

料金別納
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 <http://www.chuou-foods.com>

ご挨拶



代表の金子です

実は11月初旬で収穫を終えた青森で「凍み大根」作りを試しています。初めてなので規模は本当に小さいんですが、寒冷地の保存食として、長野県、福島県、宮城県、山形県などで今も作られてるという事で、青森でもできるんじゃないかと思い現在進行形で挑戦中です。

大まかな作り方ですが、大根の皮をむいて輪切りにし、茹でた後に水にさらします。その後外で干し、夜間氷点下で大根が凍り、日中に融けてを繰り返し乾燥して完成になります。そうは言っても調べた中では作り方もそれぞれ若干の違いがあり、色々試して実験中であります。

今のところのご報告できる進捗としては、青森、**ちょっと寒すぎるかもしれない**、1月、2月の大部分、日中も氷点下なんです。大根は外に出せばすぐ凍るんですが、なかなか日中融けずずっと固まっている感じです。それでも少しずつ小さくはなっているので、時間がたてば状況が変わってくるかもしれません。また干し方も、紐で吊るしたり、棒で通したり、ネットの上に置いてみたりとどんなものが良いのか試行錯誤しています。

私も少し作業してみて分かったことなんですが、青森での「凍み大根」作りは実際の作業のほかにやらなければいけないことが多いです。今年はラニーニャの影響で寒くなることは予想できましたが、例年より雪が多く、1日の作業は雪かきからのスタートです。もちろん事務所に向かう前の自宅の雪かきも必要です。道もテカテカに光るくらい凍っていると怖いので、ノロノロ運転でやっと事務所に着きます。その後導線とやぐらの雪かき、また水道が凍ってたりと、作業に取り掛かるまでの道のりが長いです。下手をすると半日以上、そういった作業に時間を費やす必要があります。そんな凍み大根作りをホームページ上で「凍み大根」の特別ページを作成中です。しかし、2月15日現在、凍み大根作り、なかなか厳しいです。果たしてホームページ上にのせてみていただける内容までになるのか、結構不安、

そんな不安を抱えながら先週青森の帰り、凍み大根は宮城県丸森町の筆甫（ひっぽ）が有名な産地。という事で急遽立ち寄ることにしました。筆甫に向かう山道が昨年の台風の影響で主な道路が通行止め。通行止めの道を引き返す途中、まさに凍み大根を作っている地元の方を見つけ訪ねました。そこは筆甫の隣町ですがそのおばあちゃんが筆甫の出身で本当に親切に色々教えてくださいました。使っている大根の品種、茹で方、干してからどのくらいで完成しているか、今年は日の当たる時間が少なくて出来具合が例年と違うなど大変勉強になりました。最後に軒先で干している凍み大根までいただき、半分絶望しながらの青森からの帰りの途中でしたが本当にありがたかったです。翌日筆甫の街も見て回り、今後青森で活かしていけるのか、色々と試験してみようと思います。



棒にさして干す



ネットに敷いて干す



紐で通して干す



茹で時間、水さらしの有無など



事務所屋根の落雪

つづき



筆甫出身のおばあちゃんの軒先



私たちが作った
凍み大根

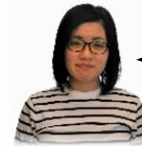
おばあちゃんから
いただいた凍み大根
(こういうのが作りたい！)



私たちが作った凍み大根で煮物
芯が残るような食感

営業さんのある素敵なお日

こんにちは、営業の矢野です。最近はお家にいる時間が多いので家でできる趣味があればいいな~と思っています。出雲大社に行ったときから始めた御朱印を集めるのは、唯一今も続いている趣味です。ちなみに御朱印帳は、築地にある波除神社のもので、表には厄除天井大獅子(雄獅子)と弁財天お歯黒獅子(雌獅子)、裏には半纏とマグロが刺繍されていて気に入っています。お参りをした記念になるし、手書きで書いてもらえると嬉しいです。最近では感染対策で御朱印帳に書いてもらえることが減っているのは残念ですが、今後も少しずつ集めていきたいと思っています！



営業の
矢野です!!



波除神社の御朱印帳(表)



(裏)半纏とマグロが刺繍

千葉・秋作

前回のレターでは豊作?と予想していました。

結果、**大豊作** 近年ではめずらしいくらい(台風無し)順調に成育。反収もほぼ予定通りでした。2~3月に収穫が始まる袖ヶ浦地区の成育も順調。しばらくは安定した収穫が見込めそうです。現場としてはものが無いよりよっぽど良いくらい量を確保できています。

千葉・青森の畑から



大根プテ情報

弊社ではそこまで影響は出ていないのですが、2月収穫の大根は、育成中の低温乾燥の影響で大きくなり短根、また凍ったところから病気も発生。青果用より業務用のサイズが大きい方が良いものの数量があまりないようです。一部地域で-5~7℃になったところでは土から出ている大根の頭部分にス入りがみられました。3月も例年より大根の数量は少なそうです。

スタッフ紹介

仕分け部担当の 桑 です。

旧 日本海軍の軍艦が好きが高じて『サークル紺碧会』の代表高野五十六さんと知り合い 共通の趣味を持つ方々と交流を持つ事が出来ました。☆(ノ)人(ノ)ノイェーイ
サークルの方々と広島の大和ミュージアムに行こう! ε=ε=(ノ)ノと盛り上がってましたが コロナ禍やGoTo中止も重なり断念……
いつかは メンバーさん達と広島に行きたいですね!!
因みに私のイチオシは潜水艦の 伊400、呂500 です
皆さんは 大和や武蔵を推す中 なぜか私は潜水艦推し!!
あの 造形美がいいんです(o^-^o)



伊400 潜水艦なのに飛行機が格納されているんです!

大葉・パセリ・小菊など「つまもの」の状況

今月の一句

細川 浩一

あかぎれの指先の

アルシみる



製造の現場から

2月に入ると、工場裏の土手のあちこちで、ふきのとうが、ひょっこりと顔を出し始めます。今年も1月末で、2~3個の芽を確認しました(△▽△)寒さの中、芽吹いてくるふきのとうを見ると、春は春はもうすぐって思いと早く天麩羅にして食べちゃいたいという思いになる 今日この頃であります。

工場長 金沢



こんにちは！
つまもの担当、山本です。

突然ですが、“大葉は傷みやすい”というイメージがありませんか？
夏場や極寒期には色が抜けたり葉先が枯れやすくデリケートな大葉。
また窒素が蓄積すると「えぐみ」が出て味が落ちると言われています。
産地では大葉を栽培していく上で大切なこと。
とのお話で、“水や温度管理はもちろん、湿度も病気の原因になるため気を付けている”。
近年では、エアコンなどの設備が整ってきたから以前に比べ管理がしやすくなった。とのこと。
さらに・・・どうやって大葉をストレスから守るか？
を追求されているそうです。ストレス？
栽培も人間と似ているところがありますね！



勝手におすすめYouTube

勝手におすすめYouTubeという事で最近ではテレビを見ないでYouTubeだけという方も増えてきたと思います。このNLは食に関する方に送らせていただいておりますので、料理に関するチャンネルをご紹介します。

今回ご紹介するのは「銀座渡利」チャンネル登録者数約7.5万人
寿司屋ユーチューバーの渡邊哲也さんが刺身の切り方、盛り付け方、もちろんお寿司の握り方を紹介しています。魚によっておろし方も様々で注意点などわかりやすく教えてくれるので、動画を見ていると魚さばいたことないのに、なんか上手にできるような気がしてきます。しかしネタごとに色々手が込んでいて、お寿司屋さんの仕込みって大変なんだと実感します。やっぱり華やかさの陰には地道な仕事が見えていますね。

この「銀座渡利」の渡邊さん、何がいいって動画の中の語り方、癒されるというか温厚で優しく感じるちょっと独特の語り方の物まねが我が家でちょっとブームです。

是非ご覧ください。



← 銀座渡利さん このロゴです。

お知らせ&トピックス!!

HPの凍み大根ページ、下書きは済んでいるんですが果たして無事公開される日が来るのか温かい目でお待ちください。

編集後記

今年もあっという間に1月が終わり 2月になっちゃいました。関東は2月が一番寒いですね。暦の上では立春短い春がやってきます。我が家の子供も今年6年生小学校最後の1年 コロナ禍で運動会や修学旅行が無くなってしまふのは 可哀そうだなあ……。
岡橋



HPもみてくださいね。
(o^-^o)