

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

小さい頃きっと皆さんもよく「ちゃんと相手の気持ちになってみなさい」とか「相手の立場になって考えてごらん」なんていわれたことがあると思います。これからはAIの時代といえます。AIも人間の立場になって色々と慮ってくれることと思いますが、AIとまではいかない、私が良く利用するコインパーキングの精算機なんですけど、この機械にはまだ相手の立場にたって考えてくれることは当分先のように思います。

私が普段利用するときだいたい1回400円かかるんですが、これで精算機に1,000円投入するとなんと-600円の表示。あなたにとっては-600円かもしれないけど、それ私のおつりなんですけど、すごい自己中心的ですよ。一度入ってきたものは全部自分のものみたいな感じなんじゃないですか。精算機なのに、すごく渋々おつりを渡されているような感じがしてなんだか面白いですよ。個性があるというか、毎回利用していると憎めなくなってきました。



いつもだいたい1回400円かかります



精算機に1,000円投入した時の表示

さて、至る所で値上げの話があり私たち同様、皆さんも苦労していると思います。私たちの中でパッと思いつくとところをあげてみると、肥料、種、農薬、農業用資材、電気代、運賃、包装資材、人件費、なんかもう感覚を変えていかないといけないのかと思うくらいです。

だいたいこれで世代感が伝わるとは思うんですが、子供のころ好きで読んでいた「少年ジャンプ」が少しずつ10円刻みで値上げして、このままではお小遣いが足りなくなる！なんて思った苦い思い出があります。さらに私より若い世代の方は物価が上がるなんて感覚的に経験していないと思います。ハンバーガーが100円以下(60円とかでしたっけ?)でキャンペーンをやっていたり、牛丼なんかも安かったですよ。はなまるうどんが新宿西口にできた時すごーい行列が出来て大人気でした。当時のかけうどんの値段は覚えていませんが今よりも大分安く「そんなに食べれるの?」なんてみんなが驚いていたのをよく覚えています。そんな頃はお昼は確かワンコインで十分だったかもしれません。でも今は中々難しくなってきましたよね。

また値段は同じだけれども中身が小さくなったとか少なくなったものなんかは数えきれないほどあるような気がしますよね。ものが安くなることだけを経験した人数が圧倒的多数を占め、インフレ経験者が少なくなっているため価格は変えずに商品の内容量を少なくしてるのか、そこらへんはよく分かりませんが、色々な状況が重なり大きく変化しているように感じます。私もAIではありませんがOSを入れ替えるくらいの気持ちで頭を切り替えていかなければいけないのかもしれないです。

## 営業さんのある素敵な日



営業の  
矢野です!!

突然ですが、タケノコってどこまで食べられるのでしょうか？先日タケノコをもらったので、混ぜご飯にして食べようと思って皮を取っていくと堅い皮ばかりでイメージしているタケノコにたどり着きません。だんだん薄い皮になってきてようやく食べられそうになってきましたが、この薄い皮は食べるのか穂先はどこまで食べるのか...と疑問ばかりでした。

調べてみると、皮を取る前に穂先は切って堅い皮は捨て、内側の薄く柔らかい皮(姫皮)は美味しく食べられるようです。私は美味しいところもいっぱい捨てちゃいましたが、混ぜご飯は美味しくできたのでよかったです！



## 千葉・青森の畑から

2月より始まった袖ヶ浦地区での収穫作業も無事終了しました。例年に比べ昨年末から2月末にかけて気温の低い日が続き、生育には若干の心配もありましたが結果的には大きさ・品質共に、この時期としては非常に良好な大根に育ちました。近年、袖ヶ浦での作付け方法(株間・播種時期・収穫時期)を見直し、実施しています。気候状況の変化や圃場が減少する中で、より反収が上がるように努めています。

3月に入り日中の気温も一気に上がってきました。トンネル栽培でのアブラムシ発生に注意し品質の良い原料を作るべく、スタッフ一同引き続き気を引き締めて頑張りたいと思います。4月からは千葉エリアの今期以後の春作播種です。寒さから暖かさに向かって、蒸し、雑草といった強敵が現れます。引き続き監視体制強化中  
日本ベジタ 渋谷



冬の間トンネルをかけてい大根



アブラムシの被害



南側 真ん中 北側

方角により大きさが変わる

## スタッフ紹介

60歳定年を経て再雇用にて早4年が経ち、シニアの身体にムチ打って主にフォークの運転に従事しております。

原材料、製品の運搬、時には氷出し等々若い社員のお荷物にならぬ様日々頑張っておりますが、最近では身体のそこかしこが、悲鳴をあげてきており、病院通いが増え始めております。

こんな私ですが、今まで培った経験を元に、若い社員の業務遂行に少しでも、力になりたいとの思いでいます。

しかしながら、時には、注意、叱咤することもあり、煙たがれる、かとは思いますが、中央フーズが良い方向に進むことに 微力ながら、少しでも力になれたなら、と。。。。

あと少し、もう少しだけ、若い社員の、【目の上のタンコブ】で居させてください(ローンも残ってるし・・・)

細川 浩一



今  
月  
の  
一  
句

梅  
一  
輪

春  
を  
感  
じ  
る

暖  
か  
さ

細  
川  
浩  
一



はい！工場長で

プロ野球が開幕しました。  
今年は大谷選手こと  
新庄監督や、海外では  
二刀流の大谷選手の  
活躍など、話題はつきま  
せん。  
個人的には、地元  
千葉ロッテのドラフト2位の  
池田選手や、雨男で知ら  
れるピッチャーの古谷選手  
に注目しています。  
二人とも習志野高校出身  
ですね！(\*^^)v  
頑張れ千葉！！  
頑張れ習志野！！

金沢 信行



つま部門担当しています条です！  
なんと2年振りの現場復帰となりました！  
それまではお客様の元へと配送の毎日でした！配達先でお声掛けしてくれた  
方々の中で多かった質問が、つまってどうやって切ってるの??でした。  
機械を1列に並べて投入するだけですよ～！後は機械が切ってくれるので～！  
説明してもイメージ湧かないですよ！映像にするとこんな感じです！  
意外と手作業なんですよ～！  
良い品質でお客様の元へお届け出来る様に従業員一同頑張ってます！



つま切り機



左側の機械に大根を投入



ツマの計量

お知らせ&トピックス!!

品種別大根のテスト

私たちでは1年を通じて大根を千葉県と青森県で栽培していますが、その中で新しく開  
発された大根の栽培と加工テストを行っています。1年間全く同じ大根が栽培でき、生産と  
加工で安定してこれほど良い事はないんですが、夏に向いている品種は冬には作れな  
かったり、その逆もしかり、また普段でも特に季節の変わり目など品種選びに苦労するこ  
とがあります。そのため種苗メーカーの協力のもと特に新しくメーカーが開発した大根を  
頻繁にテストしています。私たちのような小さな会社でも名だたる大手種苗メーカーがそ  
の時一番新しく、これはいいのではないかと思う品種の種をこぞって持ってきてくれます。  
なんでかと思ってメーカーの立場としてのメリットを一度聞かせていただいたことがありま  
が、まず一つに春夏秋冬ずーと大根を作り続けている生産者や農業法人は日本で私たち  
以外無いという事(お世辞も含まれていると思いますが、)二番目に生産した大根をダイ  
レクトに加工テストしてその評価がすぐに分かること。この二つ目の所は結構重要だ  
と言っていました。畑スタッフもこの品種は作りやすくて(収量、形状、耐病性などが良いと  
いう評価)いいと思ったものが工場テストすると「うーん イマイチ」なんてちょっとショッ  
キングなことを言われることは良くあります。でも同じグループでの評価なので手厳しく、  
また正確性でもありますよね。また生産と加工お互いが良いと思った品種でも栽培してみ  
て1年目は良かったのに翌年はあまり良くなかったという事は生産現場と製造現場、両方  
よく起こりえることです。理由としてその年の気候などもかなり影響するところがあると思  
いますので、たとえどちらかの結果が良くても新しい品種の作付け面積を増やす際はどう  
しても慎重になってしまいます。



写真が小さくて分かりづらいですが、畑で色々な品種の大根の生育テストをしています

編集後記

先月 卒業を迎えた我が息子 今月は中学入学 真新しい制服に  
身を包み縦社会への突入！我が家3人目ですが 毎度目頭が  
熱くなる思いで送り出しています。(´Д`グス)

先日までお母さんが寂しがると 一緒にの部屋に寝ていた息子  
もう中学生なんだから お母さん一人で寝て！と自分の部屋のベッドに  
布団を撤去していきました (´;ω;)ウツ...  
そして捨て台詞のように これでお母さんのイビキから解放されると...  
Σ(´□`Ⅲ)ガーン



HPもみてね  
(o^—^o)ニコ