



ほんものを たべよう

提出日	2/	火	水	木	金
	19	20	21	22	
配達日	2/	火	水	木	3/金
	26	27	28		1
翌々週分配達日	3/	火	水	木	金
	5	6	7	8	

2019.3月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

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。

味噌 MISO

麹菌の自家採種技術を復活させ、 自然栽培米・大豆で味噌作り

マルカワみそ(株)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

素材に勝る技術なし

オルターカタログ(2011年7月2週号)でご紹介した福井県越前市にあるマルカワみそ(株)河崎 宏社長の新アイテム、「未来」「有機白みそ」「有機玄米あまざけ(粒タイプ)」「自然栽培ぬか床の素」「有機玄米三五八漬けの素」のご紹介です。

マルカワみそは、こだわりに超がつくほどのオルターいちおしの味噌屋です。まず原料に自然栽培や有機の米や大豆を使っています。食塩も還元塩や天日塩を使います。河崎さんの信念は「素材に勝る技術無し」です。

生体エネルギーシステムで 水を活性化

仕込みに使う水は、福井県と岐阜県との境界付近に位置する夜叉ヶ池を水源とする日野川の伏流水、そして雪国ならではの雪解け水、これらが幾多もの層によって自然にろ過された、カルキ臭とは無縁の自社汲み上げの地下水を、活性水にして使います。

活性水は生体エネルギー研究所、佐藤 政二所長が開発した「生命エネルギー」システムを採用しています。2014年に新築した新工場全体にもその「生命エネルギー」システムを活用し、味噌作りに適した環境を整えています。

野生麹菌を自家採種

醸造においては、近代に一般的となった純粋培養した種麹菌を使わず、古くからの麹の製法「空気中の野



生の麹菌を自家採種する方法」を復活させて「天然醸造」を行っています。仕込みに「生麹」を使い、一般的な加温をせず、ゆっくりじっくり発酵・熟成させています。

だからおいしい味噌に仕上がっており、お味噌汁は出汁を入れなくても十分においしく召し上がれます。ベストセラーとなった「買ってはいけない」の著者、三好 基晴 医師絶賛の味噌です。

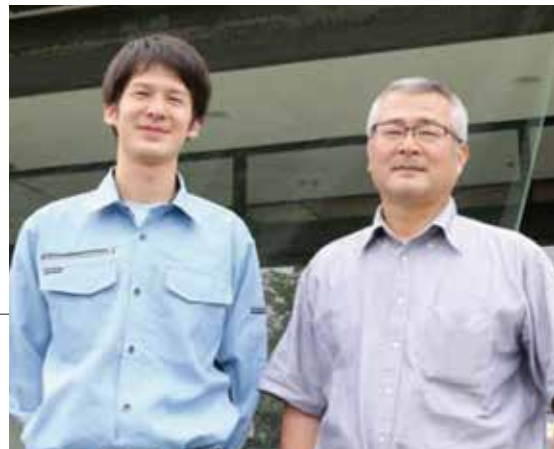
木桶作りを学ぶ

仕込みに木桶を使っています(ただし、白みそはプラスチック桶使用)。蔵付きの菌が活躍する木桶の方がおいしい味噌ができるという信念からです。

その木桶を製造する職人が高齢化・後継者不足でいなくなりそうだということで、河崎 宏代表の次男河崎 紘徳さんは、堺市の木桶を作る職人に修行に行き、技術を学ぶという徹底ぶりです。

自然栽培原料使用「未来」の誕生

自然栽培原料使用の味噌「未来」が作られたきっかけは、武生市の商工会議所での出来事でした。金融商品取引法という法律が変わり、少数私募債というものが中小企業の銀行借入以外の資金調達法として注目された



河崎 宏社長、河崎 紘徳さん(右から順に)

時、武生市の商工会議所でも誰か私募債をやらないかと話題となりました。そこで白羽の矢が立ったのがマルカワみそでした。集めた資金を何に使おうかと考えた結果、どうせやるなら輝かしい「未来」に向けて大きなことをやりたいと決意し、「100年後も使うことができる新しい桶で、100年後も輝かしい日本の未来へ向けて味噌作りをしていきたい」と、自然栽培原料で味噌を作るという究極のモノ作りを始めたのでした。桶の板と板の間には文字を入力して、100年後に桶が使えなくなって解体したときにメッセージが見える「桶のタイムカプセル」を企画し、朝日新聞で紹介されました。利息には、できたお味噌を届けるというユニークな企画です。

「未来」の原料の有機米は、農業生産法人(株)田伝むし(石巻市)木村 純さんの自然栽培米です。農業、化学肥料を14年間使っていない有機米です。

有機大豆は折笠農場(北海道)の自然栽培大豆(オルターカタログ2017年2月3週号参照)を使っています。食塩は還元塩「キパワーソルト」(オルターカタログ2001年12月2週号参照)と韓国の天日塩(混合比1対9)を使っています。

河崎社長のモットーは「売り手よし」「買い手よし」「世間よし」「環境よし」「未来よし」の五方よしです。取引関係の三方よしに加え、地球環境、「未来」の子ども達にも良い企業を目指しています。

マルカワみその 味噌

●「未来」(自然栽培原料使用味噌)

<原料> 有機米 …… 農業生産法人(株)田伝むし(宮城県石巻市)木村純 自然栽培(農業不使用、化学肥料不使用、有機肥料不使用)
 有機大豆 …… 折笠農場(北海道) 自然栽培(オルターカタログ201年月週号参照)
 食塩 …… 還元塩「キパワーソルト」(オルターカタログ201年月週号参照)、韓国天日塩(いのちの素(株))
 種麹 …… 自家採種菌

<製造工程>

- a** 米 1.精米 2.洗穀 3.浸漬 4.蒸し
5.冷却 6.麹菌種付 7.製麹 8.出麹
- b** 大豆 1.洗穀 2.浸漬 3.蒸し 4.冷却 5.6雷砕
- c** 1.米麹・食塩を混合 2.蒸し大豆・種水を混合
3.木桶に味噌を入れ熟成(約10ヶ月)

●「有機白みそ」

<原料> 有機米 …… 同上
 有機大豆 …… 同上
 食塩 …… 海の精 あらしお
 種麹 …… 同上

<製造工程> **a~c** 1.2 まで同上。
 3.混合機から味噌をタンクに入れ加温。*白みそについては加温工程があり木桶が傷むため、プラスチック容器(PP:ポリプロピレン)で熟成しています。

「自然栽培ぬか床の素」

<使い方>
 水400cc入れるだけで簡単にぬか床ができます。ご家庭で無添加の漬物が楽しめます。

<原料> 有機米 …… 石山農産(秋田県)
 種麹 …… 同上
 食塩 …… 湖塩(中国)
 昆布 …… 福井県産
 唐辛子 …… 香川本鷹 自然栽培

<製造工程>
 自然栽培米、米ぬか、自然栽培玄米麹、食塩、昆布、唐辛子を混合

「有機玄米あまざけ(粒タイプ)」

<原料> 有機米 …… 同上
 上記不足時は上野晃(新潟)の自然栽培米を使用
 種麹 …… 同上

<製造工程>
 1.精米2.洗穀3.浸漬
 4.蒸し5.冷却6.麹菌種付
 7.製麹8.出麹
 9.麹に加水し、湯煎して糖化

「有機玄米三五八漬けの素」

<使い方>
 水400cc入れるだけで簡単に甘い漬物、麹漬けができます。

<原料> 有機米 …… 田中豊喜(鹿児島)
 種麹 …… 同上
 食塩 …… 赤穂の天塩(再生塩)