



今月のトピックス

(株)純正食品マルシマ 代表取締役 空谷 正樹

新年のご挨拶

新規取扱商品のご案内

味立て上手 **花かつお** かつお削りぶし

味立て上手 **かつおパック** かつおかれぶし削りぶし

知って
おきたい! **放射能の正しい知識**

シリーズ **森羅万象の旅**

○×△コラム【原発の行く末】

生姜産地レポート

1月のイベントカレンダー

2014年 新年号

マルシマカレンダー

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

満月&新月カレンダー

新月 ● 1月1日(水)・31日(金) 満月 ● 1月16日(木)

◆◆◆◆ 新年あけましておめでとうございます。 ◆◆◆◆

昨年日本をのちからを改めて世界に露出させた事象が幾つかありました。

富士山が世界文化遺産となり東京オリンピックの開催が決定、そして「和食、日本人の伝統的な食文化」がユネスコの世界無形文化遺産に登録されるニュースは食に係る私たちを大いに勇気づけることとなりました。そして二年ぶりに日本女性の平均寿命が世界一になったことは和食の評価を更にバックアップしています。

昨年9月に弊社が開催した若杉友子さんの講演会では彼女は食が変われば人が変わる、人が変われば世の中が変わると話していただきました。間違いなく私達日本人の精神文化を作り上げてきた和食を改めて見直し、そして四季折々の自然を限りなくストレートにいただくことが四季のなかで暮らす私たちの心と体を育てること。その生活に少しのお手伝いができるのがマルシマの取り扱う調味料や食材です。どうぞ今年も和食を美味しく楽しめる幸せを祈っております。

(株)純正食品マルシマ 代表取締役 空谷 正樹



New! ★新規取扱商品のご案内です!

味立て上手 **花かつお** かつお削りぶし

味立て上手 **かつおパック** かつおかれぶし削りぶし

かつお節の本場・鹿児島県枕崎工場で丹念に仕上げた
かつお節を使用しています。

いろいろな料理にふりかけて、かつお節の風味をお楽しみいただけます。



花かつお

かつお節に適した良質な鰹を使用して節を作り、薄く削りました。

- 原材料:かつおのふし

かつおパック

かつお節に適した良質な鰹を使用して本枯れ節を作り、小さく削りました。

- 原材料:かつおのかれぶし

おいしいお召し上がり方

お味噌汁やお吸物、めん類などのお出汁に。お好み焼きや焼きそば、冷や奴やおひたしにふりかけて。

おいしいお召し上がり方

冷や奴やお好み焼き、醤油をかけておむすびの具やあたたかいご飯にのせて。

メーカー名	商品コード	商品名・JANコード	内容量	入数	価格(本体価格)	賞味期間
マルモ	2021	味立て上手 花かつお かつお削りぶし JANコード 4977930 003035	60g	10	315円 (300円)	12ヶ月
	2048	味立て上手 かつおパック かつおかれぶし削りぶし(碎片) JANコード 4977930 011061	3g×12P	20		

◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
マルシマ	有機純米酢	1.8ℓ	●ラベルデザインの一部変更	在庫消化後
		900ml		
	れんこんくず湯	15g×5	●表示文言等の一部変更	在庫消化後
味の醸造	味の母	720ml	●価格変更 旧価格 735(700)円 ⇒ 新価格 788(750)円	2014年2月1日 出荷分より
		1.8ℓ	●価格変更 旧価格 1,575(1,500)円 ⇒ 新価格 1,680(1,600)円	
三育フーズ	白ゴマクリーム	210g	●内容量変更 210g ⇒ 190g ●ラベル文字の一部変更 新JANコード(白ゴマクリーム) 4974434 900334 (黒ゴマクリーム) 4974434 900341 ※価格、サイズ等については変更ございません。	在庫消化後
	黒ゴマクリーム	210g		
	白ゴマペースト	150g	●内容量変更 150g ⇒ 135g 新JANコード(白ゴマペースト) 4974434 900396 (黒ゴマペースト) 4974434 900389 ※価格、デザイン、サイズ等については変更ございません。	
	黒ゴマペースト	150g		
三育フーズ	濃厚調製豆乳 無加糖	415g	●価格変更 旧価格 315(300)円 ⇒ 新価格 336(320)円	2014年2月1日 出荷分より
	リンケッツ(大)	400g	●価格変更 旧価格 646(615)円 ⇒ 新価格 709(675)円	
	リンケッツ(小)	190g	●価格変更 旧価格 368(350)円 ⇒ 新価格 394(375)円	
	リンケッツ ライト	190g	●価格変更 旧価格 368(350)円 ⇒ 新価格 394(375)円	
	大豆のハム	400g	●価格変更 旧価格 872(830)円 ⇒ 新価格 935(890)円	
	トマトソース 野菜大豆バーグ	100g	●価格変更 旧価格 231(220)円 ⇒ 新価格 252(240)円	
	てり焼き 野菜大豆バーグ	100g		
	デミグラスソース風 野菜大豆バーグ	100g		
	ベジツナ	90g	●価格変更 旧価格 315(300)円 ⇒ 新価格 336(320)円	

◎中止商品のご案内

メーカー名	商品名・備考	実施時期
マルシマ	丸麦みそ 500g	弊社都合により製造中止 実施済
ツルシマ	鯉こく 280g	メーカー終売のため 在庫消化後

知って
おきたい!



◆放射能の正しい知識◆

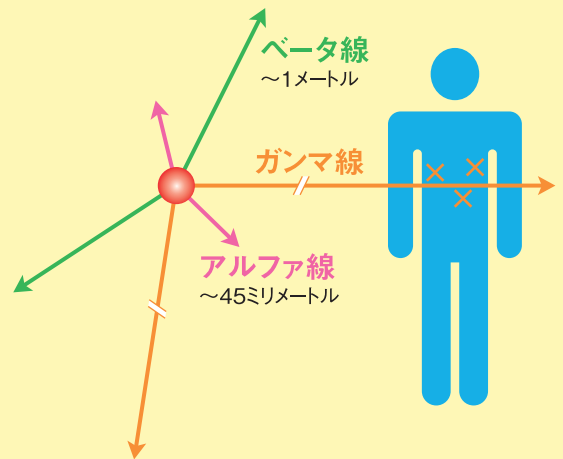
放射線被曝のしくみ

3種類の放射線:アルファα線、ベータβ線、ガンマγ線の違い

一番エネルギーが高く、分子切断を密集して行うのは **アルファ線** です。重い粒子で体内では1000分の40ミリメートル(空気中では約5センチ)しか飛びませんが、一本のアルファ線が飛び出してから止まるまでに、**およそ10万個もの分子切断を密に行います。** **ベータ線** は高速電子で体内では1センチ(空気中では約1メートル)飛び、一本のベータ線は約2万5千個の分子を切断します。 **ガンマ線** は電磁波で空気中では数百メートルも飛び、人体を突き抜けますが、**分子切断はまばらにしか行ないません。**

直径1000分の1ミリ以下の放射性微粒子の中には約1兆個の放射性原子が含まれます。原子炉の中でぶつかり合って合体した微粒子には何種類もの放射性原子が含まれ、全ての放射線が出てきます。**放射性微粒子は目に見えない埃となり大気中をどこまでも飛んで、身体の中に入り、内部被曝をもたらします。**

放射線の特性 (外部被曝するのはガンマ線のみ)



「内部被曝し続けている今 いのちを守るために」より 監修:矢ヶ崎克馬 編集:子どもと地球の未来・ノーバケレル

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

実重 重実 著「森羅万象の旅」よりその一部を転載しています。

4 ストレスは進化の源泉

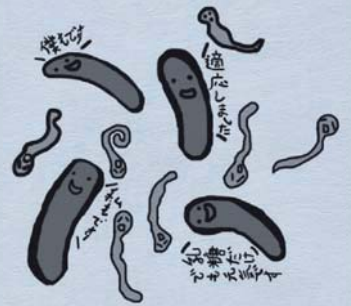
肉食の動物が出現すると、捕食される動物たちは身を守るためにさまざまな工夫をこらす。保護色や擬態を身につけるものもいれば、毒や刺で身を守るものもいる。地中や夜の闇の中に逃避するものもいる。弱肉強食の競争は、生物たちを複雑化、高度化する。

この厳しい競争をストレスと捉えて、ストレスの観点から進化について考える学説がある。偶然ではなくて、言わば心理的な要因が働くというのだ。

環境から与えられるストレスから、個体は逃れようとする。こうして得た獲得形質は遺伝しないものの、ストレスに適切な反応をすることのできる遺伝子は存続する。それが何世代にもわたって続くうちに、個体群の中で最適の反応をする遺伝子が濃縮されていくというのである。つまり、獲得形質が遺伝するのではなくて、その形質を獲得する能力が遺伝することになる。

米国ロチェスター大学のホール教授は、大腸菌を用いて、自分に都合のよい突然変異が起こる現象を確認している。

乳糖を利用することのできないタイプの大腸菌に乳糖のみを与えて培養する。するとほとんどの大腸菌は死ぬが、中から乳糖を利用できる大腸菌が生まれてくる。彼らは、乳糖の利用能力という突然変異を選択し、誘発したのだ。



○×△コラム 【原発の行く末】

原発の事故から1000日以上経った今も未だ福島第一原発は放射能を出し続けている。さらに汚染水の処理、核燃料の取り出しなどの深刻な問題が未解決であるにもかかわらず安倍政権は政策を転換し、原発の輸出と再稼働を進めているのである。

原発事故の為に余儀なく仮設住宅に暮らしている方や移住された方、農業、漁業などの仕事を失った方などの被害者の気持ちはいかに堪えかねると思う。また事故が起きれば終息も出来ず、さらに広大な国土や海が汚染される。日本が終りになるかも知れない物は絶対無くさないといけない。政府は被害者に対して支援を強化し、全面的に責任を取るべきである。

原発は政府主導で行ってきた政策のはずだから。

(ともぞう)

生姜産地レポート



仁淀川(清流日本一)

2013年10月31日弊社しょうが湯に使用している高知県産生姜の生産者の箭野さんを訪問しました。行く途中、仁淀川の大きさ、美しさ感激し、こんな豊かな自然の中での生姜圃場ってどんなところだろうと思いつきながら楽しみに行きました。

まず、JAコスモスの生姜保管倉庫を拝見しました。15℃に保たれた冷蔵庫の中で収穫した生姜を土付きのまま保管します。まだ、時期的に収穫が始まったばかりなので閑散としていましたが、この大きな冷蔵庫がコンテナでいっぱいになるのはもうすぐです。冷蔵庫で保管することを「囲い(かこい)」というそうですが、「囲い」をすると生姜の辛味が増すそうです。保管倉庫から生姜生産者の箭野さんの圃場は仁淀川を渡り、北に向かって車で約5分くらいの所にあります。山奥にあるのかと思っていたら民家の近くだったので意外でした。青々とした生姜畑が一面広がっています。きれいに区画整理されている圃場に等間隔に整列した生姜は見事な光景でした。驚いたのは圃場の周りにはぐるり仁淀川に囲まれていることです。豊かな自然と清流がつくりだした肥えた土地なんだとおっしゃっていました。

生姜の生産者もそれぞれ試行錯誤をされながら毎年生姜作りに向き合っておられます。箭野さんから基本的な事を教えてもらいました。まず大事なことは次の種芋(親芋)を選定すること。元気な種芋を残さないと次のいい生姜はできません。どのくらいの大きさにするのか未だに悩むところだそうです。そして植え付けには向きがあること。うねの幅の短い方に生姜が広がるように植え付ける(効率がいい)生姜は横に広がって大きくなりますから、横に広がる向きで効率よく植えること。なるほど! 計算されているんだあとと思いました。

お話を聞いた箭野ご夫婦は生姜作りのこだわりとか苦労はあると思いますが、気さくな明るいご夫婦でした。

とにかくのどかというよりも壮大な自然の中の生姜圃場です。高い山に囲まれ、清流がそばを流れ見事な景観です。紅葉はさぞかしきれいだらうなあ。

最後になりましたが、今年の生姜は夏の日照りで大きくならなかったけれど最後の雨でぐっと太った。それでも例年よりも小ぶりだそうです。でも、きれいな水、空気に恵まれた環境に育つ生姜はすばらしいです。そしておいしいしょうが湯になります。

商品部 久保貴美



箭野さんご夫妻と弊社スタッフ



2013.5.21



2013.10.31



今年の生姜です。生姜全体を「蔵」と呼び、一個一個を「太鼓」と呼ぶそうです。

2014年
1月
イベント
カレンダー



- 満月：吸収の機能MAX
- 毒素を排出していく
- 新月：排出の機能MAX
- 吸収の機能が高まってくる
- 満月：吸収の機能MAX

日	月	火	水	木	金	土
			1 ● 新月	2	3	4
			元旦 🍲	初夢		
5	6	7	8 ● 上弦	9	10	11 🏠
囲碁の日	消防出初めの式の日	七草がゆ 🍲	勝負事の日	風邪の日	明太子の日	鏡開き
12	13	14	15	16 ○ 満月	17	18
スキーの日	成人の日	タロ、ジロの日	上元	禁酒の日		
19	20	21	22	23	24 ● 下弦	25 🍡
	玉の輿の日	料理番組の日 🍲			ゴールドラッシュの日	中華まんの日
26	27	28	29	30	31 ● 新月	
求婚の日	文化財防火デー				みそしょうがつけ 晦日正月	



株式会社純正食品マルシマ

マルシマ

検索

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