



マルシマ ニュース

★満月&新月カレンダー

11月 6日 新月 ●

22日 満月 ●

※赤文字はお休みとさせていただきます。

カレンダー

11							12						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6			1	2	3	4	
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
28	29	30					26	27	28	29	30	31	

株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL 0848(20)2506 FAX 0848(20)2363
URL : <http://www.junmaru.co.jp>
E-mail: marusima@bbbn.jp

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

★新商品のご案内です!

 **マルシマ 国産原料100%**

味噌ぽん酢

味噌の旨味を生かしてまろやかに仕上げました。



200ml

◆風味豊かな国産合わせ味噌

国産大豆・国産米・国産塩を使用し、じっくり丁寧に熟成させました。風味豊かでコクと旨味を生かした合わせ味噌です。



みそ

◆本場・本物の三河仕込み「九重櫻」

創業安永元年の歴史と伝統の本みりん。原材料には、国内産水稲もち米、米こうじ、本格米焼酎のみを使用。添加物は使わず、昔ながらの製法で手間をかけてじっくりと醸造した最高級本みりんです。



本みりん醸造蔵

◆徳島産有機果汁(ゆず・すだち)

徳島県の上勝町で、環境にやさしい有機農法に取り組む阪東農園で栽培された、さわやかで香りの良い、ゆず・すだち果汁をぜいたくに使用しました。



果汁

原材料/味噌(大豆、米、食塩)、りんご酢、粗糖、本みりん、かつおだし、こんぶだし、有機果汁(ゆず、すだち)、食塩

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
1625	味噌ぽん酢 JANコード 4978326 018770	200ml	12×2	567円 (540円)	1年

★新規取扱商品のご案内です!

★北海道産昆布の粉末100%。

カップに昆布末小さじ1～2杯を入れ、熱湯を注いでよくかき混ぜて昆布茶に。
料理の調味料として、味噌汁やお吸い物に入れたり、漬物にふりかけて…。
納豆に入れたり、天ぷらにつけても。

原材料/北海道産昆布

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
ツルシマ	3210	昆布末 JANコード 4931860 000366	40g	20	567円 (540円)	1年



★国内産有機栽培の大麦を釜でじっくり四度、焙り上げた昔ながらの味と香りです。

原材料/国内産有機栽培大麦

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
ミエハク工業	3480	国内産 有機麦茶 JANコード 4978766 419113	10g×20	20	630円 (600円)	2年



◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期・備考
マルシマ	尾道しょうが湯	110g	内容量変更。110g (22g×5) ⇒ 100g (20g×5)	次回製造分より
タカイ	黒砂糖	500g	包材デザイン・一部表示変更。JANコード変更ありません。	在庫消化後
	粉末黒砂糖	500g	包材デザイン・一部表示変更。JANコード変更ありません。原材料に「黒糖」が追加されます。	在庫消化後
日東醸造	足助仕込三河しろたまり	300ml	ITFコードからGTINコードに変更。 GTINコード 14968184 000137	在庫消化後
	三河白だし	400ml	ITFコードからGTINコードに変更。 GTINコード 10000049 137658	在庫消化後
ツルシマ	玄米うどん	250g	包材表示一部変更。	在庫消化後
梅丹	古式梅肉エキスドロップ	80g	内容量変更 ⇒ 60g 新JANコード 4978986 101775 賞味期間変更 3年 ⇒ 1年半	在庫消化後
マルサン	FDもずくスープ	1食	包材及び一括表示一部変更。 原材料の乾燥ゆず ⇒ 冷凍ゆずに変更になります。 価格・内容量・JANコードなど変更ありません。	在庫消化後
	国産百花蜂蜜	500g 1,200g	数量限定。(品薄です) 価格変更。旧価格 2,195円(2,090円) ⇒ 新価格 2,888円(2,750円) 価格変更。旧価格 4,788円(4,560円) ⇒ 新価格 6,038円(5,750円)	平成22年10月20日 出荷分より
スギヤマ	しそ油	280g	名称変更 ⇒ しそ油(えごま油) 本体ラベルに賞味期限が入ります。JANコード・価格など変更ありません。	在庫消化後
東糧	玄米ふりかけ(玄源)	100g	原材料変更 ⇒ 新原材料: 玄米胚芽、ごま、味付鰹節(鰹節、砂糖、米醤油、食塩、還元澱粉分解物、醸造調味料、鰹エキス)、食塩、あおさ、のり、醤油、みりん、クロレアエキス、昆布エキス(昆布粉、デキストリン、食塩) (原材料に、大豆、小麦を含む)	在庫消化後

◎サンコーお菓子(リニューアルして再開商品のご案内)

特 は特別価格です。

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	税込価格	本体価格	賞味期間	実施時期
7261	特 黒糖ひとくちチョコ 4973728 906816	120g ⇒ 82g	12	357円 ⇒ 399円	340円 ⇒ 380円	240日 ⇒ 180日	平成22年10月21日 (季節商品)
7262	特 黒糖ピーナツチョコ 4973728 906823	155g ⇒ 85g	12	357円 ⇒ 399円	340円 ⇒ 380円	240日 ⇒ 150日	

◎休止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
金沢大地	国産有機六条大麦茶(10g×16)		実施済
↓	↓代替品として		
ミエハク工業	国内産有機麦茶(10g×20P)		

◎製造中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
マルシマ	あごと小えびのふりかけ(30g) (あごとが不漁のため)	製造中止	実施済

◎取り扱い中止商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
大久保商店	九州特産 高菜漬(200g)	弊社都合により	在庫消化後

データで見る

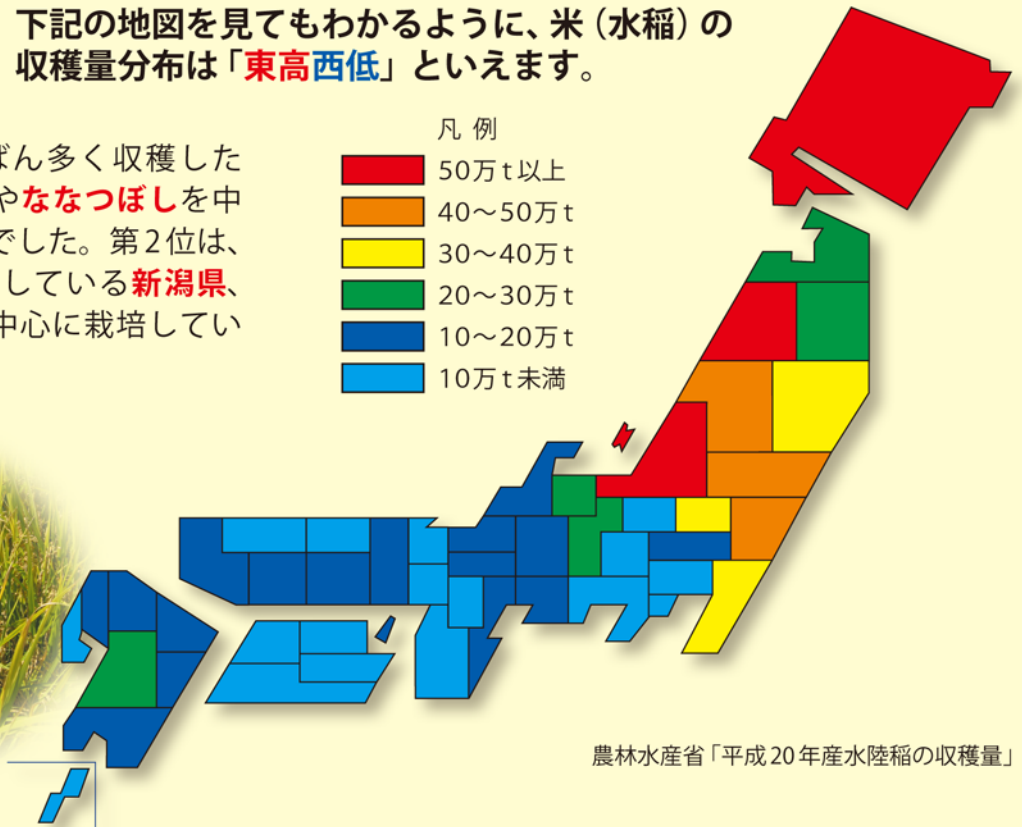
日本ではどのくらいの米が作られているの？

下記の地図を見てもわかるように、米（水稻）の収穫量分布は「東高西低」といえます。

平成20年に、米をいちばん多く収穫した都道府県は、**きらら397**や**ななつぼし**を中心に栽培している**北海道**でした。第2位は、**コシヒカリ**を中心に栽培している**新潟県**、第3位は**あきたこまち**を中心に栽培している**秋田県**でした。

凡例

赤	50万t以上
オレンジ	40～50万t
黄	30～40万t
緑	20～30万t
青	10～20万t
水色	10万t未満



農林水産省「平成20年産水陸稲の収穫量」

平成20年産水稻の作付面積は、全国で162万4,000ヘクタール、収穫量は881万5,000トンとなっており、お米の自給率は概算で95%となっています。

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ しげさね 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

12. 植物の一生

一つの親細胞が分裂して、遺伝子構成の全く同じ二つの子細胞ができる場合について考えてみよう。この場合、子細胞のうちの一つが死んでしまったとしても、親細胞は死んだことにはならないだろう。なぜなら、もう一つの子細胞が活着しているからだ。これは親細胞から細胞質も遺伝子もそのまま受け継いだもの、いわば、親細胞そのものなのだ。

このような観点から見ると、植物には、個体の死がないと言える。ある個体が滅びたとしても、その個体のクローンが生き延びるからだ。

そもそも植物にとって、個体の一生という概念はあまり意味のあるものではない。屋久杉は樹齢数千年に達するし、アサガオは、双葉の時期に光が与えられないと、双葉のままで花を咲かせて短い一生を終える。

植物の生を見ていると、個体というものの意味が希薄だ。むしろ個体は種の存続や繁栄のための手段であるにすぎない。植物を観察することが好きだったメーテルリンクは、次のように言っている。

「天才というものはことごとく、種や生命に、あるいは自然のなかに宿るものであって、個はおよそ愚かである。」



○×▲コラム

長く暑かった夏が去り一足飛びに秋から冬向かう気配である、それは実際の自然気候の流れより人心の気配の方が加速しているようだ。もういいかげん汗のでる暑い暮らしから解き放たれてチャンとお洒落な服を着たい、外から家に帰って温かい鍋料理を食べたい、そんな気持ちは逸るばかりであろう。この気持ちこそ食の醍醐味でありまさに食が私達の命をつくるのである。このように私達の気持ちは自然現象に支配されている、だからこそ調味料屋としては身土不二に習ってこの気持ちを後押しできるように祈って醤油、味噌、酢を世に送り出したいのである。

(ウッドバレイ)

北海道有機栽培生産者 産地見学レポート2 (前号よりのつづき)

自然農法に早くから携わっている早川さんはなんと20年以上同じ畑で大豆を連作している。有機の畑だとは思えないくらいきれいに管理されており、「作物、栽培に対する知識の蓄積とEM菌と出会った事が大きい」と仰っていました。よく『大豆は地力でとれ』といわれ、土自体の栄養素が必要な作物です。だから早川さんは大豆が奪った土の栄養素と同じだけの栄養素を20年間毎年確実に、正しく投入しているってことになる。私の知識ではよくは判らないがこれはすごい事なんじゃないだろうか！

早川さんが「これが根粒菌です」と大豆を抜いて根を見せてくれました。根の途中にある白いコブのような物が「根粒菌」で空気中の窒素を取り込む大事な吸収の役割をします。

早川さんは度々カルチという機械で畑に入ります。本来の目的は雑草を抑える事ですが表土をかき混ぜることで空気を入れ、根粒菌を増やす為とも言われました。このようなわかるまで何年もかかる栽培の技術など確実に次世代に引き継いでほしいと思った。

今回の見学で強く印象に残ったのが前号でご紹介した比布の今城専務さんの言葉です。「私は自分の畑でも自分の物だとは思っていません。畑は誰のものでもなく、次世代につなぐものです。その為に自分は栽培しています。次世代に渡す畑からは何も奪ってはいけないし有害なものは使ってはいけない。」と仰っていました。

自分だけのエコはエコとは言わない。やはり有機の生産者は胸にジーンとくる本物のエコであった。

(商品部 石田満)



大豆の根についている根粒菌



20年以上連作している大豆畑



かぼちゃ畑のまわりに植えられたひまわり



本物じゃがいも畑



<前号のクイズの答え>

A1：かぼちゃを野ねずみから守る為です。

ひまわりの花が終わる頃、花にネットを掛け、まずひまわりの種が鳥に食べられるのを防ぎます。そして種ができたら畑の周囲に撒きます。ひまわりの種を食べ、グルメになった野ネズミはかぼちゃを食べないそうです。

(剣淵の江口さん)

A2：じゃがいもの種でした。

じゃがいもは自分でも作ったことあるんだけど見たことない……なぜ？

