



ほんものを たべよう A

提出日
2/ 火 水 木 金
20 21 22 23

配達日
2/ 火 水 木 3/ 金
27 28 29 1

翌々週分配達日
3/ 火 水 木 金
5 6 7 8

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2024.3月1週号

伝統酒類

農薬不使用米原料の料理酒 「蔵の素 匠」誕生

旨味の素、アミノ酸さらに豊富に

(株)片山 / (合資)大和川酒造店 / 蔵の素会

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



大和川酒造店の佐藤 雅一社長と蔵の素会の大竹 久雄さん

少量使えばプロの味

料理に少量使用するだけで、家庭料理をプロの味に引き上げる純米料理酒「蔵の素」については、オルターカタログ2019年10月1週号にてご紹介したとおりです。

この従来型の純米料理酒「蔵の素」に加えて、このたび原料米を農薬不使用にバージョンアップした「蔵の素 匠」が登場しました。

たっぷりの旨味成分

(合資)大和川酒造店/蔵の素会、佐藤 雅一社長が製造する純米料理酒「蔵の素 匠」は、その原料米を農薬不使用米に限定したことによって、安全性がさらに高まっただけでなく、含有する旨味成分であるアミノ酸量が従来型の「蔵の素」626mg/100mlに対して、「蔵の素 匠」は870.6mg/100mlと格段に高く、より少量で料理をおいしくする料理酒となりました。

オルター純米料理酒比べ

「蔵の素 匠」の登場によって、オルター取り扱いの純米料理酒は大和川酒造店の「蔵の素」および「蔵の素 匠」と、仁井田本家の「和蔵の稔り」の3種類となります。

それぞれの原料米のオルター基準は「蔵の素」(◇)、「蔵の素 匠」(☆☆☆)、「和蔵の稔り」(★★★)です。3種類とも放射性セシウムはNDを確認しています。

料理への使用量はごくわずかでよいので、3種類とも使い方はとくに変わりはありません。しかし、強いて使い方を比べてみますと、「蔵の素 匠」は「蔵の素」より、キレのある味わい、旨味が上をいきます。それ自体たいへんおいしいお酒ですので、飲用にもより向いています。

一方、「和蔵の稔り」はアルコール度数が20%を超えるので、梅酒などの果実酒に向いており、たいへんおいしい果実酒を作ることができます。もちろん料理酒としてたいへん活躍します。



「蔵の素 匠」は「蔵の素」より、キレのある味わい、旨味が上をいきます。それ自体たいへんおいしいお酒ですので、飲用にもより向いています。

一方、「和蔵の稔り」はアルコール度数が20%を超えるので、梅酒などの果実酒に向いており、たいへんおいしい果実酒を作ることができます。もちろん料理酒としてたいへん活躍します。

「蔵の素 匠」は「蔵の素」より、キレのある味わい、旨味が上をいきます。それ自体たいへんおいしいお酒ですので、飲用にもより向いています。

達人、大竹久雄の米

「蔵の素 匠」の原料米である農薬不使用米は、熱塩加納町の蔵の素会の大竹 久雄会長が栽培したものです。

除草剤の代わりに、かねてから実証実験に取り組んできた乳酸菌「マイグルト」(オルターカタログ2022年6月4週号参照)を使って農薬不使用栽培に成功しました。

大竹 久雄さんは、NHKテレビで「平成の宮沢賢治」と紹介された万農塾・共生塾を主宰する小林 芳正さんや、有機農業研究者、小祝 政明さんらから有機農業を学びました。この大竹 久雄さんが栽培した農薬不使用米を原料として、大和川酒造店 佐藤 雅一社長が純米料理酒「蔵の素 匠」を製造しています。

また、大竹 久雄さんの有機栽培から大和川酒造店の純米料理酒の全ての生産工程を、(株)片山の片山 雄介代表が、優しくて厳しい目で見守っています。



蔵の素会 大竹さんの田んぼ

蔵の素 匠はあらゆる食材の風味を高め、おいしく仕上げる万能調味料！

<効果例>

- ◎素材をやわらかく仕上げる
- ◎香り、風味を良くする
- ◎照りを与える
- ◎煮崩れを抑える
- ◎塩かど、酢かどを取る
- ◎上品な味わいに仕上げる
- ◎コク、旨味をアップする
- ◎肉や魚の臭み(生臭さ)を消す
- ◎素材の持ち味を高める
- ◎味の浸透を良くする

料理がほんとうにおいしくなります。

片山・大和川酒造店の 蔵の素 匠

●原料米

農薬不使用米 ☆☆☆ ND … 大竹 久雄

◎土壌改良

- ミネグリーン 八幡礦業
- 海水由来天然ミネラル
- 有機栽培JAS適合資材
- オーガニック742
- 有機JAS適合資材
- 魚体の水溶性タンパクを米糠に吸着させ乾燥したもの
- いきている米グルト(乳酸菌)

◎除草剤の代わりに

マイグルト…強い乳酸菌と酵母菌が増殖して、ヒエなど雑草を浮かせる(根が活着しない)

●米麹

- 米…大竹久雄
- 種麹…(株)菱六
- 酵母…福島県ハイテクプラザ
- 乳酸…ムサシノ化学
- 仕込水…自社内地下水 飯豊山系の伏流水

●製造方法

蔵の素と同じ
※オルターカタログ2019年10月1週号参照