



岡田生花店
ベルポート汐入店
 営業時間AM10~PM7時
 水曜定休
 TEL・FAX 3802-8716

日ごとに寒さが増し紅葉もそろそろ見ごろになるのではないのでしょうか？季節の変わり目ですので風邪には注意してください。

今月は花の等級（切花）についてお話しします。市場に出荷される花には等級というランクが付付けられています。これは農協で共同で出荷されたものにつけるものと生産者個人でつけるものがあります。

◇秀・・・ランクの最上位です。茎がしつかりとしていて花も大きく傷がなく花つきもよく病気などにかかっていないもの。

◇優・・・線が細く花が秀に比べて小さめで花つきはあまりよくない。

◇良・・・茎が柔らかく花が小さく花つきも悪い。

そのほか特記

◇葉悪し・・・花には問題がなくても葉が悪く黄色く変色していたりする

◇頭突き・・・輸送中に花が箱に当たって傷がある

◇曲がり・・・茎が曲がっているなどがあります。

等級に付随して特記事項が表示され

る場合もあります。この等級以外に菊は花の大きさをあらわす2LやL・M・Sがあり秀2Lや優Lなどというランクになります。バラなどは長さが重なるので長さを表示が付き秀70cm・優60cmというふうになります。ユリなどは花のついている数が表示され秀5リン・優3リンとなります。

ですから、白菊などは同じ物に見えても秀2Lと良2Lでは値段が違います。花の持ち具合にも関係してきます。バラなども大きな花束を作るには70cm位ないと大きなものは作れません。長く作ると掛けることはその分生産者が日数と手を掛けて作っているということですね。ミニブーケなどは70cmも長いものを使う必要はないので30cmもあれば十分です。ユリも同じカサブランカでも

7リンあるものと3リンのものではかなり値段に差があります。単にカサブランカというのではなく何リンについているか茎はしつかりしているか葉はどうかといったところまで見たほうがよいと思います。今までお話ししたのはあくまでも1本売りでの場合です。

スーパ一の束売りとはまたランクが違いますのでお間違いないように。同じ等級でも産地（季節によって産地が変わるので）や生産者さんで違いが出てきます。等級が全てではないので品物を見て判断するのが一番よい方法です。11月の定休日は7・21・28日です。

編集後記



おかげ様で51号を迎えることができました。

支えて下さっている執筆者の皆様をご紹介致します。

★六郎は語る「南千住一口話」

「これからはもつと地域のために動かこうと思ったよ」

心臓手術で病院でおっしゃったとおり、精力的に活躍の仙成食堂のご主人杉山六郎さんはコッ通りの商店会長のほか、必要とされる場所は沢山あります。南千住をこよなく愛し、人を差別なく温かい眼差しで見てくれる私利私欲のない方、尊敬して取り組みます。

★垂矢のハーフ一口メモ

べるぼーと商店街の「ラ・ボンヌオカモト」の看板娘の岡本垂矢さん、きれいな日本語とおっとりした優しい性格で高齢者に人気です。お琴の名手でもあります。癒しのセラピスト。親切丁寧な応対に遠くからお客様がいらしております。

★吉田喜一教授のものづくり工学便り

都立産業技術高専ものづくり工学科の吉田喜一教授は、携帯電話を持たずに、八面六臂で色々な分野で活躍されています。高専を身近に感じさせてくれた功労者。笑顔が可愛らしい万年青年です。

★メガネの祐一即君のアドバイス

「メガネのサトウ」の3代目佐藤祐一郎さんは、消費者アドバイザーの資格も持ち、コッ通り商店街の若きホープです。清潔感あふれるハンサムな好青年です。

★ミチコさんの花便り

べるぼーと商店街の岡田生花店の2代目看板娘の岡田径子さんは、一人でお店を切り盛りしています。若いながら、花の知識は満載です。

★皆さん、素敵なお便り

皆さん、素敵なお便りばかりです。「どんな人かな」と顔を見にぜひ、お店にお立ち寄り下さい。「一期一会」いつもお話を聞いた後、素敵なお便りを見つけた喜びをいかにお伝えできるか、七転八倒しています。これからも、「すまいるたうん」よろしくお便り致します。