



# ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2019.2月4週号

提出日	
2/12	火 水 木 金
配達日	
2/19	火 水 木 金
翌々週配達日	
2/26	火 水 木 3/1

### オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 醤油 SOY SAUCE

# 消費者団体、農家、醤油屋が協力して造った有機醤油

## 足立醸造(株) (株)金沢大地

文責 西川 榮郎

(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



足立 達明蔵主、足立 裕工場長(写真左より)

### 有機大豆、有機小麦が原料

兵庫県多可町の足立醸造(株)、足立 達明蔵主は、金沢農業(オルターカタログ2012年2月4週号参照)井村 辰二郎さんの有機大豆、有機小麦を原料として、委託で金沢大地ブランドの有機醤油を造っています。

### 環境も原材料

兵庫県奥播州多可の里は、千ヶ峰のふもと、名水松ヶ井の水が流れる山郷です。水が綺麗で、空気が澄んでいるのが一番の原材料です。鉄分が少ない水なので、褐変しにくい醤油になっています。

夏は暑く、冬は寒い、季節がはっきりした環境は天然醸造に最適です。この環境で自然のままに二夏(夏を2回、1年3ヶ月~2年)かけて醤油を熟成しています。大手のように短期間で製品化(速醸)していません。

### 木桶にこだわっています

足立さんは木桶にもこだわっています。醤油の発酵には木桶が最適です。醸造に欠かせない酵母菌や乳酸菌などの微生物は木桶の木肌に住み着いているからです。EUへオーガニック醤油の輸出を開始するにあたって、関西最大級の120石(2,4000L)の大桶を導入するという力の入れようです。

### 人間的機械を導入

足立醸造(株)では2012年に輸出用オーガニック醤油の増産のため、鉄筋コンクリート製の新蔵を完成させました。当初は蔵付きの菌が不安定になったこともありましたが、今ではしっかり安定しています。工場の製麹機、压榨機などの機械化も進んでいますが、品質的には許容範囲で、とてもおいしい醤油ができています。

### 130年の歴史

足立醸造(株)は130年前の1889年の創業です(当時は足立商店)。庄屋出身だった先々代足立 一重さんが、近所の醤油屋を引き継いだのが始まりです。

日本の高度成長期、仕込みをやめて大手や協業工場から原液を販入する醤油屋が多くなりましたが、原料処理、製麹から充填まで一貫した製法を守ってきました。

足立達明現社長は1997年、脱脂加工大豆での仕込みをやめ、すべての原料を国産原料に切り替え、タンクも全て木桶に切り替え、国産丸大豆醤油の製造販売を始めました。

金沢農業の有機大豆・小麦を使った有機醤油を始めたのは、よつ葉牛乳を扱う仲間の団体、神戸消費者クラブ前迫 志郎代表からの働きかけがあったからでした。

2002年に有機JAS認証を取得、国産有機醤油の発売を始めました。米国とヨーロッパ(EU)の国際有機認証[NDP認定およびECOCERT(エコサート)]も取得しています。

## 足立醸造・金沢大地の有機醤油こいくち

### ●醸造所

足立醸造(株)

### ●原料

有機大豆 …………… 金沢農業(オルターカタログ2012年2月4週号参照)  
 有機小麦 …………… 金沢農業  
 食塩 …………… 日本海水 ※オルター仕様ではありません  
 種麹 …………… 樋口松之助商店  
 地下水

### ●製造工程

- 1 有機大豆 洗浄、浸漬、加圧蒸煮、冷却。
- 2 有機小麦 焙煎、冷却、割砕。
- 3 製麹(自動円盤製麹機) ①と②を混合し、種麹を加え、製麹。
- 4 仕込み ③に食塩水を混合。食塩水は井戸水に塩吊で食塩を溶かして準備する。
- 5 発酵
- 6 熟成
- 7 压榨
- 8 生揚げ
- 9 火入殺菌
- 10 濾過…濾過には珪藻土、二酸化珪素コロイド希釈液を使います。二酸化珪素は厳密に言えば食品添加物になりますが、安全性上許容範囲です。濾過の目的は凝集物(おり)の味が気にしてのことです。
- 11 充填
- 12 検査
- 13 ラベル貼付
- 14 格付

