

だいこん屋さんの 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



代表の金子です

この6月よりニュースレター「だいこん屋さんのよもやま通信」を発行することとなりました。ニュースレターは2ヶ月に1回の発行で、みなさんに楽しんでいただけるような内容をお届けできればと思っています。よろしくお願いいたします。

雑学記

二股大根になる理由

大根は太くてまっすぐというイメージですが時には変わった大根が現れます。大根の根が成長とともにまっすぐ伸びていく途中に障害物(小石や虫食い)につきあたったときにできるようです。一時期ネット上で走る大根がはやりましたが、そんなのが取れたら年賀状の写真に使いたいなあ と思います。ちなみにこちらが今年の年賀状で使用した写真です。フラダンス？

のようなちょっと愛くるしさを感じて採用してしまいました。

でも畑はしっかり耕してまっすぐな大根を作りたいですね。

平成27年8月撮影 青森県の圃場にて



つまもの

こんにちは。
つまものを担当している山本と申します。

弊社では、大葉・パセリ・小菊など代表されるつまものはもちろんですが、5月の母の日には、食用として特別に栽培したエディブルフラワー・カーネーションを出荷させて頂きました。ピンク色、赤色とあり、とても華やかな彩りに加え、栄養面でもビタミン類ミネラルを豊富に含むヘルシーな食べ物として人気があります。6月の父の日には、愛知県豊橋でのみ栽培されている、中指程の小さなバラ。ベルローズを出荷させて頂く予定です。デコレーションとして飾られ、鮮やかな赤色と黄色の華やかな雰囲気がある食用のバラです。

特別な記念日に一輪添えて頂き、ご家族で幸せなお時間のお手伝いが出来たら、嬉しく思っております。



大根の生育状況

今現在(5月下旬)関東方面はなんと大豊作!! こんな年は無いというくらい良く育っています。こんな気候ですので若干良く育ちすぎともいえます。

ところで実は大根の作付面積、出荷量とも年々減っていているのはご存知でしょうか。

生産量および出荷量(平成26年度版 農林水産統計より抜粋)

	だいこん				キャベツ		
	作付面積 ha	収穫量 t	出荷量 t		作付面積 ha	収穫量 t	出荷量 t
H20	36,600	1,603,000	1,250,000	H20	33,000	1,389,000	1,208,000
H24	34,400	1,469,000	1,168,000	H24	34,100	1,443,000	1,265,000

出荷量の多い野菜といえば「だいこん」と「キャベツ」になります。大根を作っている私たちとしては日々感じていることですが、大根を作る人がすごい勢いで減っています。大根は他の野菜と比べて重量が重く、農家の高齢化ということもあり大根を作るなら、もっと扱いやすい野菜を作ろう。ということになってきていると思います。キャベツは加工や業務用の需要があり少しずつ出荷量が増えています。今までは大根が2番でしたがキャベツに抜かれてしまいました。

(断トツ出荷量No1は平成24年産2,061,000tの「ばれいしょ」のようです。)

今月の一句

工場長 細川

製造出荷

大根に
こだわり続け

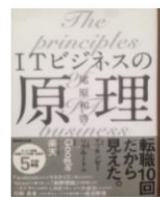
スタッフ紹介

中央フーズに入社以来10年間、大根オロシー筋で日々仕事に励んでいます。

弊社の魅力ある高品質で安全な製品を、お客様に敏速にお届け出来るよう、努力してまいります。

染谷 真澄 35

おすすめ本の紹介



とってても人気のあった本なのでご存知の方も多いと思いますが、インターネットが普及してから約20年、こういうことが起こっていたのかと分りやすく、頭にスーッと入ってくる1冊です。

また個人的に刺激的だったのが、「インターネットがアメリカで生まれた不幸」という事を書いているんですが、こういう発想って驚愕です!! 是非読んでみてください。ネットは私も疎い方ですがとってても面白かったです。おすすめします。

ITビジネスの原理 著者:尾原和啓さん NHK出版

編集後記

よもやま通信・創刊号いかがでしたでしょうか? 至らぬ所も多々あると思いますが、皆様との架け橋になればと思っています。

岡橋

お知らせ&トピックス!!

昨年末、一人せつせとホームページを更新すべく頑張っていました。今までのホームページだと見ただけでどんな会社か分りづらいつらいと思いリニューアルを決意しました。少しずつコンテンツを増やしていこうと思っておりますが、第一弾として「お役立ちファイル」を立ち上げました。その中に大葉の冷凍やけを防止する方法を載せてみました。大葉はお刺身の盛り合わせに欠かせませんが、温暖な気候で育つ植物のため寒さに弱く、特に0℃を下回ると緑の葉が黒く変色してしまいます。特に流通過程で起こることが多いのですが、解決方法は是非ホームページから見てみてください。