



2014年2月号

今月のトピックス

新商品のご案内

薩摩 つぼ漬 (黒酢入り)

新規取扱商品のご案内

毎日えごまオイル

マルシマのしょうが湯

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【天産自足】

北海道有機農産物生産者レポート

2月のイベントカレンダー

マルシマカレンダー

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

満月&新月カレンダー
新月●なし 満月●2月15日(土)

★新商品のご案内



薩摩 つぼ漬 (黒酢入り)

鹿児島県産の大根を冬の寒風で良く干し上げ、刻んでから有機醤油をベースに薩摩黒酢を使用した調味液に漬け込んだ、歯切れ、歯ごたえの良さが特徴の昔ながらの漬物です。

ホリホリ食感が
うまい!



●原材料 / 干し大根(鹿児島県産)、刻み昆布、漬け原材料[糖類(粗糖、麦芽水飴)、有機醤油、玄米黒酢、食塩](原材料の一部に小麦、大豆含む)

保存料、着色料、旨味調味料などの添加物は使用していません。

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
3939	薩摩 つぼ漬(黒酢入り) JANコード 4906657 393907	80g	30	263円 (250円)	120日

New! ★新規取扱商品のご案内です!

毎日えごまオイル

現代の食生活に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)が豊富に含まれる「えごま油」を持ち運びに便利な小袋入りにしました。食べたいものにかけるだけ! お弁当のお供にオススメです。

- ・物理的な搾油方法(圧搾製法)で仕上げました。
- ・えごま油は、原料から搾油まで、一括して自社管理しています。
- ・保存に便利なチャック付アルミスタンド袋を使用しています。
- ・小袋1袋で、一日に必要なオメガ3脂肪酸(2.4g)が摂取できます。



●原材料/食用えごま油

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
太田油脂	2233	毎日えごまオイル JANコード 4962311 110143	120g (4g×30袋)	12	1,575円 (1,500円)	1年

まだまだ
寒さ厳しい季節

マルシマのしょうが湯

しょうがを
れごと
使ってます!
だから美味しい!

マルシマの生姜湯は東洋思想の陰陽論により本来陰性である生姜を十分に熱を加えて乾燥させ、「より陽性の生姜」にすることから始まっています。また「一物全体食」の考えより、生姜を皮ごとすりおろして使用することで、皮や繊維に有効成分の7割があると言われていた生姜の力を余すことなく引きだしております。従ってショウガオールは十分に含まれていると考えています。寒さで冷えた冬のカラダにやさしい『温かいしょうが湯』を年中通してご愛飲ください。



箱入 (20g×18)



袋入 (20g×5)



袋入 (100g)



箱入 (20g×18)



袋入 (20g×5)

花梨入りしょうが湯

黒杜仲しょうが湯

しょうが湯



箱入 (15g×16)



袋入 (15g×6)



箱入 (15g×12)



袋入 (15g×4)



箱入 (20g×12)



袋入 (20g×4)

♡カラダ想いシリーズ **オリゴしょうが湯**

♡カラダ想いシリーズ **あずきちゃん**

生姜湯(有機生姜使用)

◎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	うまいんじゃけえ 昆布ちりめん 36g・紫蘇ちりめん 36g・鮭ちりめん 36g	弊社都合により製造中止 3月製造分 在庫消化後
	味まん点 ちりめん 70g・煮干いりこ 100g	弊社都合により製造中止 3月製造分 在庫消化後
	ギフトセット WK-42 和のこころセット	和のこころ終売の為 製造中止
	ギフトセット WK-37 和食調味料セット①	
	ギフトセット WK-35 和食調味料セット②	和のこころ 在庫消化後
丸島醤油	和のこころ(純正本かえし) 550ml	弊社都合により製造中止 在庫消化後

知って
おきたい!



◆放射能の正しい知識◆

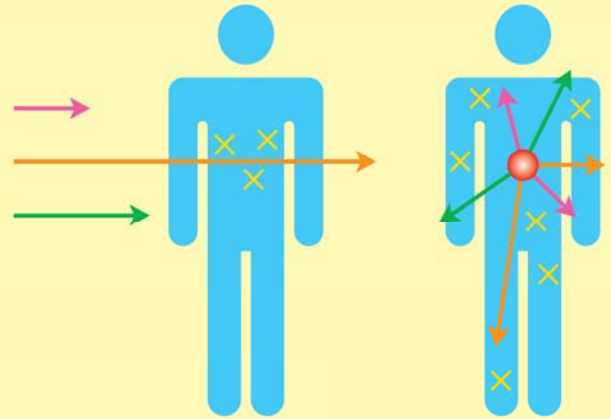
放射線被曝のしくみ

外部被曝と内部被曝の違い

身体の外から放射線をあびるのが**外部被曝**です。外部被曝は、ほぼガンマ線だけによる被曝と言ってさしつかえないでしょう。それに対して放射性微粒子を身体の中に取り入れ、身体の中で出される放射線に被曝するのが**内部被曝**です。たくさんの放射性原子を含んだ微粒子が体内に入り、それが三種類の放射線を体内で出すわけですから、内部被曝では体の中の細胞が発射される全ての放射線に当たり続け、外部被曝として測られた放射線よりずっと大きな被曝被害をもたらします。内部被曝でのベータ線、アルファ線による分子切断では、生命活動の結果、間違っつつなぎ直しが起き、晩発性障害を起こす危険性は外部被曝の100～1000倍(ECRRによる)とも言われます。

外部被曝

内部被曝



— ガンマ線 — ベータ線 — アルファ線

「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・ノーバクレル

シリーズ 森羅万象の旅

(株)地湧社の書籍

かねしげ 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。

第3章 種とは何か?

人類学者マーヴィン・ハリスは、欧州の白人もそのような適応の結果生じたヒトの亜種だと言う。もともと人類は褐色の皮膚を持っていたが、太陽光線の弱い北方の地へと移住せざるを得なくなった人たちが、白い皮膚を持つようになったというのだ。

紫外線を多く浴びるのは有害だが、しかし紫外線を浴びなければビタミンDを合成できず、くる病になってしまう。そこで北方に移った人々は、皮膚の中のメラニン色素を減少させて、弱い光線でもビタミンDを合成することができるようにした。こうして彼らの肌は白くなった。

また、くる病を防止するために、骨格を発達させた。カルシウムの摂取を容易にするために、成人でも牛乳分解酵素ラクターゼを出すことができるようにした。こうして彼らはウシとの共生動物となった。これに対してアジア人の95%、黒人の75%は、幼児期にしかラクターゼを分泌しない。

白い皮膚とラクターゼを保有する者が平均して2%多い子どもを持つと仮定すると、遺伝子が濃縮されて白人が出来上がるまでには5000年もあれば十分なのだという。

安住の地を追われて難民となったもの、強敵や天敵の出現によって苦しんだもの、あるいは天変地異による苦しみに耐えたものなどが、新たな生物の祖となってきたに違いないのである。



○×△コラム 【天産自足】

昨年12月に野草料理で有名な食養研究家の若杉友子さんの自宅に訪問してきました。彼女の家には旧ソ連製のまきストーブがありその脇には越冬用のまきが土間からうず高く積まれていました。彼女はそのストーブの天皿を料理の保温用に使用しながら私たちの為に暖かい料理を作ってくださいました。そのとき彼女に自給自足の話をもちかけると彼女は「何言ってるのよ～、自足はしてるけど自給なんかできないでしょー、“天産”だよ、私たちは太陽と空気と水と土が育てたものをいただいているだけなんだよ、自分で作っているなどと傲慢なことってはいけないよー、だから天産自足よ」その後食卓に並べられた料理を有難く有難く美味しく美味しくいただきながら、私は植物などの遺伝子を組み替えるのは傲慢×百万倍と思った!

モクさん

北海道有機農産物生産者レポート

オーガニックで熱い漢 おとこ

2013年11月1日(金)、およそ15年ぶりの北海道へ。

弊社の製造物(醤油、きな粉)の原材料である有機大豆、有機小麦等を生産されている今城さんの圃場視察に行きまして。

収穫真っ最中の有機大豆の圃場へ案内していただき、到着すると、轟音と共に見たこともない機械が圃場を駆け回っていました。機械の中からは私がいつも電話でお話している今城さんが颯爽と登場。広島からおよそ9時間、やっと会えました。有機大豆を収穫するこちらの機械、大豆栽培の本場アメリカから取り寄せた専用の機械で、〇千〇百万円もするシロモノです。「明後日には天気が崩れるので、早く収穫しないと」とのこと。収穫のタイミングはどの農作物もシビアですが、特にここは北海道、雪の季節も間近に迫っています。さらに今年の北海道は異常気象で、雨天の継続日数が歴代の記録を更新し、そうかと思えば干ばつにも苛まれ、踏んだり蹴ったりの2013年だったそうです。そんな状況下でもしっかりと有機大豆を育て上げられ、「さすが!」としか言いようがありません。

拝見した有機大豆は若干の小粒ではありましたが、サヤの中身は非常にきれいな仕上がりでした。

今城さんは、常に熱い魂と前進する気持ちを持って、日々の農作業や今後の構想をされています。2013年の7月には6次産業(農産物生産者が農産物加工から流通、販売までを行うこと)として、パン工房も新たにOPENされました。今城さんの熱い魂の結晶である有機大豆、大事にいただかなければなりませんね。ただ、従業員の方からは「働き過ぎ」とのお声もありました…お身体をご自愛ください。

今城さんをはじめ、我々が思い描く循環型の有機の思想が未来永劫続き、広まって、環境や人が今以上に幸せになれば、どんなに素晴らしいでしょうか。

商品部 小野倫史



有機農産物生産者の今城さん。熱く、パワフルな生産者様です。



本場アメリカの大豆収穫機。広大な農場もこの機械ならあっという間です。



2013年の北海道産有機大豆。小粒ですがとってもキレイでした。



2013年7月にOPENしたパン工房 ピッブル。もちろん今城さんが生産された有機小麦使用です。



2014年

2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いく
- 満月：吸収の機能MAX

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
	節分		笑顔の日	海苔の日	上弦	針供養
9	10	11	12	13	14	15
ふくの日(魚)	ふきのとうの日	建国記念日	レトルトカレーの日		バレンタインデー	お菓子の日
16	17	18	19	20	21	22
寒天の日			プロレスの日	歌舞伎の日		おでんの日
23	24	25	26	27	28	
下弦			威臨丸の日	新撰組の日	ビスケットの日	



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