

# ランナー vol.9

2018年7月



↑HPはこちらから

## 編集長 武藤の巻頭ご挨拶

特別号を2回挟み、少し久しぶりな感じがします。いつもより少し遅れて配信させていただくこととなり、読んでくださっている皆様にはご迷惑をおかけしました。

さて、最近夏は夏の到来を感じるような蒸し暑い日が続いております。熱中症や脱水症状で病院に運ばれるといったニュースも見かけるようになりました。水分補給や塩分補給、休憩をごまめにとって、自分の体を大事にしていきたいですね。

先々週の水曜日から金曜日（7月11日～13日）で開催されたGPEC中も暑い日となり、水分補給が欠かせませんでした。会場は冷房がかかっていることあり、弊社ブースでは熱中症や脱水症状を起こす人は出なかったため、ほっとしました。

弊社ブースでの展示の様子を紹介させていただきます！

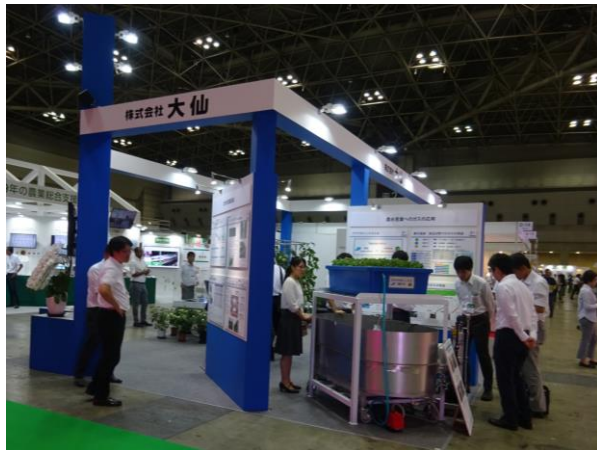
### <半閉鎖型温室>



### <サンラックシステム>



### <アクアポニックス>



これら3つの展示をメインに、施工実績や栽培システムについてパネルにてご紹介させていただきました。実際にブースにご来訪頂きました方は思い出すきっかけに、ご都合によりご来訪頂けなかった方には興味を持つきっかけに、本ランナーをご利用いただければと思います！

ご興味をお持ちいただけました方やご不明点、ご質問点がございました方は、ぜひお気軽にご連絡ください！

ちなみに、ランナーの記事を書いているメンバーは、GPEC3日間ともブースにて対応の方をさせていただいておりました！お気に入りの担当者には、会えましたでしょうか？

## 福くんの千葉研究農場トマト便り

日に日に気温が高くなり、熱中症対策を怠らぬようにしないとなあと感じる今日この頃。この度、前任の大地さんに代わり「千葉研究農場トマト便り」を書かせて頂くことになりました、新人の福島です。

さて、前年度はミニトマトと中玉トマトの長段栽培を行っていた千葉農場ですが、本年度は一昨年まで行っていた大玉トマトの低段密植栽培を行う予定です。

ところで、ミニ、中玉、大玉と一口に言っても、その違いをはっきりと説明するのは難しいのではないのでしょうか。そこで、今回はそれぞれのトマトの違いや特徴について触れていきたいと思います。

まずはミニトマト。  
重さはおよそ40g以下。プチトマトとも呼ばれ1980年ごろから普及し始めました。色は主流の赤だけでなく黄色・オレンジさらには紫などがあり、使い勝手の良さと相まってお弁当やサラダの彩として人気を集めています。



次に中玉トマト（ミディトマト）。  
重さは40g～150g。大玉とミニの品種をかけあわせ食べやすいサイズに品種改良したもので、大玉に比べ糖度が高くなるものが多く、近年人気のサイズです。「食べ応えのあるトマトが食べたいけど、大玉だと大きすぎて余らせてしまう」という一人暮らしの方におすすめのサイズです。



最後に大玉トマト。  
重さはおよそ150g以上。一般的な「トマト」と認識され、多く流通されているサイズです。上記2つに比べ糖度は低い傾向ですが、甘味と酸味のバランスが良く、煮込み料理や炒め料理など幅広く活用することができます。



今回、千葉農場ではこの大玉トマトのなかでトップシェアである桃太郎シリーズを栽培予定です。桃太郎シリーズは甘味が強めで適度に酸味があり、ゼリー状部分は多めですが果肉がしっかりしていて調理しやすいのが特徴です。

余談となりますが、一般的にトマトの収穫というと、輸送中に傷まないようにまだ果実が青いうちに収穫されているイメージを持たれている方も多いと思います。しかし桃太郎のように果肉が硬い品種であれば果実を傷めず輸送することが可能なため、完熟してから収穫され消費者の手元に届いており、高精度で食味の良いトマトを味わうことができます。

トマトを購入するとき、値段だけでなくそのトマトがどのサイズのどの品種なのか、ぜひ気にしてみてください。

## おーみんの知ってほしい！養殖魚の話

天然ものと養殖もの、もし目の前に魚の切り身が出されたら、皆さんはどちらに手を伸ばしますか？多くの方が直感的に天然ものをとるのではないのでしょうか。

一般的に、養殖ものより天然もののほうが美味しいというイメージがあり、私の周りでも、漠然と天然ものを選ぶ方が多い傾向にあると感じます。しかし、肉や野菜ではどうでしょうか。産地こそ気にするかもしれませんが、人の管理の下で育てられたことにさほど抵抗は感じないはず。養殖生産技術が発展した現在でも未だに魚の天然神話が払拭されないのは、ただ知られていないからだと思うのです。



養殖魚は今や、人間が食べても美味しいものを与えられる時代となっています。管理された環境で与えられる餌料も限られるため、天然の魚で懸念されるような餌生物に起因する寄生虫や毒の心配はほとんどありません。さらに、決まった量の餌を与えられることで、身の締まりは天然のものに劣る部分があるかもしれませんが、一年間を通して脂の乗りがよく、高品質のものを食べることができます。これだけでも、養殖魚に対する見方が少し変わったのではないのでしょうか。とは言っても、やはり旬の時期には天然の魚が美味しいものです。知った上で賢く選択し、魚を美味しく食べて欲しいと思います！



健康ブームで増大する需要、それに反し減り続ける資源。資源の回復を図りつつ、伸び続ける消費量を支える手段として、まさに今、養殖生産の増加が求められているのです。今や養殖は世界の成長産業！この波に乗りたい！そんな気持ちで、皆さんに養殖の魅力伝える場にしたいと思います。



神さまのシステム用語・計算方法

外気の二酸化炭素濃度について

外気の二酸化炭素濃度は50年以上前までは 350 ppm程度といわれてきましたが、2015年12月に月別平均濃度が初めて400 ppmを超過して、400.2 ppmを記録したと報道があり、驚いたことを覚えています。大気中の二酸化炭素濃度は年々増加していますが、年中400ppmを記録しているわけではなく、実際には季節や時刻によって変化があります。



時刻で見ると昼間は夕方~朝よりも二酸化炭素濃度が低くなっています。季節で見ると、冬に比べて夏の方が外気の二酸化炭素濃度が低くなっています。



地域差もあるため基本的には、400ppmだと覚えて頂ければ良いと思いますが、年間の二酸化炭素濃度の推移を考えると夏場は外気の二酸化炭素濃度が400ppmをきることもあるため一年を通した二酸化炭素の施用をすることも必要であるように思われます。

ゆうさんの水産豆知識

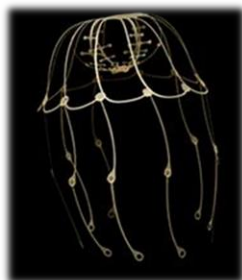
水族館豆知識 Part7

第7回目は、クラゲについてです。今回は、クラゲの生態について説明します。

クラゲは、プランクトンの1種で浮遊生活をしています。例外を除いて、大半のクラゲは水流に流されながら、かさを開閉することで生命を維持しています。



クラゲは心臓を持たないため、かさを開閉することで、全身に酸素や栄養を送っています。そのため、水流がなくなると死んでしまいます。クラゲは体の95%が水でできているため、死んだときはほとんど何も残りません。かさの開閉は一見無意味に見えますが、生命の維持には必要不可欠です。



しかし、クラゲは脳も持たないため、これらの動作を考えながら行うことはありません。クラゲは脳からの指令で動くことはなく、全身に張り巡らされている散財神経によって反射的に動くそうです。脳も心臓もないのに生きているなんて不思議ですね。ちなみに、クラゲ世界には3000種以上いるそうです。



真ん中の4つ葉が胃（生殖腺でもある）だそうです。個体差があるため、5つ葉、6つ葉のクラゲもいるそうです。

水族館に行ったら、ぜひ探してみてくださいね。



TOMOYAの英語で学ぶ今月の名言

Where the spirit does not work with the hand, there is no art. その手に魂が込められなければ、芸術は生まれない。

- Leonardo da Vinci (レオナルドダヴィンチ、芸術家)



かわむーの栽培お役立ちコーナー

6月~8月の予報

栽培ワンポイント

向こう3か月は全国的に気温が高く、降水量はほぼ平年並みとなる予想です。すでに各地で猛暑日が続いており、灌水管理には十分な注意が必要です。施設内では活発に蒸散が行われるため、果実のカルシウム欠乏や光合成速度の低下が予想されます。環境制御設定を見直すとともに、病害虫の防除にも気を配りましょう。ご自身の体調にもお気を付け下さいませ。健康第一！

気象庁「3か月の平均気温・降水量」「月別の平均気温・降水量」を加工して作成

平均気温

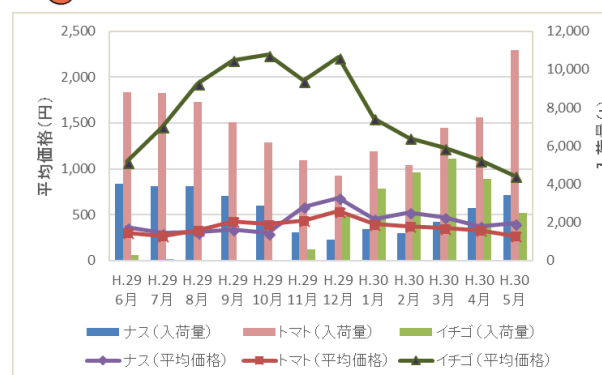
| 地域    | 平均気温  |             |             |             |
|-------|-------|-------------|-------------|-------------|
|       | 7月~9月 | 7月          | 8月          | 9月          |
| 北日本   | 高い    | 高い          | 平年並み<br>か高い | 平年並み<br>か高い |
|       | 高い    | 高い          | 平年並み<br>か高い | 平年並み<br>か高い |
| 東日本   | 高い    | 高い          | 平年並み<br>か高い | 平年並み<br>か高い |
|       | 高い    | 高い          | 平年並み<br>か高い | 平年並み<br>か高い |
| 西日本   | 高い    | 高い          | 平年並み<br>か高い | 平年並み<br>か高い |
|       | 高い    | 高い          | 平年並み<br>か高い | 平年並み<br>か高い |
| 沖縄・奄美 | 高い    | 平年並み<br>か高い | 平年並み<br>か高い | 平年並み<br>か高い |

降水量

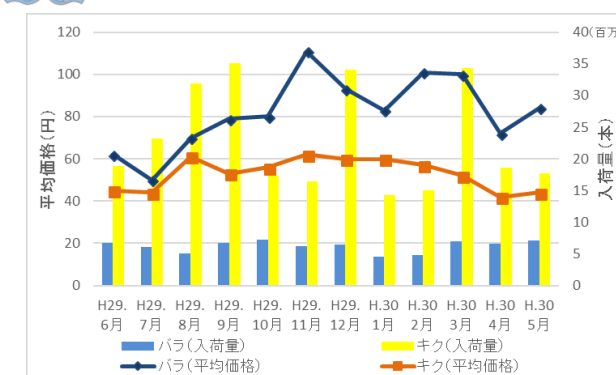
| 地域    |      | 降水量          |              |            |             |
|-------|------|--------------|--------------|------------|-------------|
|       |      | 7月~9月        | 7月           | 8月         | 9月          |
| 北日本   | 日本海側 | 平年並み<br>か多い  | ほぼ平年<br>並み   | ほぼ平年<br>並み | 平年並み<br>か多い |
|       | 太平洋側 | 平年並み<br>か多い  | ほぼ平年<br>並み   | ほぼ平年<br>並み | 平年並み<br>か多い |
| 東日本   | 日本海側 | ほぼ平年<br>並み   | ほぼ平年<br>並み   | ほぼ平年<br>並み | ほぼ平年<br>並み  |
|       | 太平洋側 | ほぼ平年<br>並み   | 平年並み<br>か少ない | ほぼ平年<br>並み | ほぼ平年<br>並み  |
| 西日本   | 日本海側 | 平年並み<br>か少ない | 平年並み<br>か少ない | ほぼ平年<br>並み | ほぼ平年<br>並み  |
|       | 太平洋側 | 平年並み<br>か少ない | 平年並み<br>か少ない | ほぼ平年<br>並み | ほぼ平年<br>並み  |
| 沖縄・奄美 |      | 平年並み<br>か少ない | ほぼ平年<br>並み   | ほぼ平年<br>並み | ほぼ平年<br>並み  |



トマト・イチゴ・ナスの平均価格と入荷量



キク・バラの平均価格と入荷量



東京都中央卸売市場より、作成

ランナー vol.9 2018年7月発行 掲載記事の無断転載を禁じます。

発行所 株式会社 大仙 営業事業部  
〒440-8521 愛知県豊橋市下地町字柳目8  
[TEL] 0532-54-6521 [FAX] 0532-57-1751 [E-mail] mail.magazine@daisen.co.jp [登録]



※メールマガジン配信希望の方は、右にありますQRコードよりご登録いただくか、上記のE-mailアドレスより空メールの送信をお願いいたします。