

ひまわり

2019年
10月7日
No. 1333

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 「これがうちのしょうゆ」子どもが分かるようになつてほしい あいコープ醤油 鎌田専務とカフェ会(上)
- ② 1升129円本醸造は たまにか甘く口に残る / しょうゆ比べてみました
- ③ 脱脂大豆はこれです / 醤油4-ズライスピザ一覗みいしかった!!
- ④ 「食塩」が一番の利用は、「アミノ酸液」の使用では? / 注文書OCR用紙説明書「高濃度」に
- ⑤ 10/31 花たまご 大須賀社長とカフェ開催案内 / 肥料も農薬を使わない石澤智雄さんの稻づくり
- ⑥ 3800名の組合員目指し 特別キャンペーン / 放牧牛がめやヨツヤー(中-②)
- ⑦~⑩ ローカル商品のご案内、なんでもカード・英語申込書・買い物控えメモ

ローカル商品のご案内（10月4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 0120-50-9431

あいコープ醤油を学び 調理に生かす 報告(上)
(鎌田専務とカフェ) 9月25日



『これがうちのしょうゆ!』

—子どもが分かるようになつてほしい—

シンプルな
料理ほど
醤油が
決め手!!
鎌田専務の
お話を



9月25日(水) 鎌田醤油の
鎌田専務とカフェ会が須賀川市で
開催されました。

参加者は組合員とゲストさん42名
それに乳幼児 25名(託児)と、
ホールがいっぱいになりました。 6つの班に分かれ、[1] 鎌田醤油・家庭で使正在するもの。
スーパー店などの比較(味、香り、色、原材料、価格など)

[2] 鎌田さんのお話を(事前質問への回答含む) [3] 醤油ベースのシンプルライスピザ…作り方と試食 ①
でした。

* しょうゆの食べ比べでは、色・香り・味が全然違つて驚きました。
しょうゆ。毎日使うものなので、安心安全で本物の味のものを使いたいと改めて思いました。
特に子どもには、「このしょうゆがうちのしょうゆ」と分かるようになつてほしいと思います!!
鎌田専務、ありがとうございました。

(郡山市)



最後の一滴まで 大事に使いたい

* 私は賞味期限をとても気にするタイプですが、しょうゆの賞味期限の話を聞けて、十一年でも
安心して「鎌田さんの作ったしょうゆ」を大切に使える!!と感じ、うれしくなりました。
これだけこだわって作られた調味料、最後の一滴まで大事においしく使いたいと思いました。
めんつゆ・万能つゆについても、原材料の内容を聞けて、他ののは使いたくないと正直思
います。これを使って娘にご飯をつくりたい!! そういうふうに思える調味料だと改めて
感じました。

(郡山市)

— 鎌田専務とカフェ会 —

「1ℓ 129円 本醸造」は、なんだか甘く口に残る

*醤油の味比べでは、鎌田さんの丸大豆醤油と、よく見る「生しょうゆ」と、「1ℓ 129円の本醸造醤油」の3種類でした。“本醸造”と聞くと、なんとなく上等なイメージがありましたが、でも味は、129円の方はなんだか甘ったるく口に残る感じでした。鎌田さんはスッキリしていて香りの良さがはっきりしていました。

原材料を見比べると…

鎌田さんは「大豆・小麦・食塩」で、ワダカンさんの129円の方は、「食塩から始まり、数多く入っている順に書かれている原材料、「129円の方」はなぜ食塩が最初に…? できたしょうゆを塩水でうすめ、色や味を調整するのに色々なものが添加されているのではないか、のお話を聞きました。これはもはや、醤油ではなく、醤油風調味料では? もうすぐ始まる離乳食、鎌田さんの本物の醤油をはじめ、あいコープの調味料でおいしく食べさせてあげたいと思います。

(郡山市)

)

しょうゆ 比べてみました

写真(3ページ)の「しほりたて生」(キッコーマン)が人気が高いそうです。

どんな醤油か見てみましょう。

① 原材料の表示は「脱脂加工大豆」(アメリカ・カナダ)遺伝子組み換えでない)に、

続いて「小麦・食塩・アルコール」と表示されています。

小麦が国内かどうか不明ですが、数ヶ月発酵、熟成をさせて搾る「生搾げ(エウロ)」のままの商品です。

② 通常はこの後に火入れすることで(鎌田醤油では85℃~30分間)味と香りを出し

腐敗菌をなくし、かつ酵母菌や乳酸菌を抑え、出荷後1年~2年間保存食として

品質の安定した醤油になります。こうした「火入れ」工程を省きコストを下げる代わりに防腐作用のアルコールを添加しています。

しかもそれを販売宣伝として、「いつでも新鮮、しほりたて生」と

“しほりたて牛乳”“加熱していい生ビール”的メッセージを「しょうゆ」に重ねた宣伝です。

新鮮な

③ 「密封ボトルで酸化を防ぐ!」密封ボトルは、大変工夫された品であり、容器も高額です。「生」(新鮮)→酸化を防ぐ→90日間は丈夫、と新鮮イメージのまとめ役が容器です。

発酵させ、その後長期間
考えたいことは、本来味噌・醤油は1年~2年の年数単位で食べる発酵食品です。チーズやワイン等では5年、10年…と熟成価値が高くなるものもあります。こうして発酵熟成の食品を「新鮮・生」の価値感で宣伝することはおかしなことです。

④ 味噌も醤油も、時間と気温、直射日光などで変化も酸化もありますが、「塩分16~17%」では、有用な麹菌・乳酸菌がゆるやかな発酵活動で腐敗菌を抑え、かつ酸化をゆるやかで最小です。

保管を冷暗所にするのは、こうした微生物の活動を守る方法ともいえます。

⑤ あいコープの醤油の容器は、900ml入り瓶です。瓶へのこだわりは、品質の安全性と味、そして環境に負担をかけないというあいコープ組合員の考え方を反映しています。容器代の費用は、回収し再使用(リユース)することでコストを下げています。

組合員の協同の力で、1玉玉同質の「蔵醤油」よりも価格上優位になっています。

(あいコープつくば 佐藤 孝之)

	蔵醤油	本醸造しょうゆ(ワダカン)	しほりたて生・しょうゆ 本醸造(キッコーマン)	国産丸大豆醤油 本醸造(鎌田醤油)
ラベル の アピール	煮物に合う 上品でまろやか やや甘口	こいくちしょうゆ (本醸造)	しほりたて・酸化を防ぐ 密封ボトル開封後90日間	官城県産丸大豆 100% 1年半発酵熟成
原材料	... 丸大豆(長野県) 小麦(長野・東北) 天日塩 (オーストラリア産)	食塩・脱脂加工大豆 (遺伝子組み換えなし) 小麦・果糖ぶどう糖液糖 カラメル色素 調味料(アミノ酸等) 醸味料・保存料 (安息香酸Na) 甘味料(甘草)	脱脂加工大豆 (アメリカ・カナダ産 遺伝子組み換えでない) 小麦・食塩・アルコール	丸大豆 (官城県産100%) 小麦 (宮城県・北海道 産) 塩(瀬戸内海の 塩)
容量・容器 価格	720ml・瓶 687円(税込)	1000ml PET容器 129円	200ml PET容器 224円(コンビニ価格)	900ml ビン(再利用) 559円(税込) ビン返金20円(ボーナス)
900mlに 換算した 価格(税込)	858円(税込) 1.53倍	116円 0.2倍	1,008円(税込) 1.8倍	559円(税込) 1.0倍

これが人気の
いぼりたてしょうゆ



脱脂加工大豆 (アメリカ
カナダ)
小麦・食塩・アルコール
200ml 224円
900mlに換算すると1008円に!

脱脂大豆の
香りは??
「何もしません!」
でした

→ 鎌田さんの
お醤油は
丸大豆です!
しかも
宮城県産の

焼いた(丸)大豆と小麦に
麹菌が付着されたところ

鎌田専務とカフェ会



脱脂大豆はこれです♪



お醤油の90%がこの原材料。
大豆から有機溶剤を使って大豆油を抽出した
残滓(ざんし)
マニキュアの除光液や
ドライクリーニングに使われている溶剤

③

醤油チーズ
ライスピザ
一番おいしかった!!

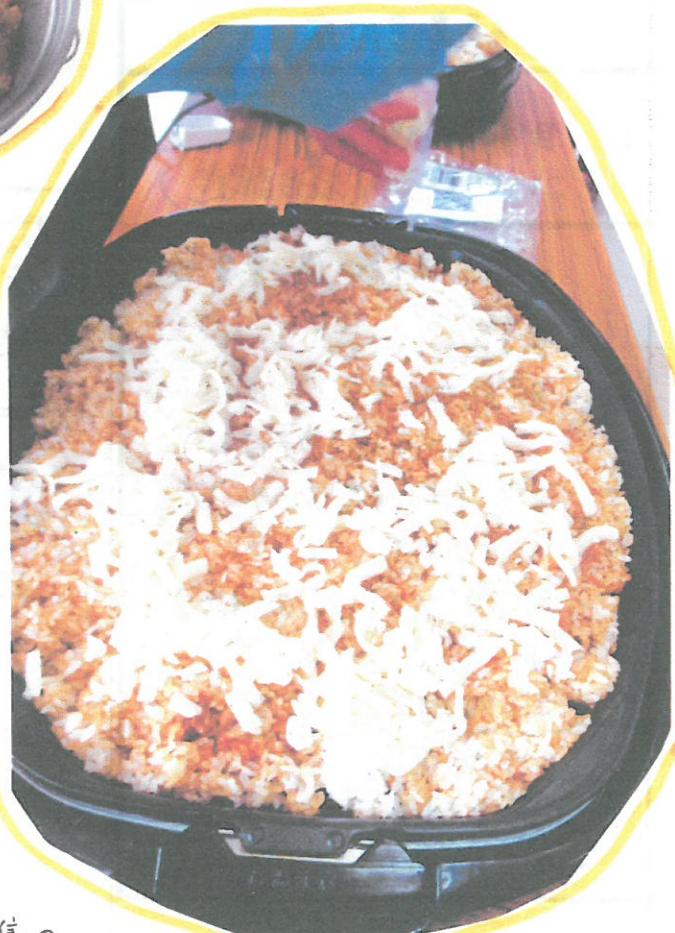
3合のごはんに
鎌田丸大豆醤油
大さじ3杯 →



混ぜる。
いい香りが...♪

180℃くらいに
あたためた
ホットプレートに
ごま油を塗って
しょうゆ味のごはんを
敷きめる。
シレード4-8枚を
上にのせ、ふたをする。
4枚が溶けたら
完成!!

“トッピング”は自由
らす・白ごま・キムチ・水菜
焼きのり・ボンレスハムなど
なんでもOK! ただし、「まん玉通信」の
商品があすめです!



—— 鎌田専務とカネ会 つき ——

『食塩』が一番の利用は、

『アミノ酸液』の使用では？

* ②ページの遠藤さんと同じ疑問を持ち、「製造元 ワタカン」さんに問い合わせました。
(9月26日)

「食塩が一番目なら、本醸造ではなく、混合醸造なのではないでしょうか？」と。
現在、調査中で回答がきていません。

実は、以前に醤油の食べ比べで同じ原材料が話題になりました。（参考照）

これは、テレビCMされている県北地方の醤油メーカーさんです。

自家の本醸造に「アミノ酸液」を混合させたもので、「アミノ酸液を作る行程で
塩酸を使用し、タンパク質（ふすまなど）を分解した時、アミノ酸液の他に食塩ができる。」

この食塩と本醸造の食塩が重なり、重量順のトップになつたこと
いえます。

表

福島県内店

自家醸造

こいくちしょうゆ（混合醸造）

〈原材料名〉 重量順

- ・ 食塩
- ・ 脱脂加工大豆
(遺伝子組換ではない)
- ・ 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

『注文書』OCR用紙

読み取機がより高密度に！

組合員の注文を記入する

『まんま通信 注文書』（通称 OCR用紙）の
読み取り機械が「高密度」のものに
変わりました。

注文書の記入は、これまで通りですが、

次の点のご注意をお願いします。 ➡

“種が重くなった稻” 少なくなった！

— コンバインの能率に合わせた米づくりに —

* 生産者からのお便り

秋晴れの良い天気が続いて、我が家でも稻刈りが始まりました。稻の実が入
ると穂が重くなり、風邪や雨で倒伏する稻を見かけるのですが、最近はそのよ
うな稻を見かけることが少くなりました。栽培技術の向上というか、倒伏し
て、コンバインの刈り取り作業に労力が多くかかるより、収量が少なくとも能
率が上がったほうが良いという栽培に変わってきました。

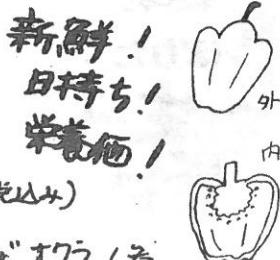
今週はトウモロコシを予定していたのですが、天候の都合により来週になる
かもしれません。

石沢 重吉



ローカル案内 地産地消の愛菜箱 000703 977円 (税込)

畠の旬 トウモロコシきゅうり、ナス、ピーマン、そして洋芋、玉ねぎ、オクラ、人参



① 読み出された数字は誤読になります。

例えば… この部分 注文数 1 ですが、上下が枠から出ている

② 「OCR用紙」全体のシミや汚れ、消しゴムのカスやゴミの付着、
用紙の折れ筋跡なども影響します。

※ 今まで、□(枠)内の読み取りだったものが、OCR用紙全体の画像読み取りに
変わったためです。

記入後は、ゴミ、カスを確認して提出ファイルに入れて下さい。

なお、カタログ「まんま通信」、チラシも回収しリサイクルしています。

ご協力下さい。



花兄園 大須賀社長
「所せし大変ですよ！」に出演（2017年）

慣行栽培から肥料・農薬を使用しない栽培へ転換
2016年【9年目のほ場】

トロトロ層の発達が、雑草を抑制している？



9年目の水田ほ場
(2016年9月3日撮影)



株元を見てみると
(2016年9月3日撮影)

県農業統合センターで紹介された、石澤さんの有機の稻作です。

花たまご 大須賀社長とカフェ 10月31日(木)

開催案内

×切 10/18

- ・日時 10月31日(木) 9時45分～12時15分
- ・会場 郡山市中央公民館 3F 和室 言葉見は言葉見室
- ・参加費 200円 (申込み×切後のキャンセルは参加費をいただきます)
- ・託児 お母さん1人 300円 (ゲストさんも同じ)

持ち物のお願い —— ☺記名をお願いします
おにぎり・飲み物かミルクー式、着替え、バスタオル
紙オナシ(ビニール袋)、必要な方はおんぶひも

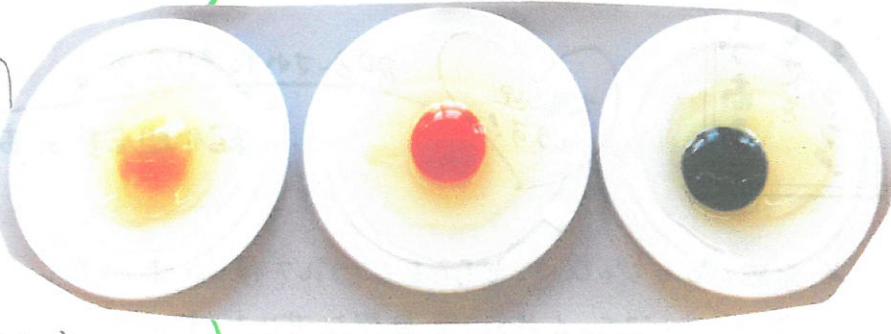
- ・定員 40名 申し込み多数の場合、抽選になります
- ・申込×切 10月18日(金) 17時まで
- ・申込方法 下記「申込み書」

- 参加者特典**
- ①全員にお土産品 (花兄園のフリントの予定)
 - ②交通費の補助 須賀川・郡山地区以外の方が対象です。
(組合員のみ)

* ゲストさんをお誂いしあいませんか
花たまごとス-1パ-店の卵の違いを知りたいましょう！
ゲストさんのお誂いには期間限定の1000ポイントプレゼントがあります！

花たまごのこの違いの理由は

カフェ会で割ってみましょう！
食事は身体をつくる。
鶏さんも…



私、石澤智雄と妻、息子で…
美味しいお米をお届けします！



肥料も農薬も使わない、石澤智雄さんの 稻づくり

愛農会の新米

000710 コシヒカリ白米5kg

2,885円 (税込み3,116円)

000709 コシヒカリ玄米5kg

2,596円 (税込み2,804円)

000711 コシヒカリ玄米

お試し! 1kg

522円 (税込み564円)

* もち米は

11月1回です

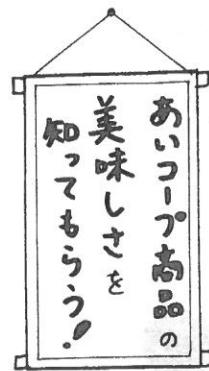


石澤さん『無肥料は、微生物の活性化が重要で、
温度が15度配った』

宮沢賢治の雨にもまげずの一節の様に、今年の7月の長雨と低温は今までになく心配しました。無肥料での栽培は微生物たちの活動が頼りで活性化には温度がとても大事だからです。幸い8月は暑くなり生育も持ち直し、無事収穫の時期を迎えました。新米のご案内の今時点では食味出来ていませんが、味ののる後半に天候が良かった事からいつものような美味しいお米をお届け出来る事と思います。

3800名の組合員目指し

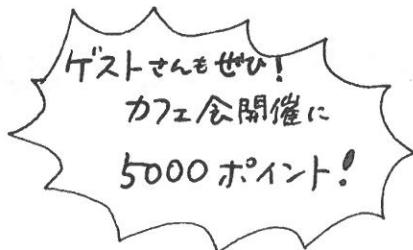
特別キャンペーン (9月28~11月29日)



無料サンプル・有料サンプルの
申し込みに
特別ポイントプレゼント



加入された組合員の「サンプル感想」と
紹介組合員の声



* 米粉パンとジャムは、どちらもシンプルで優しい味でした。材料も安いものだけです。バスちゃん牛乳は自然な甘みで飲みやすかったです。

花たまごは、自身も黄身もしっかりしていて鮮度バツグン、生で食べて臭みも全くなくとても美味しかったです。

価格も良心的なので、この卵なら毎日食べたいと思いました。

(福島市)

)

私は直接お会いしたことはない方ですが、今回加入を希望されているとのことで、お説いてよかったです。

(紹介組合員)

)

* 商品名の通り、とてももちりしっとりしておいしかったです。

初めて米粉パンを食べましたが、普通のパンより腹もちは良いように感じました。いちごジャムのコロッときがうれしかったです。

(福島市)

)

素材の良さを知って頂け、お説いて良かったです。
宜しくお願ひ致します。

(紹介組合員)

)

* パンはおいしかったです。牛乳は苦手なので飲んでません。

(本宮市)

)

気に入っていたら、加入になり良かったです。

(紹介組合員)

)

放牧ながめやまツアー (9月7日) 中-②

エサをあげ、ミルクやり、さわったり、



大興奮の子どもたち

* 初めてのバスツアーで、子ども3人連れて、不安でしたが、行きのバスではクイズを出してもらったり、景品がもらえて、子ども達はあきずに行くことができました。

ながめやま牧場では、暑すぎて放牧されている所は（早朝と夕方なので）見ることは出来ませんでしたが、えさをあげたり、さわったり、赤ちゃん牛にミルクをあげたりすることができ、子ども達は大興奮でした。

牛さんは、とてもきれいで人なつこく、柵から顔を出してなでさせてくれました。

が、チビが興奮して奇声を発したら、顔を一瞬でひこめてしまいました。

臭いはところどころ少ししましたが、気にするほどではなく、餅の発酵臭の方がとても臭いました。餅も6ヶ所位から取り、混ぜ合わせてあげていました。手で直接あげることもできたのですが、私たちはできませんでした。

赤ちゃん牛には、息子が指を吸わせていました。赤ちゃん牛も、人間の赤ちゃんがおっぱいを飲んでいる時のような舌で、とてもかわいいかったです。

自然の家でのお庭の後の、奥羽乳業さんのお話を全然聞こえず、残念でした。

お話を聞いた内容など分かればうれしいなと思いました。

牛にさわる機会がなかったので、子ども達にはとてもいい体験になりました。

(郡山市)

)

“キファースト”

ながめやま

* 赤ちゃんの牛がいたよ！楽しかったです。(小松俊介 小1)
* バスちゃん牛乳がどこから運ばれてくるのか、小学生の息子達に見せた上でツアーに参加しました。牧場では生後1週間の子牛やお母さん牛たちが牛舎の中で暑さをしのいでいました。牛は暑さに弱いことや、牧場の牛は、ほぼメスであること、さく乳は朝と夕方の2回で、その並ぶ順番が決まっていることなど教えていただきました。

牛たちにストレスがかかると、元気で幸せでいるように“キファースト”のながめやま牧場。

土・日・祝、が全く関係ないお仕事であることも、ツアーに参加してわかりました。スタッフの皆様、おいしいバスちゃん牛乳をいつも有難うございます。

(須賀川市)

)

⑥