



# マルシマ ニュース

満月&新月カレンダー

12月10日(土) 満月 ●  
25日(日) 新月 ●

※赤文字はお休みとさせていただきます。

マルシマカレンダー

12							1						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
25	26	27	28	29	30	31	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](mailto:marusima@bbbn.jp)

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

### 好評販売中!!

## あったかお鍋が恋しい季節になりました。

### こだわりの国産原料100%

#### ◆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。

#### ◆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。



## ●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。

#### ◆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。



糸満の海

**塩ぽん酢**  
200ml 567円(540円)



## ●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。

#### ◆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。



**味噌ぽん酢**  
200ml 567円(540円)



**蔵の実**  
60g 242円(230円)

からだがよろこぶ発酵食品  
『蔵の実』で、いつもと少し違った  
田楽風おでんをお楽しみください。  
旨味の多い  
2度仕込み醤油もろみ 使用。



◎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	とろろ昆布	40g	ラベル表示(産地)変更。国内産 → <b>北海道産</b>	在庫消化後
	つゆ彩々	400ml	原材料産地変更。鯉節 焼津 → <b>九州</b>	次回製造分より
	本枯れ和風だし	8g×24 200g	原材料産地変更 「鯉エキス」の鯉産地 静岡 → <b>鹿児島</b>	在庫消化後
	早煮こんぶ	36g	内容量変更 → <b>32g</b> 価格・JANコード等に変更ございません。	2012年1月 製造分より
ムソー	二八そば	200g	価格変更。 <b>旧価格</b> 336円(320円) → <b>新価格</b> <b>368円(350円)</b>	2011年12月1日より

◎再開商品のご案内

メーカー名	商品名	内容量	実施時期
桜井食品	国内産契約栽培 かたくり粉	200g	実施済

◎休止商品のご案内

メーカー名	商品名・備考	内容量	実施時期
三育	リンケッツライト (一部原料の調達ができなくなったため)	190g	在庫消化後

◎サンコーお菓子の定番変更(2012年1月よりケース単位取り寄せになります)〈特〉は特別価格です

商品コード・商品名・内容量	
7288 <b>特</b> 玄米入りみそせん(8個)	7279 <b>特</b> 国産十二穀入りクッキー(65g)
7162 <b>特</b> パウンドケーキのラスク(5枚)	7106 <b>特</b> えびポリせん(55g)
7241 <b>特</b> 煎り胡麻落花(66g)	7208 <b>特</b> うす焼きあられ 玄米粒入り(60g)

**お正月料理にも重宝します。**

**純正本かえし**

# 和のこころ

お料理の素材を生かし、  
和食が手軽に楽しめます。



いりこ50gを乾煎りし、和のこころ大さじ1(お好みで調整してください)をからめる。ごまと合わせて和風に。アーモンドと合わせて洋風に。お楽しみいただけます。

**純正本かえし 和のこころ**  
550ml 900円(857円)

# 本枯れ和風だし

本枯れ節と北海道産昆布の「旨味」がお料理を引き立てます。素材の持つおいしさにこだわった“だし”です。お煮めやおそばにもお使いいただけます。



**和風だし**  
NET 200g (200g) 840円(800円)

**和風だし**  
NET 200g (8g×24袋) 1,029円(980円)



**おせち料理  
ご予約受付中!**  
(詳しくは、担当営業まで。)

**●お願い●**



年末は運送便の荷物が混み合います。従来より、早めにご注文いただけますようよろしくお願い申し上げます。

知って  
おきたい!



## ◆放射線の正しい知識◆

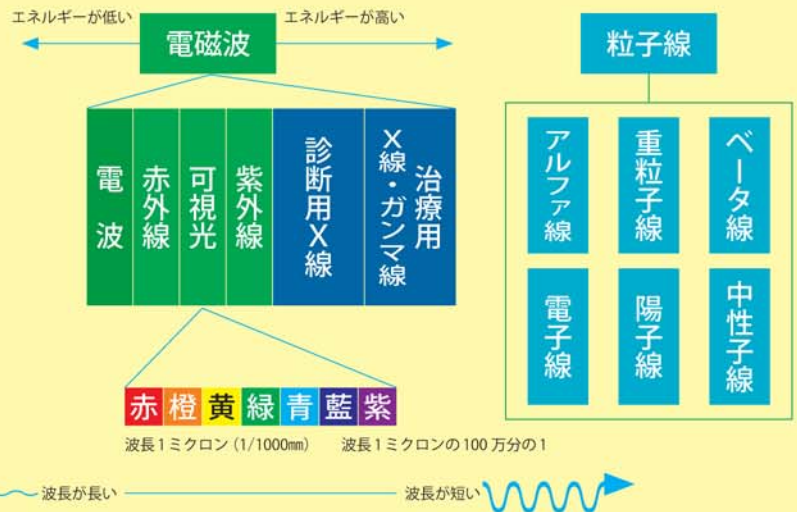
### 放射線の種類

放射線 (電離放射線)

### 放射線とは (どんなもの?)

放射線には原子よりも小さな粒子線と波長の短い電磁波の2種類があります。粒子線には、アルファ線、ベータ線、中性子線などがあり、電磁波にはエックス線やガンマ線があります。放射線には、直接的、間接的に物質を電離させる能力があります。

放射線をだす能力のことを「放射能」といいます。放射線をだす物質を「放射性物質」といいます。



### 放射線を懐中電灯の光に例えると、

- 放射線……光
- 放射性物質……懐中電灯
- 放射能……懐中電灯がもっている光を出す能力



尾道医師会・広島県医師会

## シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

さねしげ しげかね 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。

### 17-2 単細胞になったり多細胞になったり

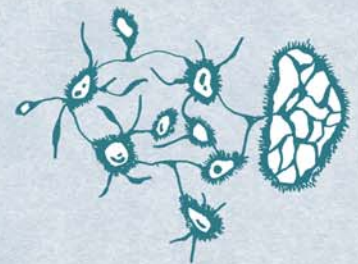
単細胞になったり、多細胞になったりする粘菌の一生は、私たちの眼から見ると不思議なものだ。しかし、考えてみると、生物たちが進化していく過程には、単細胞から多細胞へと移行していく時期があったはずだ。

堅固に見える植物体も、多数の細胞が集合してできた、移ろい行く一瞬のかたちにはすぎないのかもしれない。

そしてある意味では、私たち人間もそうだ。現在の私たち自身が多細胞動物なので、粘菌のように単細胞になったり多細胞になったりする生物を奇妙に思う。

しかし、もともとは、私たち多細胞動物の遠い祖先も、粘菌の群体のようなものだったのではないか。私たちの身体は、1個の受精卵が細胞分裂をしてできるものだが、これは遠い祖先のやり方を繰り返しているのに違いない。

粘菌の群体の塔の形も、私たちの身体も、生物としての差異はあまりないと言えるかもしれないのである。



### ○×▲コラム

スズメバチに刺された、襲われたと言うニュースを良く耳にしますが、先日我が家にもスズメバチの巣が山茶花の木に出来ているのを発見。自分で駆除しようとスズメバチに効くと書いてある殺虫剤を1本購入。早速持ち帰り、何回か噴射して1本使い切った。もう大丈夫と思い巣を突付くと何処からとなくスズメバチが飛来。身を低くして間一髪セーフだったが、仕方なく業者に駆除して貰う事になり、「暗くなり見張りバチが巣に戻ってから駆除します。」との事。スズメバチの巣は入り口が1ヶ所、そこに薬剤を注入する道具を使い約20cmの巣を駆除してもらって一安心。巣の場所や大きさにより料金は違うそうです。我が家に来る前にもう一軒駆除したそうで、その巣を見せて貰うと50cm以上、料金はいくらだったのかな? チョッピリ懐が痛んだ秋でした。(おでひ)

# 秋田県有機栽培米、有機大豆レポート

2011年10月8日、運良く天候は晴れ、秋田県の大潟村に行ってきました。

マルシマのお酢やきな粉は、この地で有機栽培された、お米や大豆で製造しています。いわば大潟村は、この製品達の「ふるさと」なのです。

その大潟村で米、大豆をはじめとする穀物の調整、貯蔵、出荷を行っている(株)大潟村カントリーエレベーター会社さんへお邪魔しました。稲刈りの最盛期の時期にご案内していただき、申し訳ない思いと、うれしい気持ちが入り混じって複雑な気分でした。

まず目を引くのが、お米を貯蔵しておく「サイロ」です。サイロは高さ30m、それが10本単位で立ち並び、その固まりが8基の合計80本あります。その大きさには圧倒されました。

続いて圃場を案内していただくと、まず口に出してしまうのが「広い」でした。見渡す限り「田んぼ」、「田んぼ」、時々「畑」です。これほど農業に特化した地域が日本国内で他にあるのでしょうか？少なくとも僕は知りません。

圃場では、「しじみの貝殻」が土の上に転がっていました。「なぜこんな場所に貝殻があるのか？」というところ、ここ大潟村は、かつて「八郎湖」という琵琶湖につぐ、日本第二の広さを誇る湖でした。1955年より、20年におよぶ歳月をかけて干拓を行い、1万7,000haもの広さを誇る土地へと生まれ変わったのです。

大潟村では、有機農法を行っている農家の方が多数いらっしゃいます。果てしなく伸びる高い位置に設置された用水路と、きちんと分けて整備された排水路は有機農法に適した環境を備えていることを示していて、さらに大潟村の環境方針として、環境負荷の抑制を基本目標の一つとして掲げているので、大気・土壌・水質を汚染しない有機農法を行っている方が多いのは納得の結果です。マルシマでも国内産の有機農産物をいただいているのは、ここ大潟村の生産者の方が大半を占めています。

この広大で肥沃な大地に日本の農業のパイオニアともいわれる設備と知識、そして農家の方の愛情が育てた有機栽培のお米と大豆、末長く、こだわりの原料として使わせていただきます。

これからもよろしくお祈りします。(商品部 小野倫史)



カントリーエレベーターの沢石課長(左)とご担当の高橋係長(右)



超巨大なサイロ



元気に育った収穫前の有機米と有機大豆



広大でしっかりと整備された圃場



5～6kmもの長さを誇る用水路

