

ひまわり

2019年
4月29日
No.1311

生活協同組合 あいコープふくしま
郡山市安積町日出山1-110-1
Tel 024-956-0011 Fax 024-956-0055
フリーコール 0120-910-408

もくじ

- ① 鎌田醤油交流カフェ会・大豆と米麴で2年間の発酵力
- ② ↓ 市販品との相違、うま味・香りの秘密
- ③ ↓ 専務Q&A・丸大豆と脱脂カワ大豆の違い
- ④ 石けんシリーズ、コストを下げたい・生産者からのお願い
- ⑤ ウェルカムフェア、新しい糸組員さん歓迎・西己達チーム紹介
- ⑥ 足・靴の相談と販売会・ひろば
- ⑦~⑩ ローカル案内・たんどモカート・買い物控え込

ローカル商品のご案内（5月3回）はうしろのページからです ホームページ <http://icoop-fukushima.jp> CO・OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-212-107

鎌田醤油交流カフェ会～専務に学ぶ～（5月30日福島）

大豆と米麴で2年間の発酵力！

（微生物）

旨味と香りと色



5月30日働く婦人の家で鎌田醤油さん学習交流会が開催され組合員12名とゲスト4名（託児6名）が参加しました。

鎌田さんからは「皆さん何の疑いも無くラベル表示を見て醤油を選んでいると思いますが、何でも表と裏がある、当たり前が当たり前でないのが今、鎌田醤油は当たり前のことをしていきたい」とお話しされ、大豆と発酵、市販のお醤油と国産大豆醤油との違いをお話いただきました。

丸大豆・小麦・食塩

だけの醤油は質が高い

醤油だけでなく食品表示や菌、微生物、発酵の話など、とても勉強になりました。毎日口に入っている醤油、丸大豆・小麦・食塩の全てが国内産のものでとても質の高いものを提供してもらっているのを知りました。また鎌田専務の「あたりまえの事をしていきたい。」という言葉がとても印象的でした。

（伊達市）

国内製造は国産品ではたよりの気づき

お話が本当に面白く時間があっというまに過ぎてしまいました。

原材料名の最初にくるものには原産地を記載するようになっていきます。しかし「脱脂カワ大豆（国内製造）」の表示はあくまで国内で製造しただけであり、大豆がどこ産のものでこう書けるそうです。国内製造ならたんとなくいいかなという思いがあったのではっとさせられました。

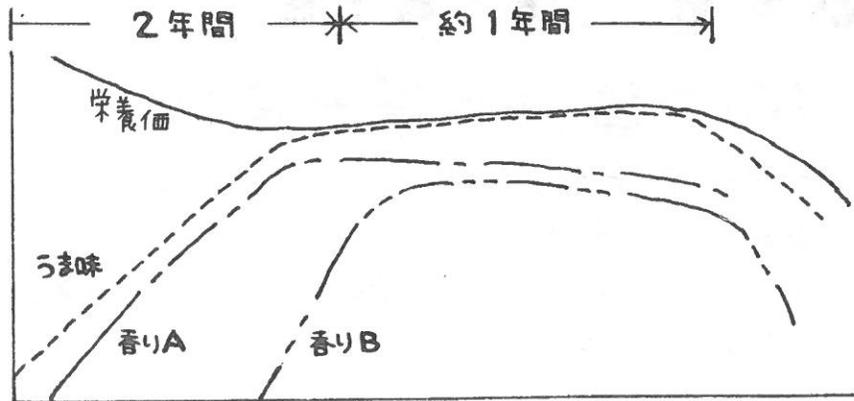
輸入品だとPH（ポストハーベスト・収穫後の農薬使用）の心配もあるし、遺伝子組み換えについてもどうなのかな。醤油だけでなく他の食品についても気をつけて見ていけたらいいなと思いました。そして鎌田さんのお醤油はやっぱり間違いないと自信になりました。

また衝撃だったのが「ご遺体が昔はすぐいたんでいたのに、最近はやっぴりモツ」という話でした。知らず知らずのうちに保存料などを摂取していて保存がきく体になっているということ...？おそろしい！！

（福島市）

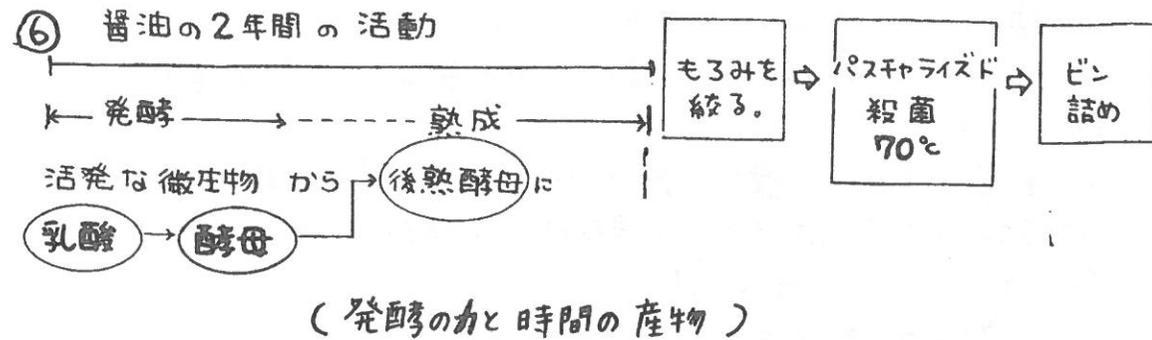
鎌田醤油そして市販品との相違 安全で旨味ある秘密を解く

- ① 昔ながらの原料 丸大豆・小麦・塩・米麹
(宮城県産100%)(香川の海水)(微生物)
- ② 製造から出荷まで「2年間」かけて微生物の力で発酵させ、後半の1年は熟成期で静かに寝かせて「味がしまる」マイルドな味に。旨味と栄養価は味噌と同じですが香りは発酵時と熟成時にそれぞれ生まれます。



香りA は発酵熟成の前半に出て、花の香り、バニラエッセンスに近い香り
 香りB は発酵熟成の後半に出て、酸味(すっぱい)

- ③ うま味 … 米麹の微生物の力でたんぱく質をアミノ酸に、てんぷんを糖分に変えて熟成してうま味になります。
- ④ 醤油色 … アミノ酸(天然)と糖が茶色びょうき出来ます。
- ⑤ 醤油の香り … 大豆油が発酵分解して醤油の香り。
(香りAとB)の香りは「丸大豆醤油リフトクリーム」の商品化されてる味噌の香りとは似て非なる高級な香り。脱脂大豆使用は油分が抜かれ香りは出ないため「(化学合成の)香料」が添加



鎌田
醤油

うま味の秘密
香りの秘密

あいコーポ	福島県内店
鎌田醤油 国産丸大豆しょうゆ	自家醸造 こいくちしょうゆ(混合醸造)
<原材料名> ・丸大豆(宮城県産100%) ・小麦(") ・食塩	<原材料名> 重量順 ・食塩 ・脱脂加工大豆 (遺伝子組換えでない) ・小麦(国内産100%) ・アミノ酸液 ・糖類(ぶどう糖・砂糖) ・アルコール ・調味料(アミノ酸等) ・カラメル色素 ・甘味料(ステビア・甘草) ・ビタミンB1
900ml ビン入り 518円(税別) ガラスが大切 500ml 約290円 ビンリユースで20円戻る	500ml × 3本 1350円(税別) ペットボトル入り 1本当たり450円(税別)
製造に1年半~2年 熟成期間をかける	長くて6ヶ月くらい

②



鎌田専務 Q & A

Q. 鎌田醤油と安い醤油の「こいくちしょうゆ」は何か違うのでしょうか？

A. 原材料が全く違います。
安い醤油は脱脂大豆(油分の搾りカス)使用のためアミノ酸・香り・糖分が不足します。ここにアミノ酸液と糖類を加え補充します。(アミノ酸液はふすまなどのたんぱく質を塩酸で分解した液。鳥の羽や毛を分解してできる。)これに麴を加え発酵させたのが「混合醸造」です。



Q. 食塩の表示が最初ですが、量が1番多く入っている？

A. そうです。
脱脂大豆・小麦・アミノ酸液で発酵させる時の食塩と、アミノ酸液の塩酸の塩分で、全体の20~30%を占めており最大重量です。

Q. それだから糖類を入れ甘味を強め、調味料(アミノ酸等 = 化学調味料)で塩分をマイルド感に変えるわけですね。甘味料も同じですね？

A. そのように味を作って(香りは作れない)、アルコールとビタミンB1で保存力(料)を保っています。

Q. 価格を比べると鎌田醤油は500ml当たり約290円で「こいくちしょうゆ」は500ml当たり約450円と、非常に差があります。どうしてでしょう？

A. 丸大豆醤油の水準価格は、通常1L当たり1000円~1200円が相場のようなので。
しかしあいコーポとの契約製造・直接取引のため(仲買人、宣伝料、在庫などの節約)現在の価格が成立しています。

二つのしょうゆ食べ比べしました！



「こいくちしょうゆ」・・・いつもの味です。甘い！
「鎌田醤油」・・・濃い。豆の味がする。しょっぱい！
などの感想でした。

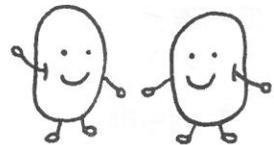
鎌田専務にこの結果を聞いてみました。
おしょうゆは単品で食べるものではないですね。
煮物の味付けやお刺身、湯豆腐に調味料としてほんの少しつけて食するものですから・・・単品の比較では難しいところがあります。

少し解説

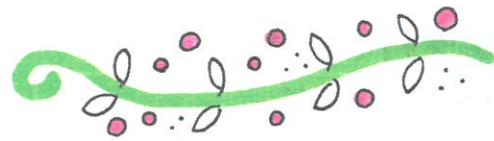
丸大豆と脱脂加工大豆の違い

丸大豆 → 畑で収穫した丸のままの大豆

脱脂加工大豆 → 丸大豆から溶剤を使い大豆油を抜き取った「大豆」をつぶしたモノ。原価が安く熟成も5~6ヶ月と早い。醤油の香りが出ない。



鎌田醤油の国産丸大豆使用は
全体の2~3%と大変貴重なブランド品!!



参加者は

有糖のさつまいも &
甘いにんじん(堀越産)
唐桑わかめの
おみやげもご用意しています

Welcome!

氷切り
不要

あいうえお豆腐 de スイーツ

豆腐クリームの作り!

新しい組合員さん 歓迎

4. 開催日時と会場

どの会場も 9:45~12:00

ひまわり会
ご予約しています

日程	市町村	会場	電話番号	託児 あります	申込み ×人
5月16日(木)	福島市	サンライ7 福島	024 553-5529	和室	5/8
5月16日(木)	郡山市	郡山中央公民館	024 934-1212	託児室	5/8
5月17日(金)	安達町	二本松市 男女共学センター	0243 23-8301	子供室	5/8
5月20日(月)	須賀川市	東公民館	0248 63-2154	会議室	5/10

米粉パンにジャムをつけて食べてみました。ジャムは甘さ控えめで、パンは1つより腹もちがよいように思いました。

(石川郡)

バズちゃん牛乳が甘みがあってとても美味でした。卵モックがあり濃厚でした。

(郡山市)

米粉パンがもちもちして美味しかったのと、卵が新鮮でした。

(郡山市)

牛乳はすまじりとした飲みごちでした。卵は味がしっかりとした濃厚な味わいでした。米粉パンはもちもち食べたえのある食感がおいしかったです。ジャムもフルーティな味でパンにぴったりでした。

(郡山市)

美味しかったです!

(郡山市)

米粉パンがとてももちもちして美味しかったです。シンプルな原材料なのに深みのある味でした。牛乳や卵、毎日食べるものが安全なものだと安心して子ども達に食べさせることができ嬉しいです。

(安達郡)

私たちが
お届け
しています!

2019年度

- 🌸 親切
- 🌸 丁寧
- 🌸 笑顔で!

西己達子と一緒に

④



- 佐藤 センター長・吉田 菅野 三坂 石井
(130コース) (121) (123) (207)
- 松本 柳沼 大越 古川 廣中
(219) (208) (216) (125) (111)



靴の相談と販売会

3月23日、パラマウント足と靴の相談・販売会が あいコープセンターで開かれました。参加者21名、そして靴等の販売66万6573円のご協力を頂きました。



「片方が少し扁平気味なんです…」

組合員 「足の変形はないんです。足のこの部分(写真A)が肉厚になっていて…。それに片方の足が少し扁平気味なんです。」

パラマウント・竹内さん 「今までのサイズは？」(23.5cmです!)

「それでは24cmのシューズにしてみますか。つめの方向性もあるから…」 「それから扁平気味の方にスポンジの足型を入れます。肉厚もあるからインソールで調整しましょう。」

組合員 「あっ大丈夫！」(室内で軽く歩いてみる)



<写真A>

パラマウントの竹内さんはこの道30年を続けるベテラン!

靴作りの職人さんではありませんか

「外反母趾」をはじめあらゆる足に対応する靴の選択のプロです。

次回9月1日(日)予定

(あいコープふくしま事務局)

ひろば

3.11震災 詳しいことは知らずに...

今回の「ひろば」には、改めて3.11震災の被害の大きさに胸が痛みました。浪江町民の方の避難先の数字にはとてもおどろきました。全然詳しいことも知らずに暮らしている自分が取っつきかくなりました。まだまだ復興の道のりは遠いのだなと思い知らされました。そこで自分には一体何ができるのかと考えさせられました。

また別件ですが、糸魚羊の切り身(弁当用)の件、丁寧に教えて頂きありがとうございます。西運担当の松本さんもきちんと口頭で教えてくれました。今度アドバイス通りやってみます。

(須賀川市)



石けんシリーズ (石けんカフェ会 3月29日)

カーペットの汚れ

石けん + 酸素系漂白剤で落ちた!

2月に戸建てに引っ越し、それまで小さなアパートの小さな浴槽をスプレータイプの石けんで洗っていたのが大きな浴槽になり、あっという間にスプレータイプの石けんがなくなってしまうようになりました。もっと経済的に石けん生活を楽みたいと思い、今回石けんカフェを申し込みました。テーマは、経済的な石けんの使用方法と、カーペットのシミについて。

Aさん → 子守りで話が聞けなかった!! あまえんぼう「甘〜い♡」

Bさん → 台所石けんはネットに入れて使っている。溶け出しやすくて使いやすい。

風呂掃除は泡をモコモコに立てずに洗っているが、汚れは落ちていく。泡にこだわらなくても大丈夫。

Cさん → カーペットの汚れは合成洗剤をうすめて使っていた。酸素系漂白剤と

石けんで落とせるのは自然がいい。

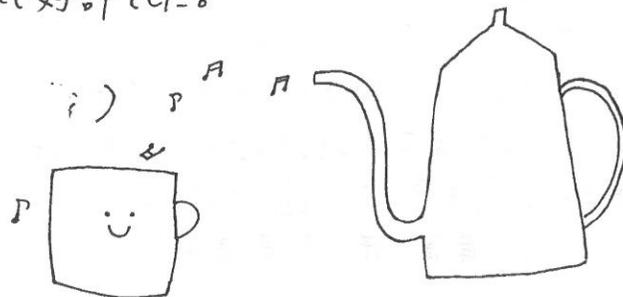
あまえんぼう 本当に甘くておいしい!

3才4娘 → いちごが女兼いで食べられなかったが、皆が食べるのを見て始めて

口にしたら「甘くておいしい」とニコニコ 😊 ザッパトルテも「もっと食べたい」とパロリでした。

ランカスターのキャラメルティーは、「茶葉がインフルエンザに効果があり」の記事を読んで、今回のカフェ会で頼んでみました。香りがとても良く、「甘くはないのに甘いような感じがする」ととても好評でした。

(郡山市)



⑥

風呂洗いのコストを下げたい

組合員3名、ゲストさん1名、子供が赤ちゃん4年生まで4人の開催となりました。カーペットのシミを落としたい、お風呂洗いのコストを下げたい、食器洗い、特に油汚れの始末など解決できる良い方法があれば知りたいとの事でした。

ウールのカーペットでしたので、お湯・固形石けん・酸素系漂白剤など使い、皆で試してみました。時間の経過したシミでしたが、色が薄くなったり目立たなくなったりいろいろでした。

お風呂洗いは粉石けんで容器に固形石けん状のものを作り紹介しました。

コストも良く洗浄力もあるのでおすすめです。

皆さんそれぞれ石けん生活をされている方達なので、カフェ会が石けんの良さを再確認し更にステップアップにつなげるきっかけになればいいです。

(郡山市)

冬囲い大根は 味に深み

春のさわやかさの新大根

*生産者からのお便り

咲き始めた桜に雪が降り積もったのは8年ぶりとか20年ぶりとか言われていますが、自然のなせる業は順調にはいかないものです。桜よりは育苗中の野菜の苗に急激な変化を与えないように細心の注意が必要です。今週は春大根と葉玉ねぎをお届け致します。冬囲いしていた大根は、味に深みがありましたが新大根は春のさわやかさがあります。葉玉ねぎは専用の品種があるのではなく芽が出た玉ねぎや小粒の玉ねぎを秋に植えて芽を伸ばしたものです。60年前までは、東北・北海道では玉ねぎの栽培が出来なかったのですが、栽培技術と品種の改良が進み、産地が移動してきました。薄く切った人参やじゃが芋との味噌炒めが美味しいです。

石沢 重吉