

料金別納
郵便

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



代表の金子です

2018年の農林水産統計、最新のもので平成28年までのデータしかありませんでしたが、これを見る限り今後も大根の作付面積は減少するよう思えます。弊社の製品は「刺身のつま」や「大根おろし」などのお客様に年間ご利用いただくため、品質を含めた安定供給のため、いつ起こるか分らない不作の時に備えて昨年からです若干面積を増やしました。また今年は冷夏になるのではないかとということで、夏場の大根にとっては良い条件になるのではと思っています。

| | 作付面積 (ha) | 収穫量 (t) | 出荷量 (t) | 産出額 (億円) |
|------|-----------|-----------|-----------|----------|
| 平成23 | 34,900 | 1,493,000 | 1,180,000 | 1,021 |
| 平成24 | 34,400 | 1,469,000 | 1,168,000 | 982 |
| 平成25 | 33,700 | 1,457,000 | 1,172,000 | 1,044 |
| 平成26 | 33,300 | 1,452,000 | 1,170,000 | 940 |
| 平成27 | 32,900 | 1,434,000 | 1,161,000 | 944 |
| 平成28 | 32,300 | 1,362,000 | 1,105,000 | 1,213 |

2018年農林水産省統計より

ところで6月の末頃、千葉県の銚子で人参の収穫を見てきました。そこで教えていただいたのが、人参がトウ立ちすると人参の内部が固くなってクレームにつながるというものでした。写真でも分ると思いますが、この色の薄い部分がすごく硬く、なかなか包丁でも切れないんです!! ためしに噛んでみましたが、とても噛み切れるようなものではありません。大根もトウ立ちすると似たようなことが起こりますが人参ほどではないと思います。弊社でいただく人参にはこのような硬い部分が混じっているものは入ってはきませんが、こういうことを教わるとつくづく加工メーカーとして一番大切なのは、良い原料だなあと実感します。



青森の新冷蔵庫

昨年、毎年地元のJAから借りていた冷蔵庫が使えなくなり、昨年の9月下旬からの稼働ですが、青森の冷蔵庫を新しくしました。冷凍機は新品なので今までよりもよく冷やしこむことができます。青森で収穫した大根は泥付のまま、この冷蔵庫に一時保管されてから千葉に運びます。



青森の冷蔵庫



冷蔵庫内

青森の育成状況

←8月上旬に見てきました!!

7月下旬から青森の収穫作業が始まりました。今期は播種後、干ばつ気味で雨が少なく心配していましたが、その後 ちょうどいい量の雨も降り、順調に生育してすばらしい大根に育ちました。青森はお盆過ぎまで日中は千葉と同じくらいの暑さで特に収穫が大変です。お盆を過ぎると少しずつ涼しくなるので、もうひと踏ん張りです。



種まき



育成中



収穫



いがまんじゅう

外観

中身

営業さんのある素敵な日



営業の
矢野です!!

最近、おもしろいものに出会ったんです。それがこの写真なんですけど、ただのお赤飯だと思ったら、、、びっくり！半分に割って見たらあんこが入っているのです！！私は初めて見たのですが「いがまんじゅう」というおまんじゅうで埼玉県鴻巣市や羽生市、加須市などで昔から食べられているみたいです。おまんじゅうと赤飯と一緒に蒸したもので赤飯のもち米が栗の「いが」のようにまんじゅうに付いていることから「いがまんじゅう」と呼ばれるそうです。おまんじゅうが甘くて、お赤飯が少ししょっぱいので食べやすく美味しかったです！

6月前半収穫の大根に関しては、太さよりも長さにていた為、収穫量も上がり安定してきました。病気・害虫の影響もほぼ見られず。(-_-)b Good! 毎年こうなら良いのに・・・時期を見極めた品種選定を来年に活かしたいです。5月からの在庫状況も良く、移行の時期としては例年に無い豊富な在庫状況！！青森も順調との情報！

千葉の大根はこれまでに無く良い年でした



収穫戦隊 ホルンジャー

スタッフ紹介



はじめまして。おろし場担当の熊木貴一です。趣味は音楽鑑賞で好きなジャンルはヴィジュアル系です。仕事終わりや、休日家に居るときはBGM感覚で曲を流して疲れを癒しています。



shutterstock.com • 350656646

夜光虫
神秘の
海の川

細川 浩一



製造の現場から

令和元年、夏の高校野球千葉県大会を制したのは習志野高校 \ (^o^)/ その勝利の瞬間を現地マリンスタジアムで迎えられたのは、まさに感無量である。思えば、2013年から3回そのチャンスはあったが、いづれも惜負。待ちに待った歓喜の瞬間であった。よし！ (^o^)/ 明日からまた仕事頑張ろ！そしてこの続きは甲子園へ夏全国制覇 \ (^o^)/

工場長 金沢



こんにちは。
つまもの担当の山本です。!(^^)!

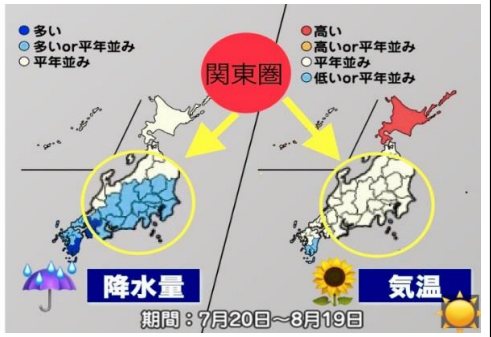
えっ！？今年の夏は涼しいの(?_?)

このNLを書いている7月は、長雨、日照不足、低温の日々が続いています。梅雨らしいと言えばそうですが、昨年の夏が非常に暑かったのが記憶に新しいからでしょうか。(*_*) つまものでは、日照時間、日照不足が生育状況におおきく影響が出ています。葉物全般的に痛みが早く、生育不良のために収穫量も減少傾向とのことです。パセリでは、黄色がかった病害(詳しくはNL、「NO.9」を参照してください)が発生しています。通常この時期の主なパセリの産地は、長野県。または千葉県産、茨城県産なのですが、今季は天候不順の影響が少ない生育が順調な北海道産からも仕入れをしています。このような天候が続いているため、数年前にあった出荷制限などが起きないかと...心配性なわたしは、気象庁が発表している6~8月の平均気温を調べてみました。(^^) 全国的に『ほぼ平年並み』と予想されています(´д`)！。う～ん、平年並??と、言われましても...。安定した天候が続いてくれることを祈ります。m(____)m

東京の日照時間

| 6月 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|----|------|-----|------|------|-----|-----|-----|
| | | | | | | 1日 | 2日 |
| | | | | | | 3.8 | 0.3 |
| | 3日 | 4日 | 5日 | 6日 | 7日 | 8日 | 9日 |
| | 5.6 | 7.9 | 2.4 | 11 | 0 | 1.7 | 0 |
| | 10日 | 11日 | 12日 | 13日 | 14日 | 15日 | 16日 |
| | 0 | 1.9 | 0.3 | 13.6 | 8.5 | 0 | 9.9 |
| | 17日 | 18日 | 19日 | 20日 | 21日 | 22日 | 23日 |
| | 11.6 | 7.6 | 9.7 | 4.5 | 5.1 | 0.5 | 0 |
| | 24日 | 25日 | 26日 | 27日 | 28日 | 29日 | 30日 |
| | 0.8 | 7.5 | 11.8 | 2.6 | 0.9 | 0 | 0 |
| 7月 | 1日 | 2日 | 3日 | 4日 | 5日 | 6日 | 7日 |
| | 0 | 0.7 | 1.8 | 0.1 | 0.4 | 0 | 0 |
| | 8日 | 9日 | 10日 | 11日 | 12日 | 13日 | 14日 |
| | 1.4 | 0 | 0.8 | 0 | 0 | 0.2 | 0 |

週末の日照時間合計はわずか0.7時間(≒40分)



お知らせ&トピックス!!

働き方改革の影響か、最近外食の方より大根おろしのお問い合わせが数件ありました。やっぱり冷凍のものよりチルドの大根おろしのほうが味や食感が良いようです。サンプルを見ていただいたお客様から「おいしいね!!」って言って頂けることがとってもうれしいです。ご興味のある方はお気軽にお問い合わせください。

編集後記

こんにちは(^▽^*)今年の梅雨はよく降りましたね。ようやく夏を迎えましたが、皆様は何を予定されますか？その季節にしかできない事をおもいきり体験したいですね♪(*^o^)/オォー！

by Okahashi



弊社のHPにとびます。見てd(^▽^*)ネッ!