



かわら版 2026年5月号

(vol.154)



茨城県茨城町 生産者：谷田部さん



谷田部さんの農園では、主に大玉トマトとミニトマトの2種類を栽培しており、3月から6月頃にかけて収穫シーズンを迎えます。繁忙期は5名体制で出荷しています！

谷田部さんが丹精込めて育てた旬のトマトについてご紹介します。

春トマトの特徴として

- 春のトマトはハウス栽培に最適な気候の中で育つため、非常に高品質なのが特徴です。
- 味わい：糖度が上がり、実がぎゅっと詰まった美味しさに仕上がります。
- 季節による違い：成長の早い夏秋トマトがさっぱりしているのに対し、冬春トマト（現在の旬）は中身が凝縮された濃厚な味わいを楽しめます。

大玉トマト品種

桃太郎ブライト（タキイ種苗） かれん（サカタのタネ）

ミニトマト品種

千果（ちか）（タキイ種苗） アイコ（サカタのタネ）



茨城市況情報

先月は夏日になる日もあり、今年の夏も暑くなりそうです。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ります。

石岡中央青果市場 - 青果物卸売 -

今月のオススメ食材

旬

5月が
旬の商材
紹介

その季節に最も美味しく
栄養価が高いことが特徴



新たまねぎ：茨城県産

みずみずしくやわらかい春限定の新玉ねぎです。辛みが少なく甘みが強いため、生食に最適。サラダやマリネはもちろん、軽く火を入れるだけで甘みが引き立ち、グリルやスープなど幅広いメニューにご利用いただけます。



アスパラガス：茨城県産

穂先までやわらかく甘みの強い春のアスパラです。ベーコン巻きや天ぷら、パスタ、グリルなど幅広く活用でき、彩りも良く季節感を演出します。シンプルな調理でも素材の美味しさが引き立つ旬のおすすめ商材です。

詳しくは市場担当者までお気軽にご連絡ください
石岡中央青果株式会社 TEL：0299-23-6121



アイ・エフ・シー — 青果物仲卸 —

業務用野菜、果物の仕入のお困りごとは相談下さい。
HACCP対応、自社製造のカット野菜の提案可能です！

～ 季節の注目品 ～



オトメメロン

旬を迎える、茨城県産オトメメロン。やさしい甘さと爽やかな香り、クセのない青肉で幅広いメニューに使いやすい一品です。食べきりサイズでロスも少なく、カットデザートやパフェ、ドリンク素材にもおすすめ。季節感を演出できます。

さくらんぼ

山形県産ハウスさくらんぼ(佐藤錦)、露地さくらんぼよりひと足早く楽しめる「初物」です。

- ✓ 甘みしっかり
- ✓ 色つや抜群
- ✓ 贈り物にもおすすめ

春の訪れを告げる、山形の人気フルーツ。



そらまめ

そらまめは旬が短いです。季節感を出せる商品としておすすめです！ほくほく食感とやさしい甘みが魅力で、塩ゆで・焼き・天ぷらにおすすめ！5月頃がいちばん美味しい旬の味です。



shunsai ichiba



shunsai ichiba
陣屋門



陣屋門GWカレンダー(休:7日)

05 2026
MAY

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9

地元で採れた旬の野菜を使用した料理と茨城県産の肉・魚を使用した料理、石岡の銘酒も多数取り揃えております。人気の飲み放題コースは、税込5,000円よりご用意しております。

推

アスパラ弓豚焼き

柔らかいアスパラガスをジューシーな弓豚で巻き、香ばしく焼き上げた一品です。アスパラの食感と弓豚の旨味がお酒進むこと間違いなしです！



旬菜ichiba 陣屋門

旬の野菜・果物を使った料理と地酒 宴会プランあり

茨城県石岡市石岡3202
(石岡中央青果市場敷地内)
HP: jinyamon.com

TEL: 0299-56-4088
定休日: 日曜日
営業時間: 17:00~24:00

酒菜工房
Hei Son 平村

HeiSon GWカレンダー(休:6日)

05 2026
MAY

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9

"旬を愉しむ 大人の隠れ家"をコンセプトに照明にこだわり、大人が落ちついて吞める雰囲気 연출しました。採れたての新鮮野菜を使った野菜巻き串を中心に創作料理、石岡の地酒が楽しめます！



推

新じゃが串(左)・新玉ねぎ焦がし醤油串(右)

新じゃがは皮が薄く、ほくほくとした食感が特徴的です。風味豊かなのり塩味とまろやかなバター味の2種類から選び頂けます(左)玉ねぎを串焼きにし焦がし醤油で香ばしさを加え、甘みと香ばしさが絶妙に調和した一品です(右)



酒菜工房 HeiSon

串焼き・石岡の地酒・創作料理

茨城県石岡市石岡3202
(石岡中央青果市場敷地内)
HP: hei-son.com

TEL: 080-3157-8655
定休日: 火曜日
営業時間: 17:00~24:00