

だいにこん屋さんの 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

今まで1年中あったコンビニのおでんですが、最近見かけないなあと思っていたら9月頃からやっと出てきました。私もコーヒーなどでコンビニをよく利用しますが、お店としてはロスがなく回転の良いコーヒーのほうがおでんよりは良いんだろうなあと勝手に想像していました。おでんを頼むと列が長くなったりしますからね。コーヒーとドーナツに場所を取られてしまったのかなあと思っていました。



代表の金子です

ところでおでん大根の場合、丸い筒で大根を型貫きするためロスもすごいと思います。実際にどのくらいロスが出るのか以前にテストしたことがあります。加工用の大根はサイズが比較的大きいため、歩留りで35%ほどになったと思います。およそ2/3がロスということはちょっと恐ろしいですね。おでんを作るのには3倍の原料が必要になるってことですからね。今年の日照不足と台風は農産物に多大な影響を与えました。もちろん大根にも大いに影響しました。そんな中で何とか収穫し2/3のロスがあると思うと、ん〜と考えてしまいます。

千葉の風物詩

千葉県の名産といえば「落花生」です。11月ごとになると写真のような「ぼっち」と呼ばれる収穫した落花生を乾燥させるために積み上げたものが見られます。およそ2〜3週間ほどでしょうか、このように自然乾燥したものを次にお米で言うと脱穀作業を行います。千葉の田舎に住んでいないと見られない風景ですから、突然こんなのが現れたら何だろうと思ってしまいますよね。

「落花生」は年に1度しか収穫できません。千葉には「落花生」を販売している店がありますが、私が懇意にする店では1年中おいしい「落花生」を販売しています。そこでは乾燥させた「落花生」を1年分冷蔵庫で保管し、売れ行きに合わせて炒りたてのものをお店に出しているんだそうです。

また最近では北海道でも盛んに栽培されているようです。そこでは「ぼっち」を作っているかはわかりませんが、落花生といえば千葉県八街というブランドというイメージも今後少しずつつうすれていくかもしれませんね。お店で聞いた話ですが「落花生」の生産量で言えば八街市より千葉市のほうが多いそうです。意外ですね。



ぼっちの風景

つまもの

こんにちは。つまものを担当している山本と申します。
今回はパセリについて、お話ししたいと思います。
日本のパセリの生産量はおよそ9000tといわれ、自給率も86%とかなり高いです。主な産地は長野県、千葉県、茨城県です。夏期は冷涼な気候を生かした長野県産、秋から春にかけては千葉県産、茨城県産を出荷させていただいております。
パセリの見分け方としまして、葉がきれいな緑色で光沢があり、ふわふわと柔らかくボリュームのあるものが良いとされています。引き立て役に見られる事が多いですが、パセリには、ビタミン鉄分、カルシウムなど栄養価が高く、食べたときに口の中に広がるあの独特な香りは、アピオールという精油成分も含まれており口臭予防、食中毒の予防といった効果もあるようです。多くの方にパセリの魅力を知っていただけたら幸いです。



長野県産

千葉県産

スタッフ紹介

入社21年目になり、当社のベテランとなっていました。仕分け部の宍戸一です。

休日は、ほとんど趣味の電車の撮り鉄をしています。多くの鉄道雑誌を読み、これは！と影響を受けたものは、実際に乗車して趣味を堪能しています。実は、乗り鉄でもあります。



大根の生育状況

暖かい時期の大根は北海道、東北地方が産地になりますが、悪天候が続き、産地が切り替わるまで品質収量が低下するという事です。

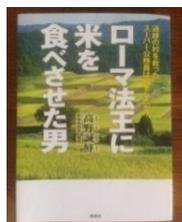
大根内部に発生する内部障害の発生がありました。弊社で確認できたものは高温障害と思われれます。(8月ごろ)



高温障害は大根の内部に発生する障害で、たとえば皮を剥いても分りません。実際に中を切ってみて始めて内部障害が確認されるため非常に厄介な症状です。参考写真のように大根の芯の部分が赤茶になったり、黒点というか、薄黒いかたまりが発生します。

おすすめ本の紹介

石川県羽咋市の神子原地区という限界集落からローマ法王にそこで取れたお米を献上し「神子原米」というブランドを築いたスーパー公務員と呼ばれる高野さんですが、本当に本に書かれている行動力には脱帽です。面白いのは会議はやらない、規格書は作らない、上司には事後報告。この事後報告っていいですね。気持ちとっても分ります。面白く、勇気もらえるので是非読んでみてください。



ローマ法王に米を食べさせた男 高野誠鮮著

今月の一句

工場の実績知らず

日々の政策 最低賃金

工場長 細川浩一

お知らせ&トピックス!!

意外かもしれませんが「大根おろし」といってもすりおろし方でまったく食感が違います。弊社ではお客様のご要望に合わせて色々なタイプをご用意しています。詳しくはHPよりご覧ください。



大根おろし

編集後記

今年は陽気が変わですね。10月に30度超えとか、体調崩しますよ。皆さん体調管理しっかりやりましょう！空を見上げると、すっかり秋の空です。たまには空を見上げてみてはどうでしょう。ほっ。と一息つくのも大事ですよ。