

料金別納
郵便

だいいこん屋さんの 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

最近の気象庁季節予報を見ていると、やっぱり今年も暑いのかなあとと思います。7月中旬から青森での収穫作業が始まりました。今のところは順調ですが、あまり暑いと高温障害が心配です。見た目はきれいなんですが中が薄黒くなったり赤くなったり、これだけ暑いと大根だって大変だと思います。そしてこれから心配なのが台風です。ゲリラ豪雨もすごいです、やっぱり台風は危険です。しかし2020年は台風の上陸の無いめずらしい年でした。ですので今年は確率的に来るような気がします。

記事を書いている7月23日時点では東北北海道は雨が少ない状況です。雨がないと種まきもできないため先々が心配になります。来週の雨をあてにして種まきをするようなこともどうしても起こってきますが、そんな乾燥気味の場合、種を通常よりも深く蒔きます。たとえば朝方、土の表面から3cmほど掘ったときに下から水っ気が上がってきていたら、畑一面カラッカラのように見えますがこの場合何とか種まきができるようです。現時点では乾燥気味で北海道の大根、人参の肥大遅れや形状の悪いものが出ています。

ちょっと話が違って前号で取り上げたかもしれない辛み大根についてなんですが、結論的にはなかなか厳しい、です。私たちのところに各種苗メーカーの方がよく訪ねて来ますのでその際に辛み大根について聞くと、商品的には個性があるんですがやはりメインどころではないので辛み大根の位置づけはかなり低いようです。また辛み大根を手広く栽培されている方は聞いたことがないという事で、開発費をかけて売れない辛み大根を続けるのはどうなのか、というところまで来ているそうです。実際に今年蒔いてみようと思った1品種は今年で終売になってしまいました。今後各地方の有名な辛み大根(農家が直接種を採取しているところ)しか残っていかないかもしれません。それ以外に採算的に難しいところですが畑で取れる収量も、通常の大根の1/3位ようです。特徴のある大根おろしにしても原価コストがかかりすぎるような気がします。

しかし大根といえば辛み成分のイソチオシアネートや消化酵素のジアスターゼ!!辛み成分は殺菌効果もとても注目されていますし、消化酵素のジアスターゼはでんぷん分解酵素。そのほかタンパク質分解酵素のプロテアーゼや脂肪分解酵素のリパーゼなども豊富に含まれているようです。やっぱり大根はメインの食材の名引き立て役!そこでちょっと知恵を絞って新しいものが出来れば楽しいですね。

tenki.jp
2008年~2020年の台風の上陸数(2020年11月29日現在)

年	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間
2020													0
2019					1	2	1	1					5
2018					1	2	2						5
2017					1	1	1	1					4
2016							4	2					6
2015					2	1	1						4
2014					1	1		2					4
2013								2					2
2012					1			1					2
2011					1		2						3
2010						1	1						2
2009									1				1
2008													0

2008年と2020年は台風の上陸がなかった



3cm下に少し湿り気が若干あります



7月時点での収穫作業風景

営業さんのある素敵な日



営業の
矢野です!!



[https://www.kao.co.jp/bub/lineup/medicure/cool/より](https://www.kao.co.jp/bub/lineup/medicure/cool/)

こんにちは、営業の矢野です。暑い日が続くとそれだけでぐったりしてしまいます。こんな時は温泉やスーパー銭湯でリフレッシュしたいところですが、最近は営業時間の短縮などもありなかなか行けていません。なんかいいものないかな~と思っていたところドラッグストアで入浴剤を発見！「冷涼」が気になって購入し使ってみました！ぽかぽかと温まるけどお風呂上りが爽やかで不思議な感覚になりました。お湯がすごく青くなったのも面白かったです。今後も新しい入浴剤を試していきたいと思います(^^)

青森の畑から



主格作業風景(7月)

今年の青森は7/17から収穫が始まっています。いまのところ生育は順調のようです。かなりの暑さですが作業の方はここからお盆前にかけてピークを迎えます。

今年は空梅雨ぎみで高温乾燥によるホウ素欠乏や発芽率の低下に気をつける必要があります。この場合 基本的には雨待ちなのですが、まだ畑に水があるうちは、かなり播種を前倒して進めていきます。

そしていよいよという時には播種を止めるいつもこの様に処しています。

日本ベジタ 青森担当 中村

スタッフ紹介

おろし場の熊木です。

去年の春くらいから子犬を飼いたいと思い探し始めて今年の1月について我が家に女の子のパピオンを迎え入れることができました。

今は生後9か月で家の中を元気いっぱい走り回ったり どこかでいたずらしたりと かなり賑やかな毎日になっています。

見た目も大人になってきているので 後1~2か月もしたらトリミングデビューかなと今から楽しみにしています。

こんにちは。つまもの担当の山本です。

大葉・パセリ・小菊など「つまもの」の状況

なんでお刺身にタンポポがついてるの？と 子供に聞かれ、お刺身についてるのは

『タンポポじゃなくて菊だよ』と教えたものの納得しない様子。

じゃ 刺身の菊はどう食べるの？食べ方は？菊ってどんな味？

実際に食べてみると……

食用菊はちょっとほろ苦い味がするけれど菊というのは香りを楽しむものなので基本『味』はしない！！でした。(笑)



生産者の方々は苗作りから収穫まで計画的に作付けして、通年出荷できる体制を整えているそうです。

育った小菊は全て手摘みで収穫されているとのことそのような丹精込められた鮮やかな小菊をお目にかかれた際に、思い出していただけたら私もとても嬉しくおもいます。

子と孫とお盆に合唄
スイカ割り

細川浩一



製造の現場から

7月下旬、青森の原料大根第一便が無事に到着！

いつものドライバーさんに「どうもです!! 今年もよろしくお祈りします!!」とお礼を言う
と手を振りニコリと笑顔で返してくれる。

いよいよ青森が始まるな！

こちらも気合十分。
仕事に取り掛かる。

工場長 金沢



青森で収穫した大根をいったん
冷蔵庫で冷やしてから千葉に運びます

8月に入り台風があり畑の状況が変わってきましたので畑の状況をご報告いたします。

まずは台風9号の影響でむつ市の橋の崩落ニュースがありました。幸い弊社スタッフに被害はありませんでした。畑の方は雨に関しては思ったほど被害は少ないと思いますが、強風の影響で一部播種後、大根がまだ小さい時に風で根が回される被害がありました。正確にどのくらいの割合かは現在調査中ですが、最悪の想定までにはいかないと思います。



強風の被害に遭った畑
このくらいのサイズが一番
風の影響を受けやすい



○の所、風で葉が回されて
根が切れてしまう



かえてこのくらいの小さいサイズだと
風の影響は受けにくい

雨が降る前までは高温乾燥で播種をするのも大変でした。私たちは無事播種することができましたが東北、北海道の7月～8月頭までの播種量は少ないと思います。この影響は10月中下旬に出てきそうです。

またこの高温乾燥で肥大が遅く、形状が悪くなります。8月中旬以降は気温が下がりましたが、一部内部変色として出る高温障害を注意する必要があります。



乾燥で水分を求めてひげ根が強く伸びる



8月12日収穫
大根の先、形が良くない



ここまで大きくなると
余り被害は出ない

今期作付け面積も多めに行っています。工場側では加工しづらい原料になってしまいますが、今のところ足りなくなることはないと思っています。

お知らせ&トピックス!!

最近ステルス値上なんて言葉も出てしまいましたし物の値上げが定着？してきたんでしょうか？この夏も小麦粉製品、大豆たんぱく製品、マヨネーズ、食用油等の値上げの発表がありました。ここ数年、そして今後とも上がるものはあっても下がるものは無いかもしれません。

私たちの場合も大根の生産に欠かせない肥料や農業用ビニールの大幅な値上がりが確定しています。また最近では9月からの発泡スチロールの15%の値上げの話などがあります。当然仕方のないところもあると思いますがたくさんの方が困っていることでもあると思います。そこでせめて消費税減税とかあると嬉しいんですが、、、

編集後記

夏休み♪宿題もそこそこに毎日
ゲーム三昧・・・昔と違ってオンラインで
お友達と繋がり 一緒にフィルトで遊ぶ
事ができ なおかつスマホでお友達と喋りながら
ゲームをしているのを見て 時代だなあ・・
分からないことは タブレットで即検索！
私、もうついていけませ～ん(；^_^)



HPもみてね
(o^—^o)ニコ