

| ①仕様変更 |  |  |  |  |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| メーカー名 | 商品名 | 内容量 | 変更内容 | 実施時期 |
| 桜井食品 | 有機お菓子をつくるお米の粉 | 200g | －規格変更 袋サイズ変更 | 在庫消化後 |
| ムソー | 無双番茶（徳用） | 450 g | - 表示変更 ムソーロゴ変更，パッケージ文言等一部変更 <br> - デザイン変更 パッケージデザイン一部変更 | 在庫消化後 |
| 大村屋 | ねりごま（黒）チューブ | 160 g | －表示変更 栄養成分表示に「（100gあたり）」の表示を追加 | 在庫消化後 |
| ファイン | カラダにやさしいポタージュ | $70 \mathrm{~g}(14 \mathrm{~g} \times 5)$ | －商品リニューアルに伴う価格変更 （旧） 432 円（ 400 円）$\Rightarrow$（新） 430 円（398円） | 実施済 |
|  | カラダにやさしいたまねぎスープ | 50g（10g $\times 5$ ） |  |  |
|  | カラダにやさしいかばちゃポタージュ | $70 \mathrm{~g}(14 \mathrm{~g} \times 5)$ |  |  |


| ©取扱再開のご案内 | 実施時期 |  |  |  |  |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| メーカー名 | 商品コード | 商品名 | 備考 | 実 | メーカー再販の為 |


| 季節商品休止のご案内 |  |  |  |  |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| メーカー名 | 商品コード | 商品名 | 内容量 | 実施時期 |
| JAしまね | 4437 | 仁多丸もち（白米） | 380g | 実施済 |
|  | 4438 | 仁多丸もち（玄米） |  |  |


| 取扱中止のご案内 |  |  |  |  |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| メーカー名 | 商品コード | 商品名 | 備考 | 実施時期 |
| 石橋屋 | 4826 | 雑縠こんにゃく麺（ほうれん草）200g | 弊社都合により取扱中止 | 実施済 |
|  | 4827 | 雑穀こんにゃく麺（かぼちゃ）200g |  |  |
|  | 4828 | 雑縠こんにゃく麺（にんじん）200g |  |  |

まだまだ寒い日が続きますが そんなときはマルシマのしょうが湯で ！寒さを吹き飛ばそう！！


[^0]

## 

## 第5章 さまざまな存在のかたち

## 7 環境と生物のかたち（4）

このように動物の身体の大きさは，重力や肺の表面積によって制約される。
ところが植物の方は，巨大な骨や肺を持っているわけではない。にもかかわらず，高さが 100 メー トルもある巨大な樹木に成長する。

これは，植物が動物のように動き回らなくてもよいからだ。動き回る必要がないため，すべて の細胞を固定して，大地から一定の強度でもって積み上げていく。植物細胞には固い細胞壁があ るし，細胞質には液体がぎっしりと詰め込まれている。細胞の内側は $60 \sim 70$ 気圧もの圧力を持つ。


小さな植物では，呼吸は細胞の表面で行っていれは十分だ。しかしやや大きめの植物となると，葉をつけて専用の呼吸面を作 らなければならない。

しかし樹木のようにさらに大きくなると，全身に酸素を行き渡らせることは困難となる。また，移動しない植物にとって，全身 の細胞が呼吸をして生きている必要もない。そこで樹木たちは，根本的な解決策を見い出した。

樹木の幹では，表皮から2．5センチほど内側に形成層と呼ばれる薄い一層の細胞がある。樹木では，実はこの形成層の細胞だ けが生きていて，それ以外の細胞は全て死んでいる。つまり樹木の細胞のうち，99パーセントは死んでいるのだ。樹木はこのよ うに，死んで木質化した細胞をいわば骨格とすることによって，巨大化することを可能にしたのである。

## 

マルシマが守りたいとと，
後世に伝えたいととをで紹介いたします。

第1回「食はあなたをつくる」
純正食品マルシマといら会社が誕生するきっか けとなったのは，当時の社長，杢谷清とマクロビ オティックの出会いです。
自身が命に係わるほど体調を崩した時，食養の力で健康を取り戻した体験から，「身体は食べた物でつくられ，変えることができる」といらとと

を実感。「マクロビオティックの理念を食品製造 に活かし，人々を幸せにしたい」といら思いから純正食品マルシマを立ち上げました。
本誌のタイトルにある「You are what you eat」と いら言葉にもその願いが込められています。


杢谷清

## 

3月の行事と言えば多くの方が「ひな祭り」を思い浮 かべるでしょら。ひな祭りは，女の子の健康や成長を願って行われる行事で，旧暦の3月3日頃は梅が咲き終わり，桃の花がちょうど咲く時期の為，「桃の節句」 とぁ呼ばれています。そんな，ひな祭りに食べられる「ちらし寿司」の由来や歴史，それぞれの具材の意味 をで存じでしょらか。

ちらし寿司がひな祭りに食べられるようになった由来は諸説あり，その中で最も有力なのが「ひな祭りに はぬともと『なれ寿司』を食べていた」といら説です。な れ寿司とは，魚にお米を詰めて発酵させたお寿司で す。現在では鯖などで作られるのが有名ですが，平安時代には鮎や鮒で作られたなれ寿司がお祝い事の時 に食べられていたとされています。

この風習は江戸時代に入ると変化し，なれ寿司の代わりに「ばら寿司」を食べるよらになっていきます。 ばら寿司はちらし寿司の原型と言われており，ちらし寿司の具を上に乗せずに混ぜ込んだものです。なれ寿司は独特の臭いと味で好き嫌いが大きく分かれる らえ，見た目あ地味なので，女の子の行事にはあまり ふさわしくないといらことで，ばら寿司に代わっていっ たと言われています。

その後，ばら寿司より華やかなちらし寿司へと姿を

変え，ひな祭りといら行事が全国に広まっていくにつ れて「ひな祭りにはちらし寿司」というイメージあまた広まっていったと考えられています。

ちらし寿司は，春の訪れにあわせて色とらどりの具材を使った，見た目か縁起す良い食べ物として喜ば れます。そんな縁起を担ぐために，ぜひ入れたい3つ の具材があります。

エビ……．．熱を通すと縁起の良い赤色になり，「エビの ように腰が曲がるまで長生きできる」とい ら長寿の願いが込められている。
レンコン…大きく穴が開いていることから，「はるか先 まで見通しが利く」といら意味がある。

豆………健康にマメに働けて「仕事がらまくいく」と いら願いが込められている。
ての3つの具材以外に \＆，地域によってちらし寿司 には，縁起を担いだ食材が多く使われています。華や かにするためだと思っていた食材にあ以外な意味が あるのです。

ひな祭りを祝らときは， そんな意味を噛み締め，お子様の健やかな成長を願 いながらちらし寿司をいた だきましょう。



[^1]株式会社純正食品マルレニマ


[^0]:    生のショウガに含まれているジンゲロールは加熱したり，乾燥させるととで「ショウガオール」という成分に変化します。 との「ショウガオール」には体を芯から温める働をがあると言われています。
    泠え込む朝•晚や夜寝る前に飲んで体を温めてはいかがでしょうか。

[^1]:    

