

い印かわら版

2023.8月号
(vol.121)

今が旬！

産地紹介

お盆需要にこたえる
和梨(幸水)久松さん (かすみがうら市)



今年も暑～い酷暑が続いていますが、もうあつという間にお盆ですね。お盆時期と言えば、供物にも利用される桃やブドウ、梨などの出荷も増えてきます、一昨年にもお話を伺った、久松さんに今年の様子を聞かせてもらいました。

通常の栽培方法では幸水はお盆明けから出てくるため、ジベレリン処理(植物ホルモン剤)により、早期出荷できるように取り組むことで、お盆需要の高い8月はじめから10日頃までのピーク時期に店頭並ぶように育てています。

以前お話を伺った2年前にも、桜の開花が早く、梨も7～10日早い開花となり、その後、その分の日数が早まって収穫されたということの記事にさせていただいたのですが、今年の桜の開花も早かったですよ。

これまでは梨の開花は4月半ば頃でありましたが、ここ数年の傾向がこのような早さで、これも地球温暖化による影響なのではないかと話されていました。

以前ならば、ジベレリン処理をしても収穫はそこまで早まりませんでした。

今年7月26日が初回の出荷、通常栽培のものも収穫が早まりやすく、幸水→豊水との品種の切り替わりがうまくいかない傾向にもあります。肝心の品質についてですが、今のところ、梅雨の降雨が少なかったこともあり、とても順調に育ち、とても甘い梨となっています！

玉の大きさも割と大きく育っていて、今後ゲリラ豪雨や異常気象などで障害が起こらなければ、大変良い品質の梨をお届けできると思いますので、ご期待いただければ幸いです。今年は豪雨災害などで九州の産地などで打撃を受けています。無事に育てて欲しいですね。

梨はひと玉ずつ、色の周りを見ながら収穫をするので、全ての木をこまめに見回らなければなりません。赤なし系の「幸水」ですが、色が回りすぎても出荷ができません。収穫時期の見極めも、とても大事な作業となります。腕利きの久松さん、趣味は音楽鑑賞！メタル好き！暑い暑い農作業を制すには、熱い趣味を持っておられるのも、美味しい梨を作るポイントかな？



市況情報

毎月、記録的なという言葉をよく耳にしますが、このような天候は常態化してしまっている印象です。とにかく自分自身を守る行動をしましょう。

今月は年末商戦に次いで「盆商戦」です。高原野菜は中盤に入り、北海道、東北ものを中心に、茨城も夏野菜の出荷がピークになります。

今年も暑い夏が予想されますが、体調には十分気を付けて、厳しい夏を乗り切りましょう(荒川)

熱中症は
予防が大切



石岡中央青果 今月のオススメ食材

8月：今が旬の商材紹介

イチジク／茨城県産

イチジクは水溶性の食物繊維であるペクチンを豊富に含んでおり、腸の活動を活発にさせ、便秘に効果があるとも言われています。イチジクは生産者様がかなり減少しています。貴重なイチジクを堪能してください。おいしいですよー！（長谷川）



ブドウ／茨城県産

7月号でも紹介した通り、8月10日頃から雨よけの巨峰、その後20日以降に本格的に出荷となります。ブドウには貧血、体力回復、高血圧予防、動脈硬化予防、心筋梗塞予防などに良いとされるアントシアニンというポリフェノール的一种が、悪玉コレステロールの発生を防ぎ、血圧をきれいにするとされています！今年も八郷のブドウをぜひ食べてください。甘くておいしいですよ！（渡辺）

ゴーヤー(ニガウリ)／茨城県産

茨城県産ゴーヤーは7月上旬より出荷が始まります。皆さんはゴーヤーと言えば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。ですが、他にも苦みを抑えた食べやすいレシピもたくさんあります。この夏もゴーヤーを食べて乗り切りましょう。（鬼澤）

9月の新商材～旬の走り～

栗／茨城県産

栗の生産量1位(平成27年度)は茨城県、2位愛媛県、3位熊本県となっています。栗にはビタミンB1、カリウム、タンニン、ビタミンCが豊富に含まれているそうです。高血圧、ガン、老化の予防になると言われています。

今年も甘くておいしい栗をいっぱい食べてください。また、9月上旬から栗の夕市(競売)を行いますので、生産者の皆様の中で、栗も出荷したいという方々はぜひ石岡中央青果へ出荷をお願い致します。（渡辺）

～栗の夕競りの様子～



里芋／茨城県産

里芋は家庭料理には欠かせない季節の食材です。健康に良く、免疫力を高めるためにもぜひ食べてください。（鬼澤）

ブドウ／山梨県産

杉山さん、荻野さんのブドウが最盛期を迎えます。品種は藤稔、巨峰、ピオーネ、中でも9月上旬に出回る藤稔は玉も大きく濃厚で食べ応えありです。ぜひ一度出荷が始まった際には買い求めください。（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

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)

大好評 夏季限定ランチ 『ルシエルcafe』 今年も開催いたします！

今年は色とりどり“6色”のオリジナルハンバーガーが登場！キヌアや竹炭など、栄養価が高く美容効果もあるスーパーフードを使用した身体に嬉しいハンバーガーです。

そしてルシエルcafeといえば、大人気の新鮮野菜！

今年はトレンドの『シェイクサラダ』に姿を変えてのご提供☆
振って楽しい、振って美味しい新鮮サラダ♪
この夏、楽しいひと時をルシエルアンジュで、ぜひお楽しみください。

○瀬戸内レモン生ちー 8/27(日)まで販売しております。
直径10cm 1,500円(税込)

瀬戸内レモンの皮と果肉をふんだんに使用し後味さっぱり仕上げました！
ビタミンCが豊富に含まれ美容効果も◎
なめらかなレモンチーズの口当たり×サクサクのクッキー層の相性も抜群です♪



- 期間 9/29(金)の平日のみ営業(火曜定休)
- 時間 11:30~15:00(最終入店14:00)
- 料金 1,500円(税込)
- ランチメニュー
 - ・オリジナルハンバーガー
(6種類の中から2つお選びいただけます)
 - ・シェイクサラダ
 - ・自家製ピクルス
 - ・自家製ゼラート
 - ・スープ
 - ・ドリンク付き



ルシエルアンジュ水戸 ウエディングシャトー

茨城県水戸市笠原町978-50

電話 029-303-5161

受付時間 平日 12:00-19:00

土日祝 9:00-19:30

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。

暑い夏におすすめ！陣屋門の新デザート！

陣屋門のけずり苺です。
バニラアイスの上にたっぷり削った
冷え冷えの茨城県産いちごがのっています。

青果市場のお店なのでもりもりです！

食後のお楽しみにぜひ♪



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うです。
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