



まじめにおいしい

平成22年5月20日号



マルシマ ニュース

★満月＆新月カレンダー

6月 12日 新月 ●

26日 満月 ●

※赤字はお休みとさせていただきます。

カレンダー

6

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

7

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



マルシマ こだわりの国産原料100%



200ml

新発売!!

塩ぽん酢

塩のコクとさわやかな有機果汁を生かしてさっぱりと仕上げました。

◆徳島産有機果汁(ゆず・すだち)

徳島県の自然に恵まれた小さな山あいの町『上勝町』で、**阪東農園**は環境にやさしい有機農法にて栽培されています。その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。



阪東夫妻



収穫風景



糸満の海

◆沖縄・青い海の「海水塩」

沖縄の海水だけでつくったこだわりの塩。糸満沖合約2,000mから汲んだ海水を濃縮して平釜でじっくりと煮詰め、まろやかな味に仕上げています。

◆本場・本物の三河仕込み「九重桜」

創業安永元年の歴史と伝統の本みりん。原材料には、国内産水稻もち米、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

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

商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格	賞味期間
1668	塩ぽん酢 4978326 018756	200ml	12×2	567円 (540円)	1年



鍋物

生野菜

焼肉

魚介類の焼き物

等に、おすすめします。



★新規取扱商品のご案内です！

★石川県金沢市「河北潟干拓地」の位置する北陸地方は日本有数の六条大麦の産地です。
 今回の原料の大麦は、有機転換期間中栽培です。
 多くの麦茶が、カナダやオーストラリアなど外国産原料に依存する中、有機 JAS 認定工場で焙煎加工し、単一生産農家までトレースできる、数少ない国産有機六条大麦茶です。
 新しい熱風ロータリー焙煎の技術により、じっくりとムラなく焙煎しました。
 煮出しはもちろん、水出しでもふっくらと香ばしい豊かな風味を楽しむことができます。

原材料／有機大麦（石川県産）転換期間中

数量限定品

メーカー名	商品コード	商 品 名	内容量	入数	価 格	賞味期間
金沢大地	3526	国産有機六条大麦茶 (転換期間中) JANコード 4520133 100027	10g×40	20	685円 (652円)	2 年



★生姜湯に！ お料理のかくし味に！

★生姜湯の作り方

カップに生姜末を適量入れ、熱湯を注いでよくかき混ぜてお飲みください。お好みに合わせて、生姜末の量を調整してください。
 水飴、蜂蜜等を加えるとますます美味しくいただけます。

原材料／生姜（国内産）



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	2421	生姜末(袋入) JANコード 4931860 000502	40g	20	840円 (800円)	1 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	昆布煮豆	150g	原材料変更。大豆、昆布、三温糖、醤油 ➡ 大豆、三温糖、昆布、醤油 国内契約栽培 ➡ 国内産豆使用 (今後、天候不順等による原料不足を避けるため)	在庫消化後
丸島醤油	丸島醤油(株)製品	-	ITFコード(16桁)を 国際基準(14桁) に順次変更。	
タカイ	黒砂糖(固)	500g	価格変更。旧価格 431円(410円) ➡ 新価格 452円(430円)	平成22年6月1日
	粉末黒糖	500g	価格変更。旧価格 368円(350円) ➡ 新価格 389円(370円)	出荷分より
オクモト	美人玄米	300g	入数変更。10入 ➡ 20入	次回入荷分より
ツルシマ	糸そば	150g	原材料変更。小麦粉、そば粉、食塩 ➡ 小麦粉、そば粉、小麦たんぱく、食塩 包材表示、一部記載事項変更。	在庫消化後
シケン	ソーデー ・ 6615 大人用スぺアM ・ 6616 大人用スぺアH ・ 6619 子ども用スぺア		包材・JANコード変更。 4964859 077018 ➡ 4964859 022018 4964859 077025 ➡ 4964859 022025 4964859 077032 ➡ 4964859 022049	在庫消化後
青い海	・ 沖縄の塩 シママース(業務用) ・ 焼塩(業務用)	20kg 20kg	食用塩公正競争規約の完全施行に伴い、一括表示変更。 原材料変更。海水、天日塩 ➡ 天日塩、海水	自然切り替え
シガリオ	リブレフラワー (ホワイト・ブラウン)	(各) 500g	包材の一部文言変更。基本デザイン・色・商品の中身は変更ございません。	在庫消化後
サンコー	ミルクキャラメル	180g	販売期間変更。 9月下旬～5月下旬 ➡ 通年	今季より



◎取扱中止・休止商品、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	有機きな粉(200g)	製造中止	平成22年8月末
ツルシマ	ひじき(100g)	メーカー休止	平成23年4月頃まで
久保養蜂園	花梨蜂蜜漬(480g)	取扱中止	在庫消化後
	はにー&れもん(270g)	取扱中止	〃
ムソー	十割そば(200g)	取扱中止	在庫消化後

メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
天 塩	天塩のおいしく減塩(200g)	取扱中止	在庫消化後
三育フーズ	玄米穀乳(190g)	取扱中止	在庫消化後
	アクアハート(250g)	取扱中止	〃
	ソイーズ(90g)	取扱中止	〃
健康フーズ	ビタミンEソフトカプセル(60粒)	製造中止	実施済
	てんさい含蜜糖(500g)	製造中止	〃
日本DH	アサバミズフィールサボン(100g)	メーカー終売	在庫消化後

◎下記のサンコーお菓子、取り寄せになります。〈ケース単位〉 在庫消化後 平成22年6月1日より特注

7220	いかげそ鉄板焼(12g)	6932	国産果汁のりんごゼリー(22g×7個)
7135	えび姿丸(17g)	6939	国産果汁のぶどうゼリー(22g×6個)
6916	サクケット(55g)	6990	寒天ゼリー(キダチアロエ入り)(130g)
7149	玄米黒酢ゼリー(16g×10個)	7025	おいしいプチラスク(55g)

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ 重実 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

9.② 地球のアミノ酸は左向き

右手と左手のように鏡に写ったような形のことを鏡像関係と言うのだが、アミノ酸はこの鏡像関係にある形態を持っている。たとえば実験室でアミノ酸を作ると、右向きのものと左向きのものとが、およそ半数ずつ形成される。また、宇宙から飛来した隕石に付着しているアミノ酸にも、右向きのものと左向きのものとがある。

ところが、それにもかかわらず、実在する地球上の生物たちは、動物でも植物でも菌類でも、すべてと左向きのアミノ酸しか持っていない。私たちの身体も、私たちが食べる食物も、これを構成するアミノ酸はすべて左向きであり、右向きのものは一つもない。

このようなことになっているからには、何か重大な原因がありそうだ。

たとえば、原始の地球では、左向きのアミノ酸を持つ生命体と右向きのアミノ酸を持つ生命体との二種類のものが発生したが、競争の結果、左向きのアミノ酸を持つものが打ち勝ったのかもしれない。

いずれにしても、地球における生命の誕生や進化の歴史と関係があることは間違いない。

免疫系が告げるように、確かに自己と他者は別物だ。しかしながら、地球上の生物は個々ばらばらに生きているように見えて、実はこのような奥深い基礎となる部分でつながり合っているのである。



「野菜工場」はいらない！

○×▲コラム

農林水産省は数年前からコンピュータ制御の人工の光(蛍光灯やLED)や熱で野菜を育てる水耕栽培の設置支援を行っている。『見た目がきれいで、しかも無農薬です。○○などの栄養成分も豊富です！』などなど…化学肥料を溶かした水に栄養剤を添加するのだろうか？ まるで点滴チューブをたくさんつけて生かされている植物人間、いや病人野菜である。映画『マトリックス』で主演のキアヌ・リーブスがたくさんの接続チューブをはずし、巨大な人間エネルギー製造工場？ から排出されるシーンを思い出す。

人類は地球の覇者などではなく、ましてや万物の霊長でもないと思う。なぜ資源やエネルギーをいっぱい無駄使いし、こうまでして病人野菜を作るのか？ 「儲かればいいんじゃない」はいつか手痛いしっぺ返しを喰らうに違いないのだ。

私は一番自然な「太陽の光」と「微生物いっぱいの土」で育てられた野菜が食べたい。

(ともぞー)

産地見学レポート

生姜の植え込み

4月8日(木)晴れ、弊社が製造している「しょうが湯」の生姜生産者、高知県の藤崎さんの畑で、生姜の植え込みを拝見させていただきました。植え込みを見学するのは今回が初めてです。

長靴を履いて、畑に向かうと藤崎さんから「これに履き替えて」とのこと。用意してくれたのは殺菌済みの地下足袋。生姜はデリケートな農産物なので、極力雑菌を畑の中に入れないように気を使っていました。

畑はきれいに整備されており、全て並行でまっすぐに造られた畝(※)は見事なものでした。そこに今度は一定間隔に生姜を埋め込む溝を掘っていきます。そこに生姜を置いていくのですが、ここからが熟練の技の出番です。生姜の置く方向、ウラ・オモテ、生姜同士の距離、等々、こだわりが幾つもあります。ここで生姜がどのように葉を付けて、芋がどんなふうに育つかが決まります。数十年間もの間、生姜と向き合ってきた藤崎さん達にしかわからないことだなと思いました。訪問前は少しお手伝いしたいと思っていましたが、素人が軽々しく扱えるモノではありませんでした。

今回の生姜植え込みでは新しい発見が多数ありました。ここから藤崎さんの愛情をたっぷり受けて生姜は成長していきます。梅雨の長雨で畝が水に浸ってしまうとダメ、霜に2回あてるとアウト、といった危険も伴います。この危機を乗り切った生姜達が11月には青々と元気な葉っぱで収穫の時期を知らせてくれますよう、お祈りして藤崎さんとお別れしました。

この後も土寄せ2回、ワラ敷き、雑草取り、灌水等、お米の生産に比べると、10倍は手間がかかると言われていました。藤崎さん、毎年お疲れ様です。ありがとうございます。今後もよろしくお願いします。

※畝(うね) = 畑の土を一定の間隔をあけて細長く盛り上げたもの

2010年4月8日 (商品部 小野倫史)



「均し終えた畝(うね)」
秋には青々と生姜の葉が立ち並びます。



畝(うね)を均して生姜を埋めています。



「藤崎さんの生姜畑の源流【仁淀川】です。」
その昔、氾濫を起こして肥沃な土を藤崎さんの畑にもたらしました。