

い印かわら版

2024.6月号
(vol.131)

今が旬！

産地紹介

暑さに負けないパワフル夏野菜！

あのみのにナス



今号まで取材のご協力をいただきました生産者の皆様、長きに渡り大変お世話になりました。次号より担当者バトンタッチして、装い新たにリニューアルいたします！お楽しみに！（田野島）

ある美味しい品種で市場イチオシです！

焼く、揚げる、煮る、漬けると全てにおいて万能です！産地取材としては、あのみのに栽培が始まって間もなくからお世話になっていて、10数年通わせていただいています。

真夏の切り戻し時期を除き、加温ハウスでは冬場も収穫していますので、ほぼ通年の出荷をいただいています。切り戻し中の8月は夏休み？と思いきや、実は露地ナスもやっているとの事！休まず働かれる木植さん、暑さには慣れで乗り切るといふ極意も伺いましたが、趣味はナスづくり！と言わせるほど、今も熱心に研究されて



いて、もみ殻、魚粉、糠などを合わせて自家製堆肥を作り、作柄が長期間にわたるナスの栽培を支える土づくりもこだわられています。何を作らせても匠の技が光るプロ農家さんです。

今年もナスを紹介したい季節が巡ってきました！市場と共に長年「あのみのに」ナスの産地づくりに取り組んでいただいている、小美玉市倉数の木植組合長率いる〇菅ナス出荷組合(4名)のご紹介です。当組合はあのみのに2号の出荷を、〇鉾ナス出荷組合(5名)ではあのみのに1号の出荷をいただいています。品種により、少し形状など特徴が異なりますが、どちらも単為結果性がある受粉作業が無く、食味も種が入りにくく、時期に関わらず柔らかい長ナスのような密さがあり、甘みの

絶品なのはナスだけではありません、4月下旬から6月前半頃までの間は、同じ圃場内にあるアスパラガスの出荷もいただいています。品種は2種類だそうですが、根元まで柔らかく、筋っぽくないので、こちらもオススメぜひご利用ください！



< 土壌改善・肥料についての講演会のご案内 >

初夏の候、時下ますますご清栄の段、お喜び申し上げます。

生産者の皆様方には、日頃大変お世話になっております。

この度、下記の通り講演会を開催いたします。

講演後の質疑応答の時間もあります。

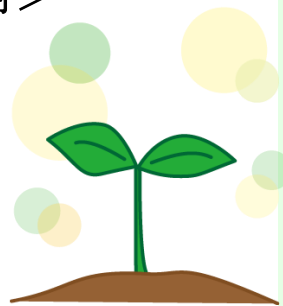
皆様お誘い合わせの上、是非ご出席くださいますよう、ご案内いたします。

日時： 令和6年6月11日(火) 13時より (約1時間)

講師： 有限会社バイオ肥料 代表 松元信嘉氏

場所： 当社 2階 大会議室

参加費： 無料



石岡中央青果株式会社
担当 大枝 080-3157-8664

石岡中央青果 今月のオススメ食材

6月：今が旬の商材紹介

高原レタス／長野県産

6月～9月末まで高冷地の高原レタスが出荷になります。当社では群馬県産昭和村長野川上を中心産地としてコンテナ出荷にて産地リレーをしていきます。

標高800～1500mにて栽培しており夏場のレタスに適した気候で夜中から明け方までに収穫し完全予冷し予冷車にて鮮度に注意しながら販売していきます。(大枝)

ハス／茨城県産

今年も例年通り6月上旬ごろよりハウス物の蓮根が始まります。新物はとてもみずみずししゃきっとした食感で先端部分はさっとお湯にさらせばサラダでも食べられるほどです。出荷期間が短いハウス物もぜひご賞味ください。(荒川)

大玉スイカ／茨城県産

西瓜の原産地は南アフリカです。全国に広まったのは江戸時代とのことです。日本の気候や風土に合わせて改良が繰り返され現在にいたっています。

西瓜には疲労回復の効果があり夏バテの食欲のない時のおやつ代わりに持ってこいです。

ビタミンB1、B2、C1カリウム、ミネラル、アルギニンなど疲れをいやしてくれます。

夏の疲労回復には冷たく冷やして食べやすい西瓜が一番なのです。生産者様がだいぶ減ってきていますが、丹精込めて作っていますので、夏バテ防止にぜひ食べて下さいネ。(萩原)

市況情報

先月は朝晩の寒暖差が非常に大きい日が多く、体調管理が難しい月でした。

そして、今月6月は梅雨の時期です。

梅雨入り後には、高温多湿になりますので、品質劣化に気を付けていきましょう。

6月の商材ですが、この時期にしか出回らないラッキョウ、青梅、小梅の販売をお願いいたします。

また、枝豆、とうもろこしの出荷もあるのでオススメです。(荒川)

7月の新商材～旬の走り～

南瓜(カボチャ)／茨城県産

茨城県は有名なカボチャ産地であります。この時期の市場には、カボチャ出荷組合(愛菜会)から、とにかく美味しい粉質系品種(味平、恋するマロン、栗将軍、ほか)が入荷してきます。

健康食品としても「免疫カアップ・老化防止・肌の健康・むくみ改善・便秘改善等々」効果・効能が有るとされています。是非、お試しください。(高田)

とうもろこし／茨城県産

ハウスのとうもろこしが出始めます。品種は「味来」「ゴールドラッシュ」が主力になります。主な栄養成分は炭水化物で、ビタミンC・E、加えて鉄分、葉酸、カリウム、マグネシウム、食物繊維をバランスよく含んでいます。

低カロリーなのに、ダイエットにも向いてるかも！ぜひご賞味ください。(大枝)

桃／山梨県産

7月に入り本格的な集荷に入る桃、品種も月の中旬ぐらいまで白鳳が出回り、下旬になると白桃が出回ってくる。石岡中央で出荷してもらっている杉山さん萩野さんは、しっかり完熟されてから出荷してもらっているため、糖度が格段に上がります。是非出荷が始まった際は食べて見て下さい。

リピータになることまちがいなしです。(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

～野菜も情報も鮮度をお届け！～

プロセスセンター 特集Vol.01

I.F.C LETTER

プロセスセンターは 何をしているところ？

プロセスセンターとは、「お客様の“あったら便利”を実現するカット野菜加工施設」です！

「人手不足の中でも、効率的に仕事を進めなくてはけない。」

「千切り、短冊、銀杏、乱切、その他諸々、用途に合わせて野菜を切る手間を省いていきたい。」

このようなお悩みを抱えていませんか？
私たちの使命は、このようなお客様の課題を解決する事です！

徹底した衛生管理のもと、“新鮮なカット野菜”をお客様へお届けしております！
是非一度ご利用ください！



Live well,
love lots,
and laugh often.



Living in the moment and loving it.



センター長紹介



濱 隆之さん

「皆様のお力になれるよう、品質重視で、安心安全な品物をお届けできるよう頑張ります！」

好きな言葉
「一球入魂」

社員紹介



小鷹狩 遼さん

「日々、よりよい品質を追求しながら働いています。プロセスセンターで仕事をしてからまだ日は浅いですが、電解水の効果に魅了されています！」

好きな言葉
「切磋琢磨」

カット野菜加工でHACCP(ハサップ)取得！！



HACCPとは？

⇒食品安全を確保する為の衛生管理を行う方法のことです。2018年からHACCPは義務化となっているものの、実際に認証を受けることが出来た企業はごくわずかです。今回、野菜カット部門で、食品衛生協会からHACCP認証を取得した事で、徹底した衛生管理にお墨付きを貰えた証明になるということです！

👉次回のテーマ

HACCPに基づいたプロセスセンターの衛生管理方法をより詳しくご紹介します!!
安心・安全なカット野菜と言える、その秘訣をお伝えします！

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。

先月号のい印かわら版産地取材で紹介していた
スーパーフルーツマトの『てるて姫』を使用した
【スーパーフルーツマトとモッツアレラのカプレーゼ】
を季節メニューに追加しました！

糖度が高く味の濃い『てるて姫』とモッツアレラが
相性抜群です♪ ワインのお供にどうでしょうか？

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られない』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)

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

発行元:株式会社い印

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

茨城県石岡市石岡3202番地

TEL: 0299-23-6125(代表)