

い印かわら版

2023.7月号
(vol.120)

今が旬！

産地紹介

木名瀬さんのトウモロコシ 「ゴールドラッシュ」

梅雨真ただ中の産地取材です！
毎年7月の恒例となっているトウモロコシのご紹介です。
何を隠そう、茨城県のとウモロコシ(青果のスイートコーン)は、全国第3位の25億円となっています。(令和3年度農業産出額による)

鮮度劣化の早いトウモロコシは、消費地と近いほど良い品質のものをお届けできるので、茨城県産のとウモロコシは首都圏にも豊富に出回っています。

小美玉市の木名瀬さんは、50年のトウモロコシ栽培の歴史を持つレジェンドです。トウモロコシの有名な品種といえば、古くは明治時代に甘味種のゴールデンバンダムが日本に伝わり、そこから品種改良されたハニーバンダムが昭和40年代に国内の種苗会社から発売され、その改良種で昭和60年頃に登場したピーターコーンというバイカラー品種は一躍人気となり、当時は9割もの

全国シェアを誇ったとも言われています。さらに品種改良が繰り返されて登場したのがスーパースイート種と分類されている「味来」「ゴールドラッシュ」が”生でも食べられるフルーツのようなトウモロコシ”として今の主流となっています。



木名瀬さんは現在ゴールドラッシュを生産されており、7月上中旬の数週間、採りたてを出荷くださいます。近年、機械化が難しく、人手のかかる作物として後継者がおらず辞めてしまう生産者さんが多い品目の一つとなっています。市場としても、鮮度が良く、甘く、品質の良いものを流通するよう取り組んでいるところですが、出荷量全体が減ってしまっている現状も知っていただきたいと思っています。

カメムシやアワノメイガの影響を受けると品質が落ち、クレームに繋がることもあり、防除にもしっかりと取り組んでいただいているからこそその出来栄です。また高温期の栽培はこれら害虫による害が増えるため、当市場の地場品は終了となり、産地が切り替わっていきます。今しか味わえない新鮮なトウモロコシをご利用ください！



市況情報

先日は記録的な豪雨もあり、被害を受けた方もいらっしゃると思います。これから台風の時期も来ますので、例年以上に心配になります。

今月7月は露地商品の美味しい時期です。

ナス、ピーマン等を使って、漬物、炒め物、スタミナ料理はどうでしょうか？

果実はスイカの時期。価格にもよりますが、玉売り、カット売りで販売をお願いします。また、桃、ブドウもオススメです。(荒川)



石岡中央青果 今月のオススメ食材

7月：今が旬の商材紹介



ミニトマト／茨城県産

今年も6月中旬頃より鉾田地区、行方地区より出荷が始まりました。この7月の時期は栄養価がさらに高く、味わいも豊かになっており、食味もとても良いです。ミニトマトはサラダはもちろん、煮物や炒め物、パスタやソーテーのソースなどにも使い勝手も抜群、料理のバリエーションも多いので、さまざまな形で活用してみてください。(酒井)

ゴーヤー(ニガウリ)／茨城県産

茨城県産ゴーヤーは7月中旬より始まり、8月には最盛期を迎えます。ゴーヤチャンプルーしか印象にない方も多いかもかもしれませんが、佃煮、酢の物、ナムル等ゴーヤの苦さが強く出ず、食べやすいレシピもたくさんあります。

野菜としての知名度は高まりましたが、食べ方があまり知られていないのが実情だと思います。販促時には目に付く場にレシピ等用意して頂ければ幸いです。(鬼澤)

露地キュウリ／茨城県産

主にハウスで栽培される胡瓜ですが、この時期、県内産露地栽培物が出回ります。太陽の恵みを直に受けて最高の食感を届けてくれます。当市場には、地元の産地(JAやさと)から白い粉(ブルーム)が表面につく品種ブルーム胡瓜が入荷します。新鮮な証拠でもあり肉質や表層がとても柔らかく、とにかく美味しい種類であります。その他、地元生産組合のブルームレスも入ります。是非お試し下さい。(高田)

8月の新商材～旬の走り～

梨／茨城県産

梨は日本で栽培される果実の中でも歴史が古く弥生時代にはすでに食べられていたそうです。梨は水分と食物繊維が比較的多く便秘予防に効果があります。また、カリウムは高血圧予防アミノ酸の一種「アスパラギン酸」は利尿作用に効果があると言われています。

梨も14種類なり又、梨の年間収穫量も全国第二位となっています。ちなみに一位は千葉県です。

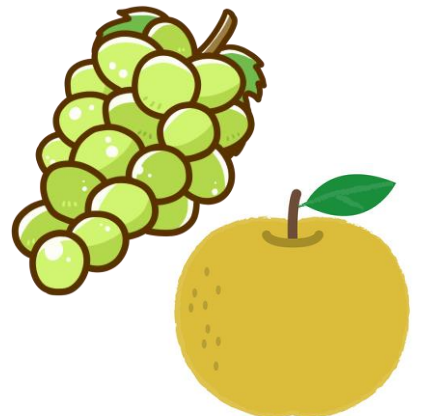
今年も千代田、八郷など美味しい梨を食べて下さい。又色々な品種を食べくらべて見て自分の好みにあう梨を探して見てはいかがでしょうか！(渡辺)

ブドウ／茨城県産

現在栽培されている品種の多くは、ブドウの祖先といわれるヨーロッパブドウとアメリカブドウを交配したものがもとになっているとの事です。

ブドウに期待される効能として疲労回復、眼精疲労改善、高血圧予防、動脈硬化予防、心筋梗塞予防、脳梗塞予防、がん予防になる栄養成分が多く含まれています。(ネットで調べて見て下さい)

ブドウは日持ちしないので早く食べましょうネ！食べきれない時は新聞紙やラップで包んで冷蔵庫の野菜室で保存して下さい。今年も甘くて美味しい八郷の巨峰が出荷されて来ます。皆様もたくさん食べて健康維持とブドウのおいしさを堪能して行きましょう！(萩原)



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

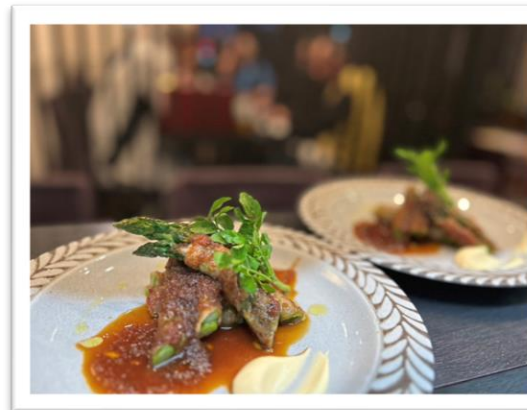
アイエフシーより《今月のお店紹介》

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)

2023年6月30日(金) 11:00オープン

ピザとパスタをメインに、アンティパスト（前菜）やデザートも取り揃えております。

お一人でゆっくり過ごすひと時を。
ご家族、友人やお仲間との楽しいひと時間を。
お客様とのシーンに合わせたお時間を是非お楽しみください。



PIZZA ピッツア

ご注文を頂いてから1枚1枚丁寧に焼き上げます。
アツアツのピザをお召し上がりください。

PASTA パスタ

素材を生かしたソースともちっとした食感の
こだわり生パスタをお楽しみください。



pizza&pasta ビビアーナ石岡店

茨城県石岡市東光台3-10-15

TEL 0299-28-0105

営業時間：11:00～22:00（ラストオーダー21:30）

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。

梅雨も明けて暑い夏がいよいよやってきましたね！

ビールが美味しい季節になりました(^^) /
暑い夏を乗り切るために陣屋門でたくさん夏野菜を摂りましょう♪
ビアテラスもオープン中です！ご来店お待ちしております



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