

# 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



昨年あたりから気がついたことがあります。1ヶ月前の5月なんですが、もしかしたら5月って1年でもっとも過ごしやすい季節なんじゃないかと私の住んでいる千葉県を中心にした主観ですが、暑過ぎず、寒過ぎず、暑がりて寒がりの私は5月をもっと大切にしないといけない!!

なんて思って楽しみに5月を迎えたら、暑かったですね!!

私の大好きな松岡修造さんが北海道が最も熱かった5/26に来ているんじゃないかとネットでうわさになったほど、

(実際に北海道の北広島市で「松岡修造のテニスパーク」が開催されていたようです)

このような異常気象があたりまえと思わないといけない時代になってきたという実感があります。今期の暖冬もそうだと思います。

自社栽培している弊社にとっては暖冬のおかげもあり豊作で品質の良い大根が収穫でき大変助かりましたが、引き続き気を引き締めなければいけないと強く感じた暑さでした。青森での播種が7月10日からスタートしましたがこちらも雨が少なく少し心配しています。

ところで話がコロッと変わってしまいましたが弊社が製造する製品の「大根つま」や「大根おろし」は主にメイン食材の引き立て役になっていますが、浜松の素敵なお店にあった「大根ステーキ」はドーンと主役を張っていました。

そのお店が特別こだわった野菜を提供していることもあると思いますがちょっと主役を奪える可能性があるのかも、って思ってしまいます。

そうなんです。まだ大根には新しい可能性があります。なんとこの間おすすめの食べ方をネットで見つけてしまったんです。

これ、ホントだまされたと思って一度試してください!!

作り方は、スライスした大根にバターを少量のせて、上から塩を振って完成です。

私はあんまり変なものをおすすめするタイプで無いんですが、ちょっとなんていうかコレ、、行った事はありますがセレブのパーティーにちょこっとあるおつまみ的な感じです。できれば無塩バターと使った方が良いでしょうが口の中に入ると、溶けるバターとシャキッと食感の良い大根がこんなに愛称がいいのってきっと驚いてくれると思います。

是非、ホントだまされたと思って、、試してくださいね!!



大根ステーキ



おすすめ品

## 4,5月の大根の育成状況

4月、5月収穫(トンネル大根)が無事終了しました。  
4月の大根は青みが強く出ていたのが印象に残りました。  
5月の大根では予定量を超える収穫ができひと安心!?

4,5月播種作業も順調に進み、梅雨を迎えよう  
としています。気温が上がっていく中で病気が  
心配になります。

千葉から青森への移行まであとわずか!!

**日本ベジタ社員の戦いは続く!!**

日本ベジタ:小川



5月28日収穫作業(千葉県)

## 営業さんのある素敵な日

こんにちは。営業の矢野です!『腸活』って最近よく聞きますよね~ テレビで最強の腸活朝食!として<ヨーグルトの上にある食材を乗せ、はちみつをかけて食べる>というのが紹介されていたんですが、なんと!ある食材とは



### 朝だけ腸活その②朝食

小林家で食べている最強の腸活朝食は、  
ヨーグルトの上に、ある食材を乗せ、  
その上からはちみつをかけます。

一体、何をのせているのでしょうか?



### 正解は...大根おろし

大根おろしは水溶性食物繊維が豊富で、  
便の水分を増やして柔らかくしてくれる食材です。  
ヨーグルトの乳酸菌と大根おろしの食物繊維、  
さらに、はちみつのオリゴ糖は、  
最強の腸活朝食なのです。

「大根おろし」でした! すりおろしリンゴのように  
食べられるようですが、好みの分かれる味に  
なりそうです(笑) 私は飲むタイプのヨーグルトが  
好きでよく飲んでいますよ! この原稿を書いて  
いるときにも風邪を引いていたので、  
(今年2年目)ヨーグルトの力をかりて体調管理  
したいと思います(^-^);

2019年5月4日放送  
「世界一受けたい授業」で  
紹介されました。



営業の矢野です

## スタッフ紹介

初めまして、今年度より社員の一人となりました大内と申します。  
覚えが悪く周りの方々に助けられてばかりですが、自分なりに  
頑張りつつスムーズに仕事をこなせるよう頑張っております。

趣味は天然石を用いたアクセサリー作りをしており、休日に遠出して  
原石や加工品を買ってはどのようにアレンジするか悩みます。  
仕事も趣味も“物作り”が共通してますので、それに惹かれたのかもしれませんが。



ブルータイガーアイ+ルチルクォーツ



ラピスラズリ



ヒスイ(ジェイド)

お疲れさん  
腰伸ばす一番風呂で

細川 浩一



こんにちは。  
つまもの担当の山本です。!(^^)!  
新緑がまぶしい爽やかな季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。(^^♪  
弊社の記念すべきニュースレター「NO.1」6月号！！から気がつく...。今回で、  
ニュースレターを書かせていただき、早3年が経ちました。。流れる月日は、あっという  
間です。(°д°)！みなさまに上手く、お伝え出来ているのかなあと、  
心配なところもありますが、今後も楽しく、お届け出来る様に、進化していければと、思  
います。(^^)ノさて、つまものでは、前回、NO.18号でお伝えした、大葉機械選別施  
設(Big-O-Center)での、大葉の選別と包装を自動化する収穫支援ロボットで製造され  
た、無結束機械選別大葉(商品名:O-VaL)のサンプルを仕入先様より、いただきました。  
O-VaLは、全量Big-O-Centerにて、無結束機械選別で製造するため、異物混入や、  
葉の不揃いが最小限に抑えることが可能になるとのことです。人の手に触れる事も最  
小限に抑えられる為、葉の鮮度も保たれます。現状では、収穫自体の自動化は難しい  
ため、収穫後の選別と袋詰め作業での自動化を検討し、カメラの画像センサーで不良  
の葉をチェックし、葉の裏表を識別するとともに、S・M・L・LLの4サイズに仕分け、葉  
の方向をそろえるロボットを開発にされたそうです。大葉約2千枚以上の画像データを  
蓄積し、AI(人工知能)の技術を使って瞬時に選別処理ができるようにしたとのこと  
です。今後は、大葉1枚の選別のスピードアップさせることと、装置の小型化が課題と  
されています。実際にO-VaLの大葉を1枚、1枚見てみると、葉の不揃いもなく、きれいに  
パック内に収められていました。またパックも工夫されています。画像を見ていた  
だけなら、良くわかりますが、輸送時にパック内で葉がバラバラにならないよう凹凸が  
あります。(現在の商品では、大葉を10枚ずつ輪ゴムで束ねてあります。)コスト削減と  
ともに、高齢化が進む農業の人手不足に対応するため長くにわたり研究、開発されて  
いました。生産者様、研究、開発に取り組まれた方々の、さまざまなご苦労と、ご努力  
に敬服致します。今度、Big-O-Centerの視察に行けたらと、思います。ヽ(^^)

製造の現場から

先の大型連休。普段利用  
している出入りのお弁当屋  
さんはお休み。  
工場は休み無なので、お昼  
は近所のコンビニへ。  
1日2日なら何とかなるが、  
長いとちょっと大変・・・  
買い物に行く手間と支払の  
額！普段なら給料からの  
天引きなので、手持ちの現  
金が減る事はないが、連日  
みるみる減っていく我が  
小遣いに、早く連休おわっ  
てー！と心から願い、改め  
て毎回作って配達してくれ  
るお弁当屋さんに、  
ありがとー！と思った  
GWでした。

工場長 金沢信行



現行品と違い葉の裏表が  
ひっくり返ってパックされています



凹凸(くぼませて10枚束を固定)

お知らせ&トピックス!!

QRコードを作ってみました。



編集後記

こんにちは(^・σ・^)/”

5月・・・なんて暑いんでしょう(・・;)異常な暑さに既に  
グロッキー寸前です(笑)今年の梅雨は暑い梅雨らしい  
ですよ6月初旬、我が家のチビの運動会・・・我が子  
の成長を観ながら微笑ましく思い、小さな幸せを感じ  
ています♪



岡橋