

い印かわら版

2023.6月号
(vol.119)

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）

ギョギョギョ!

さかなクンがイラストやクイズを使って詳しくおさかなを紹介します。

自由研究にピッタリ!

さかなクンの夏休みお魚教室

2023年 **7月30日**

料金
大人 **¥11,000**
小人 (3歳～小学生) **¥5,500**

●小学生以下のお子様には、大人の方1名以上のご参加をお願い致します。

©2023 ANAN Inc. And Tm

昨年大変ご好評をいただきました“さかなクンのお魚教室”が今年も開催決定！
 ホテルグランド東雲にさかなクンがやってくる！
 さかなクン直筆のイラストと共に楽しく学ぶお魚教室。
 第二部にはお食事の際にホテルスタッフによるテーブルマナー講座もごございます。
 お子様の夏休みの思い出にピッタリのイベント。
 是非ご家族、ご友人とご参加ください♪

◆こちらのイベントは定員に達し次第ご予約を締め切らせていただきます。ご予約はお早目に！

詳しくはホテルグランド東雲公式HPをご確認ください



ホテルグランド東雲

茨城県つくば市小野崎488-1
 TEL 029-856-2217 (宴会予約課直通)
 受付時間 10:00～19:00

タイムスケジュール
 【1部】
 受付/11:00
 食事/11:30～13:00
 ショー/13:15～14:00

【2部】
 受付/16:00
 ショー/16:30～17:15
 食事/17:30～19:00
 ※テーブルマナー講座付



市況情報

先月はまだ5月だというのに場所によっては猛暑日になるなど、真夏のような天気の日もあり、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)



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

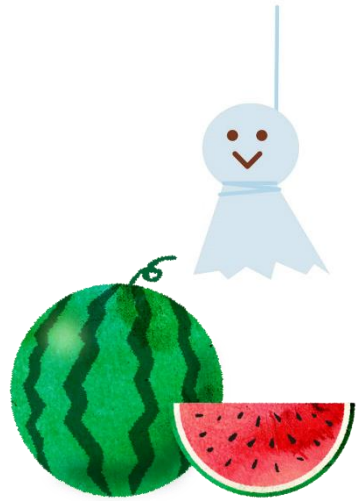
6月～9月末まで高冷地の高原レタスが出荷になります。当社では群馬県産昭和村長野川上を中心産地としてコンテナ出荷にて産地リレーをしています。
標高800～1500mにて栽培しており夏場のレタスに適した気候で夜中から明け方までに収穫し完全予冷し予冷車にて鮮度に注意しながら販売していきます。(大枝)

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もってこいです。
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ね。(萩原)



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「免疫力アップ・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いです。(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

今が旬！

産地紹介

今が食べどき！

「あのみりのり」春～初夏の絶品ナス

半袖も心地よい季節になってきました。5月下旬、今年も〇菅出荷組合（小美玉市）木植さんのハウスにお邪魔してきました！

「あのみりのり」という品種は、農研機構が育種した品種で、単位結実（ホルモン剤やミツバチなどの受粉が要らない）なので、種が入りにくく、形状の良いものがそろいやすいのが特徴で、ふっくらと丸みを帯びた形の「あのみりのり2号」（〇菅）と、やや長ナスの形状に近い「あのみりのり1号」（〇銚）と産地、組合を分かれて、それぞれに活動しています。

木植さんは、ナスの栽培を始めた当初から有機の肥料を使い、農薬を極力使わない栽培を行っています。



夏に植えて冬を越し、次の年の初夏まで栽培している作型と、冬の終わりに植えて、今がピークを迎えている春夏作と2作で（枝の切り戻し作業を行い苗木を休ませる真夏の一時を除いて）ほぼ通年出荷くださっています。

この品種はほぼ花の数だけ実が付く優れたものですが、真夏に伸びた枝を切って、脇芽を伸ばし秋ナスを収穫するにあたっては、その剪定やタイミングにより収穫量も変動するため、技術を要する腕の見せ所ようです。



霜が降りるまで続く春夏作

では、今が最も収穫量があり、

そして美味しいナスが採れるとのこと、たくさん出回る今の時期にオススメの食べ方は？木植さんは、揚げナスに大根おろしを乗せて、生姜を乗せていただくのが好きだと仰っていましたよ。みずみずしくて皮も柔らかい今はどんな料理にしても絶品ですね！

私も素揚げをして、肉みそを乗せてみました！肉みそは、豚挽き肉に酒と砂糖、味噌またはテンメンジャンと醤油を合わせて煮詰めるだけです。

冷たくしても美味しいですね。ラー油かけてピリ辛も。ぜひお試しください！

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。



6月に入りメロンが美味しい旬の季節になりましたね(^^)

陣屋門ではメロンフェア開催中です♪

青果市場の食べごろメロンを厳選して使用します！

そして、時期によって品種を変えながら

いま一番美味しいメロンをセレクトします。

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