

だいにん屋さんの よもやま通信

ニューズレター

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

来月から令和になります、とってもワクワクしています。一昔前といえば昭和の時代でしたが、これからはそれが平成に変わると言うともうずいぶんと長生きしているような錯覚というか、変にソワソワするというか、考え深いところがあります。ところで私は30歳の誕生日からタバコをやめることができました。その当時はそこまではなかったように思いますが、今の愛煙家の虐げられっぷりを見ていると、個人的には気の毒に思っています。そんなタバコにまつわることが「信じられない昭和の常識」などのアンケートで色々なところで目にします。確かに昔を振り返ってみると「電車内でタバコが吸えた」「小学校の教師が教室でタバコを吸っていた」など実際にありましたが、やっぱり懐かしく感じます。

ところでこちらの桜ですが毎年1月に持ってきてくれるお取引先様がいます。前号でとりあげたシクラメンがやっと2/18ごろから咲き始めたのにこの桜(品種:旭山)は通常のものより早く開花するんです。(撮影したのが2/22です)。2月は若干製造量も少ないのでいつかこの桜でも囲んでスタッフと花見ができれば良いなと思っています。



桜(品種:旭山)



シクラメン

営業さんのある素敵な日



こんにちは。営業の矢野です！

私は、3月に『パラ駅伝 in TOKYO 2019』に行ってきました！

このイベントは、2015年から開催されていて、

障がいの有無にかかわらず、スポーツを楽しみ、お互いの理解を深め、障がいのあるランナーと健常ランナーと一緒に1つのチームをつかって、タスキをつないでゴールを目指すものです。

駅伝を応援するのも楽しかったし、参加している都道府県

ご当地グルメも食べれて満足な1日でした(^-^)

最近はずっと運動していませんが、走るのっていいなあと思いました！

とりあえず、花粉の季節が終わってから始めようと思います(笑)



ハリセンをもって応援

香取慎吾さんの描いた絵のようです

2,3月の大根の育成状況

袖ヶ浦地域の3月収穫予定が2月の中旬に始まりました。
例年に比べ、1週間から10日程、作業が早まっている
状況が続いています。

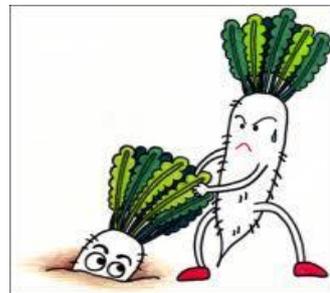
3月中旬からの播種作業が始まり、順調に進んでいます。

今後、温暖な気候の影響がどうなるか？

日々、大根との戦いは続く……………。

今回から担当になりました、入社7年目の小川です。

宜しくお願い申し上げます。



北海道 雪ノ下 甘〜い大根のご紹介です!!

函館の大根農家さんの雪ノ下大根(越冬大根)を見せていただきました。昨年から少量ですが1月、2月に購入しているんですが、この大根 生で食べると **えっ!! 大根ってこんなに甘いのか?** て言うくらい甘いんです。11月上旬にほった大根に土を被せて寝かせると11月中旬頃からは雪が降り、土の中が自然な冷蔵庫状態になるんです。この保管条件が良いらしく一般的な大根より甘味がぐんとまします。食べると本当に驚きます。1月から3月、4月あたりまで順次雪の下から出して出荷していますので、もしご興味のある方はお問い合わせください。



雪がコブのようになっていますが
この中に大根があります



掘ってみると中に大根が保管されています

指定野菜価格安定対策事業というものがあるそうです

今年は暖冬で色々な野菜があふれすぎ、農家さんも酷い状況のようです。弊社にも色々なところから大根を使ってもらえないかと問い合わせがありました。市場と契約していても「今は持ってこられてもこまる」なんていわれているところもあるようです。極端な豊作もまた農家をととても苦しめているということが分ります。そんななか「指定野菜価格安定対策事業」というものがあるそうです。生産者、道府県及び国が積み立てた資金を財源として、販売した野菜の平均販売価額が平均価格の90%(保証基準額)を下回った場合、保証基準額と平均販売価額との差額を補てんする事業です。(独立行政法人 能畜産業振興機構より)各市場などに出荷されている方を対象としていますので詳しくはサイトなどを確認いただくと助かります。

スタッフ紹介

こんにちは。金沢です。

工場長になって1年が経ち、「工場長!」という呼びかけに対して

まだまだ、(あっ!俺?)ってなっています。

やる事は山のようにあり!!Σ(・・ノ)ノヒヨエー

何時いかなる時も冷静でいられるよう、知識と経験を

積み重ねて、もっともっと成長していかなければならないと思います。

仕事以外では、地元千葉の高校野球、高校サッカーの応援が楽しみです。



山の
鳥の
目覚
の聲
まし
時計
は

山の中のキャンプ。地にて

細川 浩一



製造の現場から

食堂にある小さな給茶機。日々の手入れはパートの方にやって頂いていますがある日、お手入れ後に飲める一番茶の味を知ってしまっからは、私が朝、給茶機の手入れをする事も多くなっています。「やっぱりお茶が一番だな！」緑の濃い色が良い！

でも、普通に給茶機でお茶を飲んでも、5回に1回は、自動でお茶っ葉が新しくなります。十分美味しいです♪



工場長

大葉・パセリ・小菊など「つまもの」の状況

こんにちは。つまもの担当の山本です。!(^^)!

4月に入り、日一日と暖かさを増してまいりましたが、いかがお過ごしでしょうか。春風が心地よいこの季節。卒業や入学、新生活など新しいステージへの扉が開くワクワクした時期でもありますよね。大人になるとそれほど、大きく生活の変化はありませんが、子どもの成長の変化は1年前と比べると、ビックリするほど大きく変わっています。(´д`)！そんな子どもたちの早い成長を見ると、わたしも負けてはいられないな。と、思う日々です。

成長変化と言えば、大葉の生産、全国一の産地。愛知県豊橋市では、大葉の選別と包装を自動化する「収穫支援ロボット」の開発に取り組んでいます。ものすごいスピードで、ロボット開発、AI(人工知能)の技術が進んでいます。「収穫支援ロボット」件につきまして、当社の仕入先様からも、ご連絡があり、近々皆様に、ご紹介出来ればと、思っております。

今季のつまもの、大葉では、ここ最近での天候に恵まれ生育、出荷状況は良調のようです。しかし、これからの暖かい季節に気をつけなければいけない病気があります。それは、「斑点病」です。高温多湿条件が続くと葉の表面にポツポツと黒い斑点が発生することがあります。この黒い斑点を検品などで見逃してしまうと、パック内で次第に拡大し、お客様にご迷惑をおかけしていました。当社の検品担当者様(女性)は、微小黒点を見逃さないよう毎日、何百パックある、つまもの(大葉、食用花菊、パセリなど)を検品、梱包、出荷作業をしていただいております。

とある日に「山本さん、このパックに入っている大葉は、良くないですよ。見て下さい。」と、検品担当者様から報告がありました。その報告があった大葉の画像をご紹介します。画像1では、一見みずみずしい、きれいな大葉に見えますよね？(わたしも、そう思いました)(笑)実は、画像2、3を見ていただくと、お分かりになりますが、大葉の根元を束ねているゴム付近に黒い変色があるんです。大葉の根元にある葉と葉の間にある、わずかな小さい黒い変色も検品担当者様は見逃しません！！全ては「新鮮な、みずみずしい大葉をお客様の元へお届けする」です。そのことに関しまして、妥協はありません。このような素晴らしいスタッフに支えていただき、当社の「つまもの」出荷を行っております。日々の感謝の想いを、この場をおかりして……………。検品担当者様、いつもありがとうございます。(^^)/



お知らせ&トピックス!!

弊社の大根おろしを「サバのみぞれ煮」に使っていただきましたので早速買ってきました。具体的な商品名が出せないのが残念ですがこのサバがおいしく、大根はいい引き立て役だなあと改めて感じました。



編集後記

早いものでニュースレターを始めて3年が経ちました。(*^^*)v 3年前に入社した新人も、今では一人前に成長し、安心して仕事を任せられるようになり、私事ではありますが、肩の荷が降りた感じがしております。と、言うか私自身、大分助けられているかな(^v^) 人を育てる大変さを身に染みた3年間でした。



okahashi