2026年10月号．No　52

料金後納
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　htt://www.chuou-foods.com

ご挨拶


代表の金子です

毎年、お盆を過ぎて千葉での種まきが迫ると、「雨が降らないかなぁ～」と願うのですが、今年に限っては、これまで願った分がまとめて降ってきたかのようです。それでも、種をまかなければ始まりません。雨の合間のわずか数日で何とか種まきはできましたが、写真の通り、厳しい状況となっています。

幸い、青森ではお盆以降、生育が非常に順調です。こうした天候リスクに備えて、作付面積にも余裕を持たせていますので、青森の大根を生かしながら、何とか供給をつないでいきたいと考えています。

ところで、私も年齢を重ね、体力の衰えを実感するほどではないものの、「そろそろ来るのでは……」と少々ビクビクしています。この夏、一度だけお誘いをいただいてゴルフに行ったのですが、暑さにすっかり参ってしまいました。私以外の皆さんは元気なんですけどね。

それにしても、続けることは本当に難しいですよね。「習慣になればいい」とは聞きますが、まずは始めるところから。ウォーキングだけに、何とか最初の一歩を踏み出せれば、まあこれが難しい。

そういえば、数年前に買った自転車もありました。時々「自転車、乗ってる？」と聞かれるのですが、「こんなに雨が降っていては……」。いやいや、雨のせいにしてはいけませんね。

そうです。何事も何かのせいにするのはいいことではありませんよね。すべて起こったことは自分のせい！くらいに思ってた方がもしかしたら気が楽になるかもしれません。



↑青森農場の風景
大根はスクスク育っております

↓千葉農場の風景
2026年8月　千葉豪雨
8月13日～8月14日
写真は8月15日に撮影
播種の準備をしていた畑がまるで湖の様になっており驚愕しました。



←千葉農場の風景→
2026年9月
台風25号

圃場の様子と
本葉まで育った苗が
台風の強風で
千切れてしまった様子





おじぃーの独り言



初めまして、営業部に配属いたしました。下地と申します。

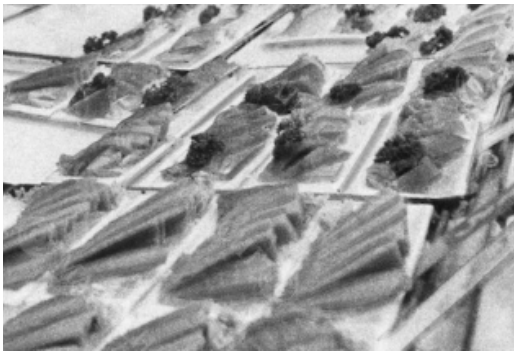
子供たちが無事に成人し、親としての肩の荷が下りた今日このごろ。我が家では時折、妻と息子の三人で賑やかに晩酌を楽しむのが、何よりの幸せであり大きな楽しみとなっています。
酒を片手に、息子がふと会社の愚痴を漏らす瞬間があります。そんな姿に耳を傾けていると、「自分もすっかり歳を取ったな」と、月日の流れを深く実感せずにはいられません。自分と同じように社会で悩み、戦う息子の姿を妻と微笑ましく見守りつつ酒杯を交わす時間は、若い頃とはまた違った味わい深さがあります。
そんなお酒が大好きな私が皆さんにぜひおすすめしたいのが、日本酒の「十四代」。華やかでフルーティーな香りと米の豊かな旨味が広がり、一口飲むだけで特別なひとときを演出してくれます。私の一番記憶に残るお酒です。
お値段も最高！！の1杯を飲めるのは息子の結婚式になるのかな、大きくなった息子の愚痴を聞きながら一緒に飲むのが幸せです。

製造現場から





2024年にコラムを書いてから、早いものでもう2026年！ずいぶんお久しぶりになってしまいましたが、コラムを再開することになりました。皆さん、おぼえていますか？つま工場の粂です。
普段何げなく刺身の脇から退けられてしまいがちな「つま」ですが、実はとっても深〜い歴史と進化の物語が詰まっているんです。久しぶりなコラムなので、そのお話をさせてくださいね。
そもそも「つま」の歴史ってどれくらい古いかご存じですか？ 文献を紐解いてみると、一番古い記録は室町時代（1400年代末）の『鈴鹿家記』という古い日記にまで遡ります。ただ、当時の「つま」は今のような白い大根ではなくて、山椒の葉や紫蘇、生姜やワサビといった薬味そのものでした。当時はお醤油がなかったので、からし酢などで生魚を食べていたんですって。お魚の生臭さを消して、毒を消すための先人の知恵だったんですね。ちなみに「つま」という名前も、主役を引き立てる「妻」や、器の「端（つま）」に添えることから付いたと言われています。
そこから時代が進んで江戸時代中期。包丁の技術が職人さんの手で一気に上達すると、大根を薄〜く削いで千切りにする、あの繊細な「大根つま」が誕生しました。1697年の『農業全書』や1712年の『和漢三才図会』といった江戸の文献にもしっかり登場してきます。大根はお腹の消化を助けて殺菌もしてくれるので、生魚を食べる日本の食文化にまさにベストパートナーとして定着していきました。
じゃあ、私たちがスーパーでよく見る「刺身の盛合せ」はいつ頃できたの？というと、複数のお刺身をキレイに盛る形は1930年代のデパ地下あたりが始まりと言われています。



→
1973年6月に撮影
私共が探した最も古い刺身の大根つまが映っていた写真です。

それが1960年代後半の高度経済成長期に、プラスチックのトレーとラップ包装が普及したことで、スーパーの鮮魚コーナーの「顔」として一気に全国のお茶の間に広まったんです。
そしてここからが、私たちが日々つくっている「現代のつま」の本当のすごさなんです！私の子供時代、パックの刺身に入っていたつまは、時間が経つとすぐに黄色っぽく変色してしまったり、フタを開けた瞬間にあのツーンとした独特の大根臭が強く漂ってきたりするものでした。
でも今のつまは、当時とは「大根の品種」や加工技術が大きく進化しているんです！ 青首の緑部分が少なくて芯まで真っ白な「つま向きの大根」を選んだり、大根の細胞をなるべく傷つけないカット方法や洗い方を工夫したり。
そうした工夫のおかげで、今のつまは時間が経っても昔みたいにすぐに黄色くなったりしにくく、あの独特なにおいも発生しにくくなっています。「言われてみれば最近のつま、時間が経っても綺麗でにおわないな」と感じる方も多いのではないでしょうか。室町時代の薬味から、江戸時代の大根、そして進化を続ける現代のつまへ——。 長い歴史の中で、たくさんの知恵と工夫を引き継ぎながら進化してきた「つま」。今夜お刺身を食卓に並べるときは、脇でそっとお魚を引き立てているこの白いシャキシャキにも、ぜひ思いを馳せてみてもらえると嬉しいです！



→
1985年に撮影された写真です。

スタッフ紹介



初めまして、営業の山本です！前回のコラムではスーパーでの買い物かごを巡る夫婦の視点の違いについてお話ししました。
営業として日々お客様のご要望に応える一方で、プライベートでは婿に入った農家で稲刈りに追われる今日この頃です。今年は雨が多かった影響で一気に終わらせる短期勝負ができず、長期間にわたる作業となり大忙しでした。
田んぼでも仕事でも天候や状況に応じた柔軟な対応の大切さを身にしみて感じています。これからも現場の想いを大切に頑張りますので、よろしくお願いいたします！　実家の田んぼは、豪雨と河川の氾濫の影響で埋まってしまいまるで畑です。これから残土を掻き出す作業があると思うとトホホと感じる婿養子生活です。

千葉の畑から



2026年秋作は、8月中下旬からの記録的な長雨や千葉豪雨、相次ぐ台風の影響を受け、佐倉市や四街道市などの圃場が冠水するなど、これまでにない厳しいスタートとなりました。弱日照と過湿が重なり、播種作業の遅れや根腐れなど、生育への影響が懸念される状況です。
しかし、私たちはただ天候に翻弄されるわけにはいきません。露地栽培のリミットが迫る中、2台のトラクターをフル稼働させて播種を進めるとともに、マルチ・トンネル栽培の活用や防除・追肥の細やかな調整など、長年培ってきた栽培技術とノウハウを結集して迅速に対応しています。
猛威を振るう自然の試練に対し、私たちは人の技術とチームの一丸となった対応力で挑みます。今年は暖冬予報も出ており、今後の持ち直しにも期待がかかります。どんな環境下であっても、和食の食卓を華やかに彩る「美しい刺身用ツマ」を安心・安全に届け続けるため、全力を尽くしてまいります。今後の生育にぜひ温かいご注目をお願いいたします。

～編集者のあとがき～
10月号のニュースレターで一番苦戦したのは過去の刺身用つま(大根)が映っている写真を探すミッションでした。あまりにも映っていないので諦めかけました。今回の教訓は
「インターネットにもない写真はない」
当たり前の事ですがホントに骨身にしみました

つまもの＆トピック



皆さんは刺身の横に添えてある黄色い小菊、ちゃんと食べていますか？
「どうせただの飾りでしょ」と端に退けられがちですが、実はあの食用菊にはちゃんとした規格があるんです。刺身を引き立てるベストなサイズは花径2～3cm。3cmを超えたからといって食べられなくなるわけじゃないんですが、刺身より主張が強くなっちゃうしパックにも収まらないので、つま用としては規格外になっちゃうんですね。
しかも菊の開花はすごく早くて、一番綺麗な2～3cmで咲いてくれるチャンスはわずか1～2日程度。農家さんは毎朝その一瞬を見極めて、一輪一輪手摘みで収穫しているそうです。
ただ、最近は衛生面やコストの理由からプラスチック製の菊が増えてきましたよね。規格に合わせて丹精込めて育てられた本物の菊の花びらを醤油に散らして、ちょっと風流に味わう――そんな食卓の楽しみが減ってしまうのは、お酒好きのオヤジとしてはなんだか少し寂しく感じます。

次の刺し盛に小菊が添えてあった時は、ぜひこの小さな一輪を醤油に浮かべて、農家さんの職人技を感じながら味わってみてください！



