

# だいにん屋さんの 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>



大根に関しては昨年12月中旬から続いた品不足が3月20日頃からようやく回復していました。今までも2~3年に一回くらいは厳しくなる時期はどうしてもありましたが今回は今までに無く長く、またここまで酷い状況は今まで経験したことがありませんでした。弊社でも2月に収穫する予定だった大根が低温のため育たなく、品質劣化を防ぐため通常よりも頻度を多く追肥をし、3月に入ってから収穫いたしました。今後このようなことがまた起こるとも限りません。栽培計画の改善見直しや様々な対策を実行していきたいと考えています。

ところで皆さんご存知と思いますが「うなぎパイ」なのですが、私の奥様の実家から送られてきてまして、中をあけてみたら面白い冊子が入っていました。どうやら「うなぎパイ」の次は「すっぽんパイ」を考えているみたいで、その内容の冊子なんですけど、さすが夜のお菓子を作るところだけに「やっぱり次はすっぽんだよね!」ってことになったんでしょうか。それにしてもこの冊子が面白くて、買う前からファンになってしまいそうです。



冊子:かしの挑戦



## 大根の状況

今迄の寒さから一変、急に気温が上がり過ごしやすい季節になりました。今日収穫の露地大根もお陰様で思っていた収量よりも2割増しで収穫することが出来ました。寒い時期に追肥等、色々手を掛けたことが結果に出たと思います。

今後トンネル大根について、この所の高温で一気に生育し、予定よりも早めの収穫になるかと思えます。ただ、冬場の低温にもかかわらず油虫の被害が有りました。薬の抵抗性なども出来ており今後の課題の一つです。

日本ベジタ 猪狩

2018年4月13日撮影  
会社近辺(千葉県)大根収穫作業



機械ではなく手掘りで  
収穫しています

収穫した大根はこのスチールコンテナに  
入れて冷蔵庫に保管されます

### 製造の現場から

この度、4月1日付けで中央フーズの工場長をやらせて頂くことになりました【金沢 信行】と申します。以前は原料大根の皮を剥いて、各部署へ送り届けるという所を任されていました。今度は工場全体を見る事になり、まさに身の引き締まる思いですが、中央フーズが地域に愛され、スタッフ皆の笑顔あふれるすばらしい会社になるよう、頑張っていきたいと思えます。どうぞ宜しくお願い致します。

工場長 金沢信行

## スタッフ紹介

この春入社2年目になります。  
事務の【平野 未香子】です。(^^)ゞ  
趣味は音楽で、弾くのも聴くのも  
ライブに行くのも大好きです♪♪(//v//)テハッ  
学生時代は、〈軽音楽部〉で  
ギターボーカルをしていました。  
下手ですが、時々家で歌いながら  
弾くのが楽しかったりします。



平野さんのコレクション

## おすすめの本

僕は  
君たちに  
武器を  
配りたい

エッセシャル版  
瀬本哲史

「僕は君たちに武器を配りたい」 著者:瀬本哲史  
この本はこれから社会に出ていかた向けに書かれていると思われませんが、そのころに出会っていたら本当に良かったと思う本です。本の中でコモディティ化について詳しく書かれていますが、発想が私の20代の時にはまったくありませんでした。きっと当時読んでもきちんと理解できなかったとは思いますが社会を少し経験させていただき、その後この本を読むと「そうだよなあ〜」って思います。義務教育では教えてくれない資本主義の本質とそこでの生き残り方がとっても解かりやすく書かれています。



今月の一句

細川（本栖湖より）

山の如し



動かざる事

我信念

### 編集後記

4月は大人も、子供も大変な時季環境が変わったり、季節の変わり目で体調崩したりと、いろいろありますね(><;)さて、暖かくなってくると気を付けなければならないのが、食中毒! 去年は、TVでアニサキスが取り上げられて、鮮魚は大打撃でしたね(汗) 今年はどうなることやら・・・  
岡橋

こんにちは。つまもの担当の山本です!(^^)!

春風の心地よい季節になりましたが、いかがお過ごしでしょうか。ヽ(。^。)^ノ♪ つまものに赤紫色の双葉で茎が短い葉っぱがあります。

お刺身盛りや外食先などで、お豆腐・サラダ等に使用されているのを目にされる事はありませんか。Σ(◎。◎)アッ!アレカ!!

そうです!「タデ(蓼)」といいます。赤紫のタデは、「紅たで」になります。ピリツとした辛味が特徴で、タデには《ヤナギタデ》《ベニタデ》《アオタデ》《イヌタデ》《ハルタデ》などの種類があるそうです。

お刺身の添え物としてはよく使用されている紅たでは、ヤナギタデの同一種の変種で、生えたばかりの芽を収穫したものです。

新鮮な物ほど辛くて、時間が経つ程辛味が徐々に減っていくとされています。余談ですが「タデ(蓼)食う虫も好き好き」ということわざがあるのをご存知ですか?

これは、とても辛いタデの葉を好んで食べる虫に例えて、

人の好みの面白さを表しています。(。w。)^プッ

タデの語源は「口の中がただれる程に辛い」と、いうことで「ただれ」となり「たで」に変化していったとされています。

「タデ(蓼)食う虫も好き好き」も、この刺激感からできたようです。(\*。v。\*)

彩と鮮やかな色合いで、お刺身を引き立てる脇役でもあるのですが是非、召し上がってみてください。(。u。)^モグモグ



紅たで パックの写真



パック内の写真



拡大写真

いつから日本でもイースター祭やるようになったんだろう?



### お知らせ&トピックス!!

ホームページ上の「弊社の特徴」の中に大根収穫作業の動画をYouTubeで貼り付けているんですが、3月末現在 956回 再生でした。そろそろ 大根収穫作業以外もやってみたいと思います。 乞うご期待あれ (^3^)^♪