

い印かわら版

2023.5月号
(vol.118)

今が旬！

産地紹介

今が食べ時！ 春のトマト

茨城町 谷田部京子さん

GWの大型連休がある5月となりました。気候がよく過ごしやすい時期になりましたね。春と言えば、茨城産のトマトやキュウリ、ナス、ピーマン、メロンなど果菜類や果実のとびきり美味しい季節。



取材に伺ったトマト農家の谷田部さんも、今は生協や直売所での販売も多いそうですが、以前より市場にも出している農家さんのお一人です。品種は「麗妃(レイキ)」という王様トマト(サカタのタネ)です。市場で大きく二分する桃太郎系と王様トマト(赤熟系)の違いですが、一般的なトマトはカラーチャートを参考にして完全に色づく前に収穫し、店頭で並ぶときにちょうど色が回るようにしているのと比べて、赤熟系のトマトは樹上で真っ赤に色づいても実の固さがあり、しっかりと色が回った状態で収穫して流通させられるため、早採りっぽさが無く、直売所などでは売りやすいという特徴があります。(店頭で並ぶ頃には、どちらの

系統でも色鮮やかで酸味も程よく抜けるので美味しいです！) 谷田部さんの栽培の特徴は、極力農薬を控えた栽培にあります。右の写真は「クレオメ」という植物で、ハウスの中あちこちに植えられているのですが、なんと、ここにはトマトの病気の原因にもなり、駆除が難しいコナジラミを補食してくれる天敵のカスミカメという小さな昆虫が住み着いているのです！昨年はうまく活かせず、今年はようやく個体数も増えて、補食が成功！トマトのコナジラミ対策に一役かっている昆虫がいるのでした。また、トマトの受粉にはセイヨウマルハナバチが大活躍。とても大きな黒い体で音を立てて飛んでくると、ドキッとしますが、穏やかな性格で花から花へと農作業をしてくれているのでした。春の濃厚なトマト、ぜひ冷やしてガブリ♪様々な料理にご活用ください。



市況情報

久しぶりに行動制限のないGWを迎え、かなりの人出が予想されます。先月から、日によっては夏日の日もあり、気温の高いときがありましたが、今月からは本格的に気温の上昇もあり、品質劣化が見られる時期でもあるので、生育管理、予防管理にも充分注意していきましょう。地場野菜については、大根、レタス、キュウリ、タマネギ等がピークを迎え、その他にも豆類、アスパラガスといった商品も販売の中心になるでしょう。(荒川)



石岡中央青果 今月のオススメ食材

5月：今が旬の商材紹介

アスパラガス／茨城県産

旬の季節は春～初夏になります。

アスパラガスは一株で10年以上収穫できます。長いと15年以上も収穫が可能です。クセがないので何の料理に入れても美味しくいただけます。サラダや肉巻き、パスタなど幅広く使えます。

しかも栄養価が高いため、この旬の時期に食べてみてはいかがでしょうか？（酒井）



葉ショウガ／茨城県産

初夏の爽やかな口当りで葉生姜、代謝と血行を高め、ニンニクと同様抗菌、抗酸化作用があり、DNAを守り、コレステロールを減らすジンゲロールが含まれる。

何と言っても日本な夏の晩酌には欠かせませんよね（鬼澤）



新玉ねぎ／茨城県産

茨城県産新玉ねぎの出荷が始まりました。

行方地区、出島地区共に今年も品質良い物が揃っています。

気温も上がってきたため、サラダを中心として需要も高まっています。

旬の商材をどんどん使っていただけるようお願いいたします。（鬼澤）

6月の新商材～旬の走り～

レンコン／茨城県産

6月からハウス物のレンコンの出荷が始まります。新物はとてもみずみずしく、シャキッとした食感で、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）



新じゃがいも／茨城県産

当市場の馬鈴薯産地には、主に「とうや」という品種の作付けをお願いしております。

芽が浅いため見た目がよく、食味も優れた品種です。

鉾田地区、行方地区、小美玉地区を中心として6月上旬から始まります。是非ご賞味ください（鬼澤）

桃／山梨県産

桃は中国が原産といわれ日本には縄文時代の末期から食べられていたようです。

桃の食物繊維には整腸作用のあるペクチンが豊富に含まれており便秘改善に効果が期待できます。

これから出荷される生産者も、通常より収穫時期を遅らせ、糖度上げてから出荷になりますので、味も「ピカー」です。一度食べてみて下さい（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



2023年4月24日オープン

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。
もちろんコーヒーやワインも御座います。
是非、新しくなった当店でおくつろぎください。

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。
※ご注文を頂いてから少々お時間をいただきます。

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

住所 茨城県つくば市大曾根字吾妻3507

営業時間 11:00 - 22:00 (21:30L.O.)

定休日 営業時間・定休日は変更となる場合がございますので、
ご来店前に店舗にご確認ください。(日曜営業)

TEL 029-877-3011



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高齡化、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。



新緑が目には鮮やかな、すがすがしい季節となりましたね！
ゴールデンウィークは定休日通り5月7日(日)以外は営業しております。
旬の野菜を使った美味しい料理盛りだくさんです♪
ぜひ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