



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2016. 10月1週号

提出日	9/	火	水	木	金
	27	28	29	30	
配達日	10/	火	水	木	金
	4	5	6	7	
翌々週分配達日	10/	火	水	木	金
	11	12	13	14	

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。

醤油 SOY SAUCE

ヤマヒサ 杉桶仕込醤油の中から、 オルターは無農薬大豆・小麦使用の ものを選びました

(株)ヤマヒサ

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

国産無農薬原料

400年の醤油造りの伝統のある香川県小豆島において、(株)ヤマヒサ 植松勝久四代目社長は、国産無農薬の大豆・小麦を原料に「有機JAS醤油」「頑固なこだわり醤油」「頑固なこだわり醤油・本生」を造っています。無農薬ではありませんが、国産大豆・小麦を使った「純正醤油」「二度仕込醤油(再仕込醤油)」も作っています。

このうちオルターでは無農薬のもの、再仕込醤油を扱います。

蔵は有形文化財

(株)ヤマヒサの醤油蔵は国の登録有形文化財に指定されています。蔵には170本の巨大な杉桶がずらりと並んでいます。古い杉桶には江戸安政年間から150年以上使用しているものもあります。

昔ながらの杉桶にこだわる理由は、「時間がかかる分だけ、醤油の塩カドがとれ、まろやかな旨味が大豆と小麦から引き出される」からです。大手メーカーがメンテナンスが容易で効率の良いステンレス製、ホーロー製、FRP樹脂製タンクを使い、4～8カ月程度で製造するところ、杉桶では1～1.5年、場合によっては2年かかることも珍しくありません。



三代目 植松勝太郎さん、四代目 植松勝久さん、植松隆二郎さん(写真右から)

(株)ヤマヒサの蔵では、いいもろみに育つように琴の音楽を流しています。

伝統的な舟搾り

出来上がったもろみは、伝統的な舟という道具を使って搾ります。布の袋に入れて舟に寝かせると、もろみ自体の重さで自然に醤油が作れます。新しい機械を使うと収量も効率も良くなりますが、粕まで搾るので雑味が出てしまいます。

小豆島の醤油

小豆島の醤油造りは、瀬戸内海の盛んな海運で九州から運ばれてきた大豆、雨が少なく温暖な気候で育つ瀬戸内地方の小麦、小豆島の塩田の塩を使って江戸時代から発展し、最盛期の明治～昭和初期には約100の蔵があったといえます。現在は19軒が残っているだけです。

創業85年の蔵

(株)ヤマヒサの醤油造りは昭和7年(1932年)初代・植松 初蔵さんが、自宅に蔵を移築して始めました。農閑期に醤油屋に働きに行き、技術を学びました。戦前は丸大豆の本醸造醤油を造っていましたが、戦後は

脱脂加工大豆の本醸造やアミノ酸添加の新式醸造醤油を造り、いわゆる桶売り(他メーカーの原料として売る)をしていました。昭和26年(1951年)、納めていた蔵が廃業したため、ヤマヒサブランドを始めました。ちなみに、10年ほど前からは丸大豆醤油だけを造っています。

こだわりの醤油造り「丸大豆による純正醤油」を始めたのは、三代目・植松勝太郎さんです。大阪で按摩・整体をしていた小豆島出身の久島ご夫妻の声かけがあったからです。今から40年前頃のことです。最初は製造したものの、なかなか売れずに苦戦しました。やがて自然農業界や安全を求める消費者団体に認められていきました。無農薬原料の醤油を造り始めたのは1986年頃、ムソー食品からの提案でした。

1989年には海外の有機認証を取得し、ムソー商事を通じて輸出を始めました。また小豆島で有名なオリーブ栽培にも取り組み、オリーブオイルやオリーブ茶も生産しています。

(株)ヤマヒサは今年、創業85年、会社設立65年を迎えています。四代目・植松勝久さんは、阪神大震災の年に大学を卒業し、2年間関東のムソー(株)で働いたあと家業を継ぎました。昨年2015年、社長に就任しました。

こが ヤマヒサの 杉桶仕込醤油

ヤマヒサの醤油は開封後は全て冷蔵庫保管がおすすめです。夏場、酵母による膜ができたり、栓が飛ぶことがあります。

有機醤油 こい口 ND

●原料

有機大豆…金沢大地(石川県産)
拙著「あなたのいのちを守る
安全な食べもの百科」p.22参照
穀の蔵(岩手県産、秋田県産)
有機小麦…穀の蔵(岩手県産、北海道産)
食塩…天日塩(オーストラリア産)

●製造工程

- 大豆を水に浸漬後、蒸煮
- 小麦を焙煎して割砕
- ①と②と種麹(種もやし)を加え製麹
- 塩を活性炭濾過した水に溶かす
- ③④を混ぜもろみを作る
- 発酵・熟成
- 船を使って圧搾(濾布はナイロン製)。初めは自然に、その後圧搾
- 火入れ(殺菌)
- 珪藻土を使って濾過
- 充填

頑固なこだわり醤油 こい口 うす口 ND

●原料

農薬不使用大豆…穀の蔵(岩手県産、秋田県産)(農)みろく生産組合
農薬不使用小麦…穀の蔵(岩手県産、秋田県産)
秋場農園(オルターカタログ
2014年10月2週号参照)

食塩…「こい口1.8L」は天日塩(オーストラリア産、メキシコ産)、「こい口720ml」「うす口720ml」は天日塩(オーストラリア産)

●製造工程

同左



頑固なこだわり醤油・本生 こい口 ND

●原料

農薬不使用大豆…同左
農薬不使用小麦…同左
食塩…天日塩
(オーストラリア産、メキシコ産)

●製造工程

左記の「頑固なこだわり醤油」を「火入れ」せず、「珪藻土濾過」(膜濾過をすると無菌醤油になり、「死んだ」醤油になるので、珪藻土濾過をしています)をする

二度仕込醤油(再仕込醤油) ND

●原料

大豆…国産(無農薬ではありません)
小麦…国産(無農薬ではありません)
食塩…天日塩(オーストラリア産、メキシコ産)

●製造工程

上記の製造工程で、「仕込み水」の代わりに「純正醤油」を使っています。かけ醤油として好まれています。

オリーブオイル

●原料

オリーブ果実…ヤマヒサ自社農園栽培
(オルター基準 ◆)
年1回(5～6月)オリーブアナアキゾウムシ対策用の
スミチオン(フェントロチオン)を樹幹部に散布しています。

●製造工程

- | | | |
|------------|---------|------|
| 1 オリーブ果実収穫 | 4 果実の粉碎 | 7 濾過 |
| 2 選別 | 5 攪拌 | 8 充填 |
| 3 水洗い | 6 遠心分離 | |

オリーブ茶ティーバッグ 暫定品

●原料

オリーブの葉…ヤマヒサ自社農園栽培 農薬不使用

●製造工程

- | | |
|------------|----------------------------|
| 1 オリーブ葉の収穫 | 3 製茶機にて製茶
(蒸す→揉捻→精揉→乾燥) |
| 2 選別 | 4 パッキング |

※ティーバッグの材質はPETのため、オルター暫定仕様です。

オリーブ葉にはポリフェノールの一種、オレウロペイン、アピゲニン、ルテオリン、ケセルチンなどのフラボノイドを含んでいます。