

# こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2015年 8月15日発行 **9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/

**黒マグロの水揚げ量、日本の境港。**  
漁業と縁の深い海に囲まれた国、日本は、各地に多くの漁港を抱えますが、なかでも、鳥取県境港さかいみなど、漁港は、生の黒マグロ（通称本まぐろ）の水揚げ量日本一を誇り、国内外にその名を轟かせる日本屈指の漁港です。漁の最盛期には、日本海で操業する多くの船団が大漁旗を揚げ、境港漁港に列をなし水揚げを待つという状況からも、その規模が推し量れます。日本の黒マグロ消費量は、全世界の漁獲量の過半数を占めるとい

われませんが、その嗜好を満たす大量の黒マグロが、初夏から梅雨にかけて、この境港に集まり、競り落とされ全国に運ばれていきます。  
**廃棄物の量も日本一では、困る。**  
マグロ漁というと、冷凍されたマグロを連想される方も少なくないでしょう。しかし、境港に水揚げされるのは、絶妙な温度管理のもと運ばれてきた生の黒マグロです。港では、人々がマグロを待ち構え、手早く腹が裂かれ内臓が除かれ水詰めされ、セリを待つことになり、ますが、多く競り落とされればそ

の分、境港には私たちの目に留まらないうちに、マグロの残りエラや内臓などが蓄積されることになり、ます。エラや内臓など魚の命を支える器官は、鮮度維持がとて、も難しく、長距離流通に耐えられないこと、また食用に適さないということもあり、その多くが廃棄物として扱われてきました。  
**黒マグロを使って、境港でしかつくれない魚醬を！**  
大量の廃棄物を前に、これらに命を吹き込むことはできないのだからか？「そう考えたのが、今回ご紹介

介する、天然本まぐろ魚醬の生みの親（株）丸総（まるそう）の磯田克典（いそだかつすけ）代表取締役でした。  
「黒マグロを使って、境港でしかつくれない魚醬をつくらせてみてはどうか？」  
鳥取県産業技術センターから得たアイデアをもとに、磯田代表の試行錯誤がはじまります。それは、いまから7年以上前のこと。天然本まぐろ魚醬誕生の、はじめの一步が踏み込まれた瞬間なのでした。（裏面に続く）

## モツタイナイを最良のUMAMI（旨み）に昇華させて、三年熟成「天然本まぐろ魚醬」誕生物語



（株）丸総 磯田克典代表。  
「穀物の醤油は香りが強すぎて、隠し味にはコツが必要ですが、魚醬にはもとも持っている素材の風味を生かしながら、更に味を引き立てる力があるように感じています。」



黒怒 代表取締役 眞田 也守志

残暑お見舞い申し上げます。  
さて、今回の特集記事は、丸総（まるそう）さんの「天然本まぐろ魚醬」を取り上げました。いま、醤油といえば、大豆、小麦、麴を合わせ、塩水を混ぜ発酵させた調味料を指しますが、そもそも、数ある「醬（ひしお）」のひとつにすぎませんでした。その「醬」とは、食材を塩漬け、発酵させた食品の総称。「肉醬（ししひしお）」、野菜や果物を用いた「草醬」、魚介を用いた「魚醬」など多彩な素材からつくられていたのです。この「天然本まぐろ魚醬」は、その伝統製法を守りながら、かつて使用されることなかった鰯を使いつくられた高級魚醬です。食通、お料理好きの心をくすぐる、希少な調味料。私自身、試食した際の感動は、この贅沢な旨みは何なんだ!?と驚いた魚醬でした。ぜひ、お試しいただきたいと思ひます。

# It's new! 新商品

収穫後24時間以内のフレッシュココナッツ限定使用!

## オーガニックのココナッツオイル

今回の新商品紹介は、私たち黒怒が、その品質のよさに惚れ込んでご提案するCOCOTHAИのココナッツオイル。その特徴は、一般の同オイルと比べ、確実に「上質である」という事実です。有機JAS(日本)、アメリカ・EUの有機認証、ハラル認証といった信頼できる認証機関の基準に合致した品質、ご利用いただければ判る、その風味・おいしさ!ぜひ、他とのちがいを多くの方々にお伝えいただけるようお願いいたします。



707101

樹商事  
有機エキストラ  
バージン  
ココナッツオイル

小売価格	3,000円
容量	416g(450ml)
賞味期間	2年
取扱区分	定番(単品出荷)
入数	12

原材料:有機ココナッツ油(タイ王国)

あっさり、きれいな味です。いろいろなお料理に使えます。  
澄みきった無色透明です。\*液体の状態(25℃以上)

<b>低温圧搾</b> 収穫後24時間以内のココナッツを43以下で抽出。	<b>遠心分離</b> 熱を加えない精製方法。	<b>水分管理</b> 水分含有量を0.04%以下を基準に製法管理。
---	----------------------------	---------------------------------------

※乾燥ココナッツ(コブラ)を使った一般に多いココナッツオイルについてコブラとは、ココナッツ果肉(胚乳)を天日または人工的に乾燥させたものです。保存性に優れ、製造コスト削減に繋がりますが、乾燥時等に熱が加わると酵素が失われること、収穫後の時間経過により味や香りも落ちることが懸念されます。

### 輸入者(有)樹商事さんのメッセージ

食品を販売する上で、安心・安全な仕様が最優先ですが、それと同じレベルで、味わい(おいしさ)に妥協は一切しない姿勢で、商品開発、扱いに努めております。



左:(兄)丸岡 謙志(じょうじ)さん  
右:(弟)丸岡 亜敏(あさと)さん

表示価格はすべて「税抜価格」です。

# おしらせ

## 1 休止商品(夏季限定) 実施時期:8月中旬より在庫なくなり次第

- 〈フルーツバスケット〉かき氷シロップ (ぶどう/ブルーベリー/みかん/みぞれ/レモン/有機いちご/緑茶)180ml
- 〈フルーツバスケット〉吉野葛わらび餅(きな粉付)120g×3
- 〈フルーツバスケット〉黒糖わらび餅(きな粉付)120g×3
- 〈MOA 商事〉寒天ゼリー(コーヒー味)85g
- 〈アルプス〉信州フルーツゼリー 80g×5
- 〈オカウエ〉手延べそうめん 50g×6 〈オカウエ〉手延べ冷麦 250g
- 〈オキノ〉有機リキッド コーヒー(無糖/有糖)各1L
- 〈りんねしゃ〉菊花せんこう 10巻×3
- 〈花田〉りんごちゃん&ぐれーぶる 90ml×5
- 〈桜井〉そうめん 220g 〈桜井〉冷麦 250g 〈桜井〉冷しら-めん 123g
- 〈上州屋〉純手炒りむぎ茶(330g/7.5g×15)
- 〈太田油脂〉ぶるつとゼリー(ぶどう/みかん/もも)各16g×10
- 〈東海〉奥長良はまだそうめん/ひやむぎ各260g
- 〈東和〉フルーツみつ豆/杏仁豆腐 各500g
- 〈日東醸造〉そうめんつゆ 400ml

## 2 再開商品(冬季限定)

- 実施時期:9月中旬~
- 〈日東醸造〉チゲ鍋つゆ 600g 〈日東醸造〉寄せ鍋つゆ 600g
- 〈日東醸造〉旨塩麴鍋つゆ 600g
- 〈日東醸造〉酒粕入 旨塩麴鍋つゆの素 600g
- 〈マルサンアイ〉キムチ鍋スープ 600g
- 〈マルサンアイ〉しょうが鍋スープ 600g
- 〈マルサンアイ〉みそちゃんこ鍋スープ 600g
- 〈マルサンアイ〉寄せ鍋スープ 600g
- 〈マルサンアイ〉豆乳鍋スープ 600g
- 〈オカウエ〉手延べ半生うどん 200g ※今季より価格改定。
- 〈井筒屋〉即席手延べにゅうめん(カレー風味/鶏ガラ味/和風)1食
- 実施時期:10月初旬~
- 〈桜井〉即席味噌煮込みうどん 105g
- 〈創健社〉ビッグアーモンドチョコ 400g ※今季より原材料変更。
- 〈創健社〉ミルクチョコレート 70g

## 3 一時休止商品 実施時期:即日(再開:9月中旬予定)

- 〈ガルバニーナ〉BLU(ブルー)スパークリング 355ml

## 4 再開商品 実施時期:即日

- 〈ガルバニーナ〉センチュリーピオコーラ 355ml

## 5 包材変更商品 実施時期:在庫なくなり次第順次

- 〈鹿北製油〉有機(外国産)白ごま油/黒ごま油 各160g  
キャップの色:クリーム色 → ゴールド色 ※価格・仕様の変更はありません。

## 6 訂正

先月号のこくど通信で「(かるな)大豆まるごとミート(フレ/ブロック)」を【終売】とご案内致しましたが、正しくは、【当社、取扱い終了】になります。

## 7 原材料変更商品 実施時期:今季より

- 〈創健社〉ビッグアーモンドチョコ 400g ※詳細はお問い合わせください

## 8 当社のシルバーウィーク休業

2015年9月19日(土)~2015年9月23日(水)

※出荷納入体制は、別紙にてご確認をお願い致します。

中面でも、訪問取材の内容を詳しくご紹介しています。

