

だいにこん屋さんの よもやま通信

ニュースレター

発行:株式会社中央フーズ 〒285-0844 千葉県佐倉市上志津原3番地 TEL 043-489-1287 FAX 043-461-7678
ホームページ <http://www.chuou-foods.com>



ご挨拶

弊社のメインの商品は「刺身のつま」になります。
ですからお刺身の盛り合わせが売れなくなると大変なんです。

ですから必然とアニサキスは敵になるわけです。

去年は散々虐められたアニサキスですが、

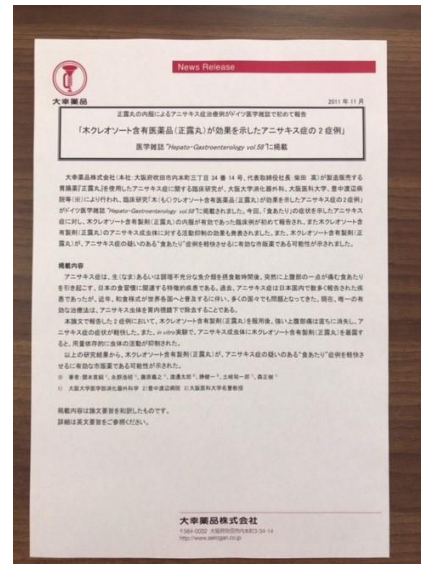
なんと正露丸が効くようじゃないですか。

活動の制御ということで完全に良くなるわけでは
ありませんが、激痛をだいぶやわらげてくれるだけで
大分助かります。

医学雑誌に掲載されたようで実際2症例においてって
実験ってことですよ。

きちんとしたエビデンスがあるようです。

こんなうれしいニュースは無いので宣伝いたしました、
私もまた常備しようと思っています。



大幸薬品様のHPより
木クレオソート含有医薬品(正露丸)が効果を示したアニサキス症の2症例

営業さんの ある素敵な日



矢野真美子です

やってきました！新人女性営業マン！
のんびり続ける書道は15年


まいにち、2ℓの水を飲むのが健康法
みちかにある素敵なことを見つけます
こととして28歳！よろしくお願ひします！

大根の育成状況

6月収穫（千葉県産）の大根については、例年に比べ気温が高かったせいか生育障害で大根内部に赤芯・黒芯が入る品種が有り生産量が大幅減りました。

7月収穫の（青森県産）の大根は、6、7月の長雨と日照不足により生育が一週間程遅れぎみです。7月中旬より細目で収穫が始まりましたが、下北も気温が高くなり大根も太ってきますが、同時に菌核病（キンカビョウ）…糸状菌（カビ）の一種、軟腐病（ナンブピョウ）…細菌によって組織が軟化して腐る病気、べト病…糸状菌（カビ）等が増えて来ており、なかなか難しいスタートとなりました。

今の所は例年に無い程の良い出来なので、早く例年の気候に戻るのを期待したいです。

日本ベジタ 猪狩 



青森の冷蔵庫にて翌日千葉に行く大根

大根の育成状況 パート2

数年前まで農産物に携わる方々（どちらかというとな生産の方）が「今年は今までに経験したことの無い天候です」ということをよく聞きましたが今は違います。「毎年、こういう異常気象があたりまえと思わなければいけない」こんな声を聞くことが大変多くなりました。生産者の意識としてはこのくらい今までと勝手が違うことが毎回起こります。今年に入ってから3月中旬ごろまで大根に関しても、台風後の低温、弱日照によりまったく生育しなくなり大変なことになりました。

こんなことはもうしばらく無いだろうと思いたかったんですが、東北地方、北海道は長雨のため播種が出来ず、9月中旬まで大根は非常に厳しい状況になりそうです。（この原稿を書いているのが7月下旬なので少し良くなっていること願っています）現在大根が足りていないという状況ですので産地はまだ小さいうちから出荷しますから9月中旬以降の分にも影響が出ないか心配です。また産地が関東に移る10月下旬以降ですが、関東の播種時期、8月中下旬の天候次第によってはこちらも厳しくなる可能性は十分考えられますので、しっかりと準備をしていきたいと思っています。金子

下記4枚の写真は8月2日撮影 青森県圃場



収穫作業



育成中(Sサイズ)



発芽したばかりの大根 雨待ちです!!



昼間は葉がピンと立ちます

おすすめの本

今回ご紹介する本は「AIってなんとなく分っているような気がするけれど、でも実際考えてみるとかなりモヤっとしている」という方に強くおすすめです。

初めてプロ棋士に勝った将棋AIポナンザの開発者が著者なのですが、開発を通じて過去、現在の人工頭脳を分かりやすく解説してくれています。AIの得意分野においては人間では想像できないくらいすさまじいスピードで進化発展しているようです。普通に生活している私たちでは、まだあまり感じることはありませんが、将棋AIポナンザを通じてすでにプロ棋士の方が数年の間に起こった圧倒的な進化発展を体験されています。

人生の全てを将棋にささげてきたプロ棋士にとってどんな思いだったのか想像がつかませんが、もうすでに私たちの周りに少しずつ現れてきたAIはこれからの私たちにどんなインパクトを与えるのか。楽しみな反面不安もあるこの未来は必ずやってきますので、読みやすく書かれています山本一成さんの著書を読んでみてはいかがでしょうか。将来純粋な人間がいなくなってしまうかも!!

最強の将棋AIポナンザの開発者が教える機械学習・深層学習・強化学習の本質



人工知能は
どのように
して「名人」
を超えたの
か？ 山本一成

10年間AIを作りながら考えた、知能と知性、コンピュータと人間のこと。



大葉・パセリ・小菊など「つまもの」の状況

こんにちは。つまもの担当の山本です。!(^^)!

今年の夏は格別に暑さが厳しいように感じます。(*_*)暦の上では立秋が過ぎ、秋になりますが、日中は、まだまだ残暑が厳しいですよなえ。(T_T)/。6/29(金)関東甲信越地方の梅雨明けが気象庁から発表されました。6月中旬に梅雨明けするのは統計開始以来、初めての事だそうです。(°Д°)ノ 関東甲信地方でこれまでに最も早い梅雨明けは、2001年の7月1日。これを見ても最近ニュースなどで、地球温暖化による異常気象など農作物への影響が懸念されています。

大葉では、今年の夏期は、例年より高温、天候不順、日照不足や多雨が続く事による生育不良などの声があるそうです。(´;ω;`)しかし、生産者様は通年出荷できるよう栽培に努めておられます！ \ (^o^) / ところで、わたしが、とあるところから耳にした、愛知県豊橋産の大葉を使用した「大葉シフォンケーキ」がある(??)と聞き、なんと斬新なアイデアなんだあと、衝撃を受けて調べていたら、豊橋市役所が「豊橋の魅力」を発信している、シティプロモーション課が食材、作り方、レシピ動画など紹介されていました。(*^^) レシピ動画を見ていると、すごくおいしそう(^o^)/ 家庭でも気軽にできそうだったので、料理が苦手なわたしも、家族に教えてもらいチャレンジしてみたいと思います。(*^^)v みなさまも、ぜひ「大葉シフォンケーキ」いかがでしょうか。 \ (^o^) /



大葉シフォンケーキ

【シフォンケーキ画像】
豊橋市役所シティプロモーション課より



愛知県産大葉パック100枚入り

スタッフ紹介

入社2年目の濱田大河(はまだたいが)です。つま工場に所属しています。趣味は読書でジャンルは歴史ものです(^_^)v 好きな食べ物はアボガド、嫌いな食べ物はゴマ(><;) 噛んだ時に出る匂いがダメです(TT)

お知らせ&トピックス!!

こここのところしばらくありませんでしたが発砲スチロールが約15%ほど値上しました。色々な方に聞くとやはり同じような状況で、どうやら原料のナフサの高騰が原因ではなく、発砲スチロール原料メーカーが価格でのシェア争いをやめることが原因のようです。

編集後記

まだまだ続く異常気象…いったいいつまで続くのでしょうか？ 子供たちの未来を不安に思う今日この頃です。

岡橋

今月の一句

酷暑の夏
水分の補給
品温を下
えとツク

細川



製造の現場から

この季節、工場働く皆さんの関心事は…高校野球です。100回を迎える今年は、千葉県からは2校、東千葉代表に木更津総合高校、西千葉代表に中央学院高校が優勝し、甲子園へのキップを手に入れました。休憩中は食い入るように見ていた地方大会のテレビ中継、今は一旦お休みになりますが、8月の本番の甲子園が始まれば、再び休憩所のテレビ画面も高校野球一色になっていきます。



工場長 金沢信行