ください！

ぜひ今年の忘年会は陣屋門をご利用ください♪

陣屋門 |

検索

## 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



宴会部屋【筑波】

## 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