

い印かわら版

2022.9月号
(vol.110)

今が旬！

産地紹介

JAやさとの巨峰 出荷目揃え会開催しました



暑い暑い酷暑も、気が付けば暦も変わって、次第に朝晩も涼しさを感じるようになって秋の気配がやってきているようです。

毎年恒例ともなりました、昨年もご紹介している、JAやさとの「巨峰」(ぶどう部会、会長：川田さん／部会員：11名で構成)の情報をお伝えします！巨峰出荷の前に、毎年8月の下旬に行われるのが「目揃え(めぞろえ)会議」です。

“目揃え”とは一般には聞きなれませんが、果実類に限らず、農産物の出荷時期の少し前に行われているもので、成熟度合いや、出荷規格にかかる形状や色などを、生産者が自らの収穫物を持ち寄って、並べて比較し合うことにより、メンバーの品質を揃え、良いものを流通させるために確認し合う、とても重要な会議です。

今年は梅雨が早く終わり、酷暑が続いたため、ぶどうの粒が水分を蓄えられずに、大きく育たなかった不良の畑もあったとのこと。異常気象は、ぶどう栽培においても、非常に環境が厳しくなりつつあり、生産者さんも苦労が絶えません。この気象条件では梨やリンゴなどの作物にも同様の影響があるようです。

また、近年はハクビシンなどの害獣による被害も多くなっていて、さらに盗難被害も多発していて地域での警戒も強まっています。さて、実際に皆さんが持ち寄った巨峰の様子ですが、まず



↑糖度をはかる様子

はじめに、それぞれの糖度をはかりました。また、目視の評価として外観の色づきなども確認しました。巨峰の色づきは、緑色→赤紫色→濃紫色へと順に変わっていきます。寒暖差が出始めることによって、より色の濃さが増してくるようで、まだこの日は出荷前でもありますし、糖度や色味もあとちょっと！のところでした。皆様のお手元、店頭にも並ぶ頃には、より美味しい状態でお届けできていることと思います。

「やさとの巨峰」の特徴は800g入りというとてもボリュームのある袋入りの仕様です。(写真左上)パックではなく、袋にたっぷり入っていますので、凍らせて食べたり、ジュースにしたりと、たくさん楽しんでいただけることと思います！

飲食店様でも指名買いしていただくなど、大変好評いただいている地場産巨峰です。

丹精込めて育てたやさとの巨峰を宜しくお願いします！
今号では巨峰ゼリーのレシピを紹介しています♪⇒

市況情報

9月に入り、まだ残暑は続くと思いますが、お店の売り場も少しずつ秋めいてきます。菌茸は県内のぶなしめじ、舞茸を中心に、えのき、椎茸と種類も豊富で天ぷら、酢の物などがお勧めです。果実は梨、巨峰、栗と茨城物がそろいますので、是非アピールを！！(荒川)



9月：今が旬の商材紹介



里芋／茨城県産

里芋は免疫力を高めるぬめり成分に加え、食物繊維が多く含まれており、腸内環境を整える働きがあります。煮崩れがしにくい為、煮物に最適です。(鬼澤)

ブナシメジ／茨城県産

ブナシメジを一般的に食べる様になったのは、1970年に初めて人工栽培が成功してからとの事だそうです。栄養価はビタミンC、D、B1、B2、B6のビタミン類、カリウム、鉄、などのミネラル類を含んでいます。又食物繊維やアミノ酸も豊富に含まれています。ストレス対策、免疫強化、疲労回復、ダイエットに効果があるそうです。これからの秋になる季節、色々な食べ方で、茨城県産ブナシメジを美味しくたくさん食べて下さい。(長谷川)

栗／茨城県産

栗は世界中に数多くの品種があり大きく分けると日本栗、中国栗、ヨーロッパ栗、アメリカ栗があり中でも日本栗は自生する芝栗を改良したもので粒の大きさはダントツです。生産量第一位は茨城県、二位熊本県、三位愛媛県となっています。

栗の効能は高血圧予防、貧血予防、便秘改善、風邪予防、美容効果、疲労回復、老化予防に良いとされています。今年も9月1日より(栗専門業者様)による夕方の競売がはじまります。栗生産者様は是非出荷の方よろしくお願ひ致します。秋の味覚、美味しい栗を今年も皆様いっぱい食べて下さい～！(渡辺)

10月の新商材～旬の走り～

秋ナス／茨城県産

「秋茄子は嫁に食わずな！」との語源は3種類の説があります。その1、憎らしい嫁には、美味しい茄子を食べさせるのはもったいない。その2、身体を冷やすから大事な嫁には食べさせない。その3、秋茄子は種が少ないので、子種が出来なくなるから食べさせない。などの意味があるようですが、今のお嫁さんは、とにかく元気ですから、こんな語源はまったく気にしないのではないのでしょうか！料理の種類が豊富な食材「秋ナス」、特に油との相性が非常に良いので、チャチャチャと炒めて美味しく食べて、食欲の秋を満喫しましょう。(酒井)

大根／茨城県産

生でも煮ても漬けてもよし、根も葉も栄養たっぷりな大根。10月になり茨城産地物の大根が出始めます。大根の根の部分ではでんぷんを分解する消化酵素のアミラーゼを多く含み胸焼け、胃もたれそして2日酔いにも効果があります。葉の部分にはビタミンCが多く含まれていて何とグレープフルーツの1.5倍。栄養価も高く色々な料理に利用できる大根をぜひご賞味下さい。(鬼澤)

レタス／茨城県産

レタスにはミネラル、ビタミン、カロチン、ビタミンC・E、カリウムなどが入っており人間の体に必要な栄養素がたくさん含まれております。また、レタスを食べることでビタミンEの効能で血液の流れをよくし老化などを防ぐ効果があります。若返りの野菜とも言われているらしいです。他にも肌荒れ予防、貧血予防、ガン予防、不眠症にも効果があります。是非お手軽にパリパリとしたみずみずしい食感をお楽しみ下さい！(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

2022年6月1日にオープンしました。

『本場から進化への道』

本場の喜多方ラーメン店での経験を活かして、更に試作を重ね、こだわりの透明なとんこつ清湯スープを作りました。

また蔵元から届いた田舎味噌は絶品で、会津料理の進化もお楽しみいただけます。

なか川の渾身の一杯をお召し上がりください。

店主 中川



喜多方ラーメン なか川

茨城県那珂市飯田1634-1

TEL: 029-303-1661

定休日：火曜日（火曜祝日の場合翌日）

営業時間：11:00～15:00／17:00～21:30



い印旬菜レシピ～巨峰ゼリー～

第11回のテーマは**巨峰**です♪

【材料】※プリンカップ3～4個分

巨峰15～20粒

ゼリー液

熱湯300ml、粉ゼラチン5g、グラニュー糖大さじ4～5

レモン果汁大さじ1

【作り方】

①耐熱の容器に熱湯を注ぎ、粉ゼラチンとグラニュー糖、レモン果汁を入れて良く溶かす（熱湯の代わりにぶどうジュースやワイン、または巨峰の皮を入れて煮だして色づけたものを、熱湯の分量に置き換えて使うとより美味しいです！）

②巨峰は半分に切って種を取り、皮をむく

③グラスに②の巨峰を適量入れて、粗熱を取った①のゼリー液を注ぎ、冷蔵庫でよく冷やし固める



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。



今年は久しぶりの『石岡のおまつり』が開催されるということで、市内も盛り上がってきました！

陣屋門では、お祭り期間(9月17日・18日・19日)3日間休みなく営業致します！

ビアガーデンも無事完成しましたので外で開放的に飲めます♪ぜひご予約のうえお越しください(^^)



旬菜ichiba陣屋門

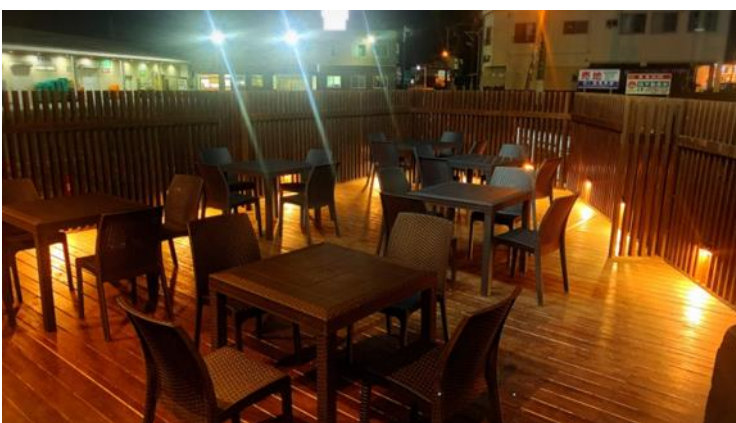
～旬の野菜・果物を使ったメニューと地酒をご用意しています～

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