

料 金 別 納
郵 便

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

祝30号!!
いつもありがとうございます



自慢のシクラメン

シクラメン水やり担当になって2年くらい経ったでしょうか、4/5現在とっても立派に花が咲いています。でも実は花が咲き始めてからここ1ヵ月以上、私は水やりをやっていないんです。誰かがやってくれているんだと思いますが、花が終わったらまた私がまた担当になるかもしれません。きれいな花が咲いて今まさにスポットライトのあたったシクラメンに対して「今まで私が水をあげてたんだからな」なんて野暮なことは言いません。なんかお花に対しては心寛大になれるんですが、これが人に対してだと急に難しくなりますよね。スポットライトの当たった人に「いままで育てたのは私なんだぞ」なんてよくドラマなんかで聞きそうですが、やっぱりそんなではなく心豊かになりたいですね。しかし本当にきれいに咲きましたね。すごいきれいです。弊社にお越しいただいた方はご存じだと思いますが、2階の事務所に上がる階段が若干急なんですけど、頑張って登りきったところにきれいに咲いたシクラメンがみんなを迎えています。



草取り作業

さて、千葉の大根の状況ですが、定期的に見ている気象庁季節予報の通り、この1ヵ月は気温も例年よりあったかく順調に生育しています。また大根と一緒に雑草も伸びてきますので草取りの管理作業も丁寧に行っています。昔私は草取りをした大根畑を収穫するときは、いつもよりも手をかけた感じがして変な満足感を感じたのを思っています。(ちゃんと草をとってお前を大きくさせたのは俺なんだぞww)人の心理って面白いですね。

そして今月中旬から1月中下旬に種まきをした会社近辺のトンネル大根の収穫が始まります。



冷蔵庫内を高圧洗浄機で掃除

また4月から少しずつ青森の方も準備が始まります。機械の整備や畑作りを行いますが、冷蔵庫の壁にカビなどの付着があると良くないので今のうちにきれいに掃除をしています。きっちり準備して行きたいと思います。

写真はのせていませんが青森の事務所もきれいにしました。スタッフが内装をきれいにしてくれたんですが、メチャクチャ上手なんです。いらないものなど少しずつ処分してスッキリとした環境で今期(青森のシーズン)をスタートしたいと思っています。

営業さんのある素敵な日



営業の
矢野です!!

こんにちは、営業の矢野です。ときどき食べ物や場所などのブームがありますよね。私も少し遅いかもしいませんがブームにのって、SWITCH買っちゃいました！
ちょっとおもしろそうだな〜って思っていて、たまたまお店で見かけて買ってしまったという完全な衝動買いです(笑)
思っていたより難しくて全然クリアできず、すでに埃がかかり始めていますが...。
ソフトはいろいろあるみたいなので、お家で運動ができるようなものを始めようかなと検討中です(^^)/



千葉・青森の畑から

袖ヶ浦地区での収穫は前回の予想通りの豊作天候(台風・大風)の被害もなく9月下旬から播種が始まり3月上旬には収穫が終わりました。本来3月中旬に収穫予定でしたが、年々の天候の変化?で2月中旬にはほぼ作業が終わる状況。株間調整などの作付け工夫が必要と感ずます。春大根の収穫も順調に始まっています。育成中の土壌乾燥が気になっていましたが所々横縞症が出ていました。昨年秋から豊作つづき! 私自身初めての経験です。今後の天候は平年並か高いと予想が出ていますが、気を引き締め安定供給を目指します。



横縞症



収穫作業



重すぎるだいこん



豊作でみんなうれしそうです

スタッフ紹介

つま工場の 川端 です。
時々 テレビ番組などで 食品の製造ラインを
紹介しているありますよね

職業柄か結構見えています。

様々な工程や工夫を
『ふ〜ん。なるほど(´Д`)わ!』とか
ここは企業秘密です!なんて言われると
『それは何か?』(。´ω´)?
と 考えてみたり。ただ本当に知りたいのは
製造後のラインの洗浄は
どうやっているのかな?
清掃大変だろうなあ〜と言うことです。

ここ一番重要です。



おすすめ YouTubeチャンネル

今回ご紹介するのは世界的な有名シェフ、
三國清三氏のYouTubeチャンネル
「トテル・ドウ・ミクニ」です。



私にとってはもう真打登場! この先何をお勧めできるのか困ってしまうほどメチャクチャおすすめのチャンネル。すごくわかりやすくフレンチを教えてください。

三國さんは私の中ではスラムダンクのホワイトデビルこと安西先生とキャラが若干かぶっているんですが、きっと昔はすごく怖かったのに、今は全く別人、すごくチャーミングなんです。世界的なシェフなのに動画の中で「すみません、たった今、大事な事に気が付きました。〇〇を入れ忘れてしまいました。」とかもう面白すぎます。また料理を作った後のすごい量を食べる試食や時々入れてくる自慢話、いつも笑いながら見っていますが、実際紹介されているレシピ通り作ってみると、それがメチャクチャおいしいんです。普段食べなれていないものなのにこれを見て同じように作るだけで、魔法にかかったように上手に出来上がってしまいます。「ぜひ挑戦してみてください! グーで一す。」

山芽吹き
命の塊り
青に染め

細川 浩一

こんにちは。つまもの担当山本です!

春の心地良い天候に恵まれ、今季の“大葉”は生育、出荷状況は良調のようです。

しかし、これからの暖かい季節は気をつけなければいけない病気が。

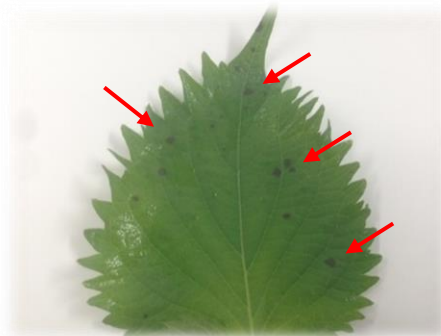
それは、「斑点病」です。

高温多湿条件が続くと葉の表面にポツポツと黒い斑点が発生することがあります。

この黒い斑点を検品などで見逃してしまうと、パック内で拡大してしまいます。

弊社の検品担当者様は、微小黒点を見逃さないよう毎日“何100パック”ある、つまもの(大葉、食用花菊、パセリなど)を梱包、出荷作業をしております。

わずかな“小さな黒い変色”にも逃さないよう細心の注意をはらい、1パックづつ丁寧にチェックをしています!



斑点病の大葉 斑点が葉の外側に多い

製造の現場から

昨年末頃から、バイトで来てくれていた高校3年生の子達は、春学校を卒業しこの4月からはそれぞれの進路に向かって新たに歩み始めました。コロナ禍で、いろいろ制限のある中、沢山の仕事を手伝ってくれてありがとう!本当はとても寂しいですがどうか次のステージでも頑張ってください。

工場長 金沢



お知らせ&トピックス!!

お知らせ① この4月から事務スタッフの出勤時間が30分早くなり8:00~17:00になりました。

お知らせ②



仕上げ乾燥中の凍み大根

前号でお知らせしていました「凍み大根」ですが、基本的に次年度は作らないという事になりました。今回凍み大根づくりに挑戦して、想像していた通り何回も失敗をしましたが、最終的にある程度

こうしたらうまくできるという事はわかりました。また最終的に成功して製品にならないと失敗談も面白くないので、下書きしたHPへのアップは致しませんが、これは私たちにとっていい体験で、勉強になりました。凍み大根を作る中で、終盤はとってもいいものができましたので、もし食べてみたいという方がいましたらご遠慮なくご連絡ください。

メール:m-yano@chuou-foods.com 営業担当 矢野までお願いいたします。

編集後記

春ですね〜♪毎年桜の開花が早くなり、入学式には既に葉桜になっていましたねでも街中では いろいろな色の花が咲き乱れ一年の中でも一番色華やかな時期ですね(#^.^#)たまには足を止めて 季節を堪能してみてもいかがでしょうか きっと心穏やかな時間が過ごせると思いますよ(o^ー^o)ニコ 岡橋



HPもみてくださいね。(o^ー^o)