

い印かわら版

2022.5月号
(vol.106)

今が旬！

産地紹介

感染拡大の影響を考慮し2014年5月の記事を再掲させていただきます

高品質の農産物を届けるために ～協和施設園芸協同組合 (KEK)～

日本一の小玉スイカ産地として名高い筑西市にある協和施設園芸協同組合(通称:KEK)をご存じでしょうか。30年以上も続く協同組合で、小玉スイカをはじめ、キュウリ、トマト、そしてグループ農場より“スーパーフルーツトマト”を生産、販売しています。

この組合の最大の特徴は『共選・共販』の仕組みが整っていること。一人一人の生産者は、より良い品質、量を確保すべく、栽培に注力し、収穫までを行い、共同の選果施設に運んで第三者+機械の手によって選別、箱詰めされて当市場をはじめ、全国に届けられています。今の時期は、春キュウリやトマトの出荷の最盛期で、選果施設にはたくさんのコンテナが積まれていました。それぞれに、専用の選果機が導入されていて、キュウリなら1本ずつ、トマトも1玉ずつ流れてくる皿の上に乗せると、光センサーによって外観や糖度などのチェックがされて、自動的に同じ等級・規格のレーンへと振り分けられていきます。さらに人の目視による検査を受けて、見事な素早さと正確さで箱詰めが行われていました。お話を伺ったキュウリ生産者の広瀬さんは、その栽培



歴なんと35年以上！春キュウリと秋の抑制トマトを出荷されているそうです。食べて美味しいキュウリの品種を幾度と変えながら、長年その生産に力を注いでこられた方です。これまで一途に取り組んでこられたのも生産者は収穫までで、箱詰めは別の人が行うことによって、栽培に集中できるからだと言います。キュウリは毎日収穫するため、温度の管理が重要で、自家製の堆肥を用いるなどこだわりも持たれていらっしゃいました。また、最近では市場の取り組みとして、はね物(規格外)も業務用に卸すなど、全てを商品として販売する仕組みも薦めていますので、余すところなく新鮮なうちにお届けしていきます。

そして、KEKグループと言えば、NKKアグリドリーム農場の“スーパーフルーツトマト”ですね。光センサーによって糖度9度以上の物だけをこの名称で流通させています。オリジナルの品種を用いて高糖度化させる独自の栽培方法により、通常の大玉トマト同等に大きく、酸味とうまみも強い、他とは一線を隔すスーパーフルーツトマト。糖度により、スーパーフルーツトマト、フルーツトマト、赤丸、と規格がありますので、ぜひ食べ比べ、用途によって使い分けてみてください。今が旬ですね！



市況情報

感染者も高止まりの状態が続いていますが、行動制限もなく、久しぶりに大型連休を迎える気がします。

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／中村 090-6489-9713／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)

珈琲屋が提供する本格石窯ピッツァと生麵を使用したパスタを堪能下さい。

個室宴会は10~30名まで。

9種類の石窯ピッツァと生麵パスタから選べるコースをご利用ください。

当店のコース料理はディナー&ランチ共に数種類の「石窯ピッツァ」と「生麵パスタ」から選べるパーティックスコースとなります。

※ドルチェも数種類よりお選びいただけます。

仲間内でシェアして頂いてもOKです。

リーズナブルで本格的なイタリアン料理をお楽しみください。



珈琲哲学 水戸店

茨城県水戸市水戸市加倉井町1952-1

TEL: 050-5485-7060

営業時間: 11:00~21:30 (L.O.21:00)

ランチタイム11:00~15:00

※ランチタイムメニュー(一部メニュー制限)での提供になります。

定休日: 不定休・年末年始休業



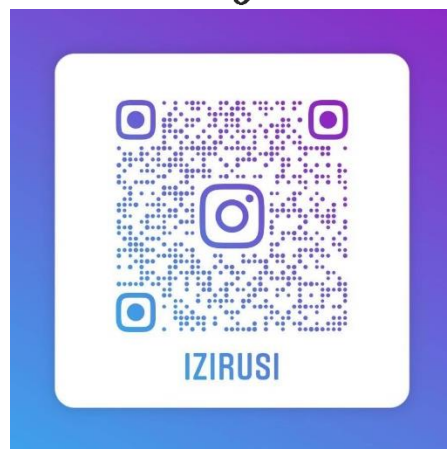
い印公式アカウントが できました！

Instagram

twitter

フォロー
お願いします☆

生産者さん向け情報
青果物入荷状況など
幅広い内容を発信
しています！



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。

緑が美しく気候としても過ごしやすい一番清々しい季節ですね！

ゴールデンウィークは5月1日(日)以外
通常通り営業しております。

ぜひお待ちしております！

食後のデザートに春メロンを使ったパフェは
いかがでしょうか(^ ^)？

当店では追熟させた甘いメロンを使っております。



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

【夜】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