こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2015年 6月15日発行 **7月号**

株式会社 黒怒
〒488-0823 愛知県尾張旭市庄南町二丁目５番地 10
TEL.052-776-1251　FAX.052-776-1241
http://www.kokudo.ne.jp/

明治12年創業 上州屋 設楽彦吉商店の「手炒り麦茶」

大麦を炒る設楽徳子さん。「ただ、鉄鍋のなかの麦を混ぜているだけ。まったく頭は使ってないんだけど･･･疲れるのはつかれるね（笑）」

原料と焙煎ですべてが決まる。

麦茶の原料は大麦です。正確には六条大麦（六列に実るのが名前の由来）と呼ばれるものです。ちなみに二条大麦は二列で平たく実るビール原料となる大麦です。いま麦茶原料の大麦は、国産の生産量も年々減少し、輸入ものも増えつつあります。

大麦を乾燥させ、ただ焙煎したのが麦茶。あまりにもシンプルな製法です。それはつまり、原料と焙煎次第で、善くも悪くもなるということ。原料と焙煎ですべてが決まるのが、麦茶なのです。

籾付きの国産大麦だけ。

大麦の収穫時は6月。俳句の6月の季語に「麦秋」という言葉がありますが、それは、まさに麦の実る季節を表した表現です。上州屋さんは、炒るときの具合のいい仕上がりを考えて、収穫した年の麦は使いません。籾付きのまま1～2年寝かせてから使います。

直径三尺の鉄鍋＆手づくり竹ぼうき。

1～2年、工房の倉庫で寝かせた麦は、ふるいにかけながら、すべて手作業でゴミを除きます。それを、鉄鍋で数分～長くても10分程度炒ります。1回に炒る量は、大麦一升を山盛り一杯。これで仕上がる分量は3袋ほど（330gが、わずか3袋のみ）です。

鉄鍋に麦を入れたら、ひたすら先の部分まで太い手づくり箒でかき混ぜ続けます。しばらくすると香ばしい香りが漂い、麦が、まるで珈琲豆を焙煎しているかのように、みるみる真っ黒に色を変えていきます。頃合いを見計い、パートさんに声がかけられると鉄鍋につながった滑車の手綱が引かれて、鉄鍋がひっくりかえり、真っ黒に炒りあがった麦茶が取り出されます。

とても、シンプルなのですが、設楽徳子さんの、その所作は、どこか、神々しい。そんな想いが心を過ぎるような光景でした。

7.5g 入パック×15　330g

☜中面でも、訪問取材の内容を詳しくご紹介しています。

いつもご愛顧に、感謝申し上げます。

さて、この5月 27 日、山梨県は上野原市にある、上州屋設楽彦吉商店さんを訪ねました。ここは、知る人ぞ知る、希少な手炒り麦茶の工房です。女主の設楽徳子（のりこ）さんは以前より親交があり、この夏、黒怒としてこの手炒り麦茶をご案内するにあたりどうしても一度、自身の目で製造現場をみてみたいと気になっておりましたが、やっと念願叶いました。

真っ黒な麦粒からはけっしてイメージできない、ライトな、きれいな、香ばしさは、他に類を見ない夏の風物詩…ぜひ、お試し下さい。

黒怒　代表取締役　眞田 也守志

It's new! 新商品

さっぱり塩味。焙煎してあるのでそのままでどうぞ。

西アジア原産の健康ビーンズ、チックピィは、低カロリー高たんぱく。ビタミン・ミネラルも豊富で、コレステロールはゼロ。お酒のおつまみやダイエットにも。

244711 〈バイオシード〉チックピィ（ひよこ豆）

小売価格	容　量	賞味期間	取扱期間	入数
500円	110g	12ヶ月	定番（単品出荷）	24

原材料：ひよこ豆、岩塩

無農薬栽培の最高級ピスタチオ！

ピスタチオ本来の酵素を残すため低温（50℃）で時間をかけてローストし、岩塩・サフランで味付けしました。ミネラルやビタミン豊富。しかも血中コレステロールを下げる不飽和脂肪酸を多く含みます。

244712 〈バイオシード〉ピスタチオ

小売価格	容　量	賞味期間	取扱期間	入数
500円	80g	12ヶ月	定番（単品出荷）	24

原材料：ピスタチオ、岩塩、サフラン

そのまま食べても、カレーなどの料理にも！

スリランカで有機栽培されたココナッツを使用。ココナッツの堅い殻の内側にある胚乳を乾燥させました。天然食物繊維が豊富に含まれるため腸内環境を整え、便通やお肌にも良いと言われます。

作ってみよう！ ココナッツオイル&ミルク

作り方 ＊出来上がり約 200cc

❶ドライココナッツ 60g を、ぬるま湯（酵素が失活しない 60℃以下）に約 10 分浸す。
❷①を約 1 分ミキサーにかける。
粗（粒々）が出るので、気になる方は、茶漉しなどで濾してください。ハイブレンダーの場合は、ほぼなめらかになります。
❸②を瓶などに移し、冷蔵庫で冷やす。上部がオイル、下部がミルクに分離します。
＊お料理やお菓子作り、ドリンクなどに。
＊粗（粒々）は、パン等に塗ったり、パンやホットケーキなどに混ぜて焼いても美味。サラダのトッピングにもおすすめ。

244717 〈バイオシード〉ドライココナッツ

小売価格	容　量	賞味期間	取扱期間	入数
500円	90g	12ヶ月	定番（単品出荷）	24

原材料：乾燥ココナッツ

アイデア次第でいろんな料理に！

食欲をそそる、ココナッツシュガーの甘さとシナモンの香り。
シナモントースト、コーヒーや紅茶、焼りんごなどに。

- あらかじめパンにマーガリン等をぬり、軽くトーストしてから本品を振りかけ、再度トーストする。
- フレンチトーストにふりかける。
- バナナシナモントーストの場合は、パンにバナナの輪切りを並べて、その上に本品をふりかけてからトーストしてください。
- その他、お菓子作りなどにもご利用ください。

〈桜井食品〉
272796 有機シナモンココナッツシュガー

小売価格	容　量	賞味期間	取扱期間	入数
450円	35g	2年	定番（単品出荷）	12

原材料：有機ココヤシシュガー、有機シナモンパウダー

ココヤシシュガーとは？

ココヤシ（=ココナッツ）には、黄色い花が咲きます。その花の花蜜を採取し、煮詰めたのがココヤシシュガーです。無精製で、カルシウムやマグネシウムなどの栄養素が残り、黒糖と同じようなコクがあるのが特徴です。

おしらせ

取り扱い変更商品 実施時期：在庫なくなり次第

〈ほうろく屋〉ほうろく菜種油（伝承油）460g　定番単品出荷 ➡ 単品取寄せ
※折込みチラシ『ほうろく菜種油』の各種商品、単品取寄せ可能です。

〈大村屋〉絹こし胡麻（白 / 黒）各 300g　定番単品出荷 ➡ 取り扱い終了

〈九鬼産業〉かける濃厚ごまのたれ 225g　定番単品出荷 ➡ ケース単位取寄せ（ケース入数 12 本）

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

夏の スカイ・フード 特別キャンペーン

2015年6月23日(火)納品分～7月10日(金)納品分まで

日頃の感謝の気持ちを込めまして「夏の特別キャンペーン」を実施します。この機会に是非、ご利用ください。

商品コード	商品名(容量)	定価(税抜)	入数	添付条件
① 222307	クリーミーコーンポタージュ(15.5g×3)	350円	24	
② 162302	手ほぐし紅鮭(75g)	530円	12	
③ 092327	四季彩々 和風だし(6g×8)	400円	24	
④ 092328	四季彩々 和風だし(6g×32)	1,350円	24	
⑤ 092329	四季彩々 和風だし食塩無添加(4g×8)	420円	24	
⑥ 092331	四季彩々 欧風だし(5g×8)	400円	24	11+1
⑦ 092332	四季彩々 欧風だし(5g×32)	1,350円	24	
⑧ 092306	四季彩々 中華だし(6g×8)	420円	24	
⑨ 092326	野菜の旨味だし(3.5g×8)	360円	24	
⑩ 092333	四季彩々 あごだし(4g×8)	420円	24	
⑪ 222302	海藻七草スープ 3食入(14.4g)	330円	24	

※添付の専用注文書でのご注文に限り、添付条件にて販売させて頂きます。

漬物をもっと食べよう 海の精 漬物キャンペーン

2015年7月2日(木)納品分～7月31日(金)納品分まで

卸売価格より **10%OFF!**

190542 <海の精>
福神漬 150g **430円**

国内の契約農家で、農薬や化学肥料を使わないで栽培した七種の野菜(大根、なす、きゅうり、しょうが、しそ、しいたけ、ごま)を、伝統海塩「海の精」で下漬けし、「海の精 生しぼり醤油」、純米みりん、「海の精 野生梅酢」でつくった調味液に漬けました。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

(株)上州屋 設楽彦吉商店 設楽徳子さんと、(株)黒怒 代表取締役社長 眞田也守志

上州屋さんは、周囲に民家のない一軒家。

これが、六筋に実を付ける六条大麦。

手作業で麦を選別。丁寧にゴミなど除く。

炒った麦は、更にふるいにかけ、一晩しっかり冷ましてから袋詰めします。

工房から眺める風景。手前には、昔ながらの道具が並ぶ。

(上左)煎った麦に煙る工房　(上中)年季の入った鉄釜。炭になる寸前、黒褐色になるまで炒る。　(右)竹箒。軸は使いまわすが、先だけは、ひと夏で1～2本消耗する。　(下左)その色から想像できないほどのまろやかな味。　(下中)設楽さんの「上がりまーす」の声を合図に、鉄鍋が火から下ろされる。

この夏、ぜひお飲みいただきたい「究極の手炒り麦茶」。

設楽徳子さんの、その所作は、どこか神々しかった…。

おいしい珈琲屋さんの炒りたての豆のような上質な香ばしさ……濃厚な色合いからは想像しがたいですが全く苦みはありません。

(株)上州屋 設楽彦吉商店の歴史

創業は明治12年。屋号は、曽祖父の出身が群馬(上州)ゆえ。麦茶づくりは祖父の代に阿佐ヶ谷(東京)で始まった。煙害に気づかい昭和40年代年に縁もゆかりもない山梨に移転、25年前に現在地で再開。

【使用量】
1.8ℓの水に1／2カップ(約30g)、ティーパックなら2～3パックが目安。

【淹れ方】
❶水を沸騰させ麦茶(またはティーパック)を入れる。
❷吹きこぼれない程度に火を弱め、5分ほど煮立てる。
❸そのまま30分ほど冷まし出来上がり。温かいままでも美味しくいただけます。

＊コーヒーくらいの濃色に仕上がりますが苦みはありません。
＊お好みで、砂糖、牛乳を加えても。

316252
〈上州屋〉純手炒りむぎ茶
330g **1,615円**

316253
〈上州屋〉純手炒り むぎ茶
7.5g×15 **1,615円**

原材料	賞味期間	取扱期間	入数
国産大麦	8カ月	夏季限定定番(単品出荷)	10

※直射日光を避け、常温で保存してください。