

陣屋門だより

旬菜ichiba陣屋門では、株式会社アイ・エフ・シーのレストラン部門として 今が旬の野菜・果物の良さを最大限に活かせるメニューを日々考えてお客様にご提供しております。

早いもので今年もあと一か月となりました！一年ほんとあっという間に過ぎ去っていきますね。今年にはコロナ禍ということもあり、特別な一年でした。一刻も早い終息を切に願います。

当店は年内30日(水)まで営業致します。年始は4日(月)から営業します。

詳しくは0299-56-4088までお気軽にお問合せください☎



旬菜ichiba陣屋門

～旬の野菜・果物を使ったメニューと地酒をご用意しています～

茨城県石岡市石岡3202 (石岡中央青果市場敷地内)

TEL : 0299-56-4088

定休日：日曜日 (年内30日まで営業、年始は4日から営業)
OPEN 17:00 CLOSE 24:00

生産者の皆さまへ

※重要なお知らせ

出荷日から2年を過ぎてしまうと、品代金のお支払が出来なくなってしまいます。お手元の伝票に未清算の物があれば、お早目に窓口までお越しくださいませうようお願い致します。



※物流事業部からのお知らせ

『石岡の市場まで持っていくのはちょっと大変』『重いからトラックの積み下ろしが大変』『忙しくて石岡まで行っていない』そんな悩みにも、ご相談をお受け致します！お気軽にご相談してください。(流通管理部 佐藤 080-3623-8231)

発行元：株式会社い印

茨城県石岡市石岡3202番地
TEL: 0299-23-6125(代表)

石岡中央青果株式会社 TEL: 0299-23-6121
株式会社アイエフシー TEL: 0299-24-1601
あづま総合青果株式会社
株式会社ドリームデリバリー

い印かわら版

2020.12月号
(vol.90)

今が旬！

産地紹介

茨城県オリジナル品種 「いばらキッス」の紹介



いよいよ今年も早いもので12月に突入しました。クリスマスにお正月と、一年で最も華やかで盛り上がる行事が続きます。そんな季節の便りとも言えるのが、イチゴですね！今ではクリスマスには欠かせない果実類です。

今回、行方市小貫で元気にイチゴ栽培をされている村山さんにお話しをお伺いしてきました。村山さんは、これまで長年に渡り、数多くのイチゴ品種の歴史をつないでこられたプロフェッショナル！現在、ご高齢となり、栽培面積も縮小気味となってしまったそうで、ご夫婦お二人で丁寧に苗から育てていらっしゃいますが、その昔のダナーや宝交早生、麗紅といった品種は、酸味が強かつ

たり、酸味が少なくても実が柔らかくて輸送性が悪かったり、今のイチゴ品種とは少し違っていたようです。女峰の登場によって、イチゴは広く親しまれるようになり、その栽培年数はとても長かったそうです。

村山さんは、現在、茨城県が育種した「いばらキッス」というオリジナル品種に面積の全てを当てて栽培されています！管理が難しいと、栽培をあきらめてしまう生産者さんも多くいらっしゃる中、ベテランの村山さんは腕の見せどころと言わんばかりに、全ての面積を切り替えるという英断をなさっています。

栽培上のこだわりについて伺うと、まず苗(ランナー)取りのタイミングや、それを植えるタイミングが要で、しっかりと深く良い根が張れるような管理をしてあげることには注力しているとのことです。

引っ張ってもグラつかない丈夫な株に仕立て、そして大きな実が取れるような花芽をつけられるようにと、肥料や水やりのタイミングも長年の経験を活かして、今も探求しながら取り組まれていらっしゃるようでした。「他の品目も経験したけどやっぱりイチゴがいい」とその職人気質なまなざしは輝いていらっしゃいました！

ぜひこれからもお元気で現役続行をお願いします！！「いばらキッス」ご愛顧よろしくお願ひ致します。



市況情報

今年も残すところ1か月になりました。12月ですが、スーパーの売り場的には、前半はクリスマスに向けてサラダ野菜、果実(いちご、りんご、みかん)をメインとした陳列を、後半からは土もの(ゴボウ、里芋など)と、みかんの箱売りなどをアピールし年末商戦は限られた売り場を最大限に活用し、万全で望みたいところです。(荒川)



良いお年を
お迎え
ください

12月：今が旬の商材紹介



切みつば／茨城県産

三つ葉には、糸みつば、切みつば、根みつばの三種類がありますが、これは栽培、収穫の方法の違いによるもので、同じものです。遮光して茎を白く育て、根を切り取ったものが切みつばです。正月には欠かせない食材ですね。爽やかな香りが楽しめる三つ葉ですが、日持ちせず、すぐに香りが飛んでしまいます。湿らせた新聞紙で包んで冷蔵する等の工夫を心がけ、なるべく早く使い切りましょう。(鬼澤)

パプリカ／茨城県産

現在国内で消費されるパプリカの多くは輸入品ですが、輸入品は流通に時間がかかるため熟す前に収穫してしまいがちですが、Tedyのパプリカは樹熟収穫を行っているため、甘さはもちろん、深い味わいになっております。種類も赤、黄、オレンジなど8種類の色を栽培しています。食卓を彩る商品としてご賞味あれ。(大枝)



ハス／茨城県産

蓮根は穴があいているところから「先が見通せる」として、とても縁起の良い食べ物となっていておせち料理には欠かせない食材ですが風邪の予防や美肌にも効果があるともいわれています。寒さが厳しくなるこの時期、蓮根を食べて年末をのりきりましょう。(荒川)

1月の新商材～旬の走り～

セリ／茨城県産

食物繊維でお腹すっきり、ガンの予防にも、セリ特有の芳香には鎮静効果があるとされています。セリは「七草」の一つでもあり、正月7日にセリなど七草をいれて、炊いた草粥を食べると万病を防ぐと伝えられていますね。(鬼澤)

ほうれんそう／茨城県産

周年出荷されるほうれん草ですが、おいしさも増す旬の季節は冬。栄養が高まり実際に、夏場より冬場のほうれん草のほうが、ビタミンCが約3倍も多く含まれています！ほうれん草は緑黄色野菜の代表で、「総合栄養野菜」と言われるほど、ビタミンやミネラル、食物繊維などの栄養素をたくさん含んでいます。とくにカロチンやビタミンC、鉄分を多く含んでおり、体にとって たくさんの良い効果があります。(鬼澤)

きゅうり／茨城県産

「カッパ」と呼ばれたりもするキュウリについて！

見た目は鮮やかなグリーンなので、緑黄色野菜と思われがちですが、実は淡色野菜に分類されています。ちょっと意外ではありませんか？淡色野菜ですが、表皮のグリーンにβカロテンが含まれていて、抗発がん作用や免疫賦活作用などの効果があると言われておりますよ。なんといってもキュウリはパリッ！コリッ！という食感がたまりませんよネ！やめられない♪止まらない♪茨城の～カッパ～最高です♪(高田)

詳しくは市場担当者まで！
お気軽にご連絡ください！！

高田 080-3157-8656／長谷川 080-3157-8660

鬼澤 080-3157-8658／中村 090-6489-9713／友部 090-9133-3367

大枝 080-3157-8664／荒川 080-3311-1985／萩原 090-5581-1647

クリスマスケーキ

ご予約が埋まり次第終了です。
当日の混雑を避けるため店頭で前金制でのご予約となります。
お渡し日は23日(水)・24日(木)・25日(金)の3日間になります。
よろしくお願いします！



パティスリーアリス

茨城県小美玉市中延142-1
営業時間：10:00～19:00
電話番号：0299-57-2822

Merry Christmas

クリスマスケーキの予約は12月10日(水)までとさせていただきます。

- 予約がいっぱいになるとご注文ができません。
- 100%お砂糖不使用のケーキは別途送料がかかります。
- 12月10日(水)以降は配達エリアが限られます。

パティスリーアリス ☎ 0299-57-2822
〒311-3422 茨城県小美玉市中延142-1
営業時間10:00～19:00(休日も10:00営業)

情報ライブ **ヌカタ屋**

毎度おなじみ？ 額田が語る豆知識語録

今年も優しい人とあったかい鍋が恋しい季節になりましたネ

そこで今月は「白菜」をクローズアップ！

白菜の栄養成分はキャベツと似ているけどキャベツより糖分が低くてダイエット向きなんですよ。

ビタミンCは美肌効果、風邪の予防

食物繊維は便秘の改善

カリウムは利尿作用、塩分採り過ぎを抑制

イソチオシアネート(大根、カブ等と同じ辛味成分)は消化促進、血栓の予防、ガンの予防等々の作用効果が有るんですヨ。



さあ！この週末はミルフィーユ鍋だ～ ^▽^