



ほんものを たべよう

提出日	7/ 火	水	木	金
	27	28	29	30
配達日	8/ 火	水	木	金
	3	4	5	6
翌々週分配達日	8/ 火	水	木	金
	10	11	12	13

2021.8月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

甘酒

日本で初めて「自然酒」を造った蔵の甘酒

原料は自然栽培米と水だけ

(有)仁井田本家

文責 西川 榮郎(安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



(有)仁井田本家18代目当主の仁井田 穂彦さん

国内初の自然酒

福島県郡山市にある、(有)仁井田本家は日本で初めて、自然栽培米と天然水だけで「自然酒」(金寶自然酒)を造った酒蔵です。「自然酒」という名称は仁井田本家の「登録商標」です。

自然栽培米が原料

(有)仁井田本家18代目当主、仁井田 穂彦(にいだ やすひこ)さんは、自然酒と同様に、自然栽培米と水、糶で甘酒を造っています。

「糶あまさけ」は自然な甘味がおしく、食物繊維や、糶菌が発酵する過程で作られるたくさんの酵素が腸内環境を整えてくれます。「あまさけすぱっしゅ」は白糶が作り出す天然のクエン酸の爽やかな酸味があり、自然な甘味、フルーティな味わいが、疲労回復や新陳代謝を活性にする働きがあります。どちらもノンアルコール、砂糖不使用です。

自然栽培米は宮城県遠田郡の黒澤ライスサービス、黒澤 重雄さんが農業、化学肥料はもとより有機肥料も使わず「自然栽培」した米「トヨニシキ」です。有機JAS認証も取得しています。

仕込み水は仁井田本家の自社山からの湧水と自社田近くの井戸水の2つの天然水をブレンドし使っています。種糶は、「糶あまさけ」には愛知県豊橋市の(株)糶屋三左衛門の、主に日本酒に使われる「黄糶」100%を使い、「あまさけすぱっしゅ」には秋田県大仙市の(株)秋田今野商店の主に焼酎に使われる「白糶」100%を使っています。

洗米、浸漬、蒸した米に種糶で製糶し、仕込み水を加え、すり潰してから、55℃で8時間、木桶で糖化させた後、ビン詰めします。

木桶を守る

(有)仁井田本家は伝統的な木桶を守る活動にも取り組んでいます。16代目の頃に植林した杉の木で毎年1本ずつ木桶を増やし、全ての仕込みタンクを自社山



の杉の木を使った木桶にするプロジェクトに取り組んでいます。包装容器のガラス瓶にもこだわり、「とびきりおいしい味」だけでなく、環境対策にも文句なしです。

創業300年の伝統

(有)仁井田本家の創業は、300余年前の1711年(正徳元年)です。創業以来、「酒は健康に良い飲み物でなければならない」を信条に、代々受け継いできました。18代目当主、仁井田 穂彦さんは杜氏も兼任しています。

代表銘柄である「にいだしぜんしゅ」は自然栽培米と山からの湧水だけを原料に、昭和42年に初めて「金寶自然酒」として醸造・販売をしました。

現在の「にいだしぜんしゅ」は全てのお酒を昔ながらの伝統的な生酛仕込みかつ、酵母無添加の蔵付き酵母、そして蔵に伝わる独自の汲みだし四段仕込みでお米の旨味・甘味を最大限に引き出しています。

田んぼを守る

「田んぼを守る酒蔵」を使命とし、仕込む全ての酒は無農薬・無化学肥料で栽培された自然米と天然水だけで造っています。表示義務のない加工助剤も一切使用していません。

自社田の自然栽培米で、自給自足の蔵を目指し、この酒を造り続けることで山を守り、水を守り、田んぼを守ろうと活動を続けています。

循環型農業を広げ、地力のついた元気で丈夫な田んぼを1枚でも多く次の世代に残してバトンを繋げたいと考えています。

蔵が位置する田村町は、夏には田んぼに蛍が飛びかいます。この地がいつまでも大いなる田舎であり続けてほしいという想いを込めて、平成8年、自然酒「田村」を発売しています。キリッとした力強い米の旨味があり、冷酒はもちろん、燗をしてもおいしい純米酒です。



(有)仁井田本家の「糶あまさけ」・「あまさけすぱっしゅ」

◇糶あまさけ ND

●原料

仕込み水 (有)仁井田本家 敷地内 山からの湧水と井戸水(福島県郡山市)

米 自然栽培米 オルター基準 ★★★
黒澤ライスサービス(宮城県遠田郡)品種トヨニシキ

種糶 (株)糶屋三左衛門(愛知県豊橋市) 黄糶

●製造工程

- | | | |
|------|------|----------|
| 1 洗米 | 2 浸漬 | 3 蒸米 |
| 4 放冷 | 5 製糶 | 6 仕込み水投入 |

- | | | |
|-----------------------|----------|-------|
| 7 すり潰す | 8 糖化 | 9 加水 |
| 10 火入れビン詰め(熱したままビン詰め) | | |
| 11 冷蔵保管 | 12 ビン火入れ | 13 検査 |

◇あまさけすぱっしゅ ND

●原料

仕込み水 同左

米 同左

種糶 (株)秋田今野商店(秋田県大仙市) 白糶

●製造工程

同左

特別チラシで、(有)仁井田本家の「糶あまさけ」・「あまさけすぱっしゅ」をご紹介します。