

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、日本一の境港。
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運搬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「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した。エラや内臓など魚の命を支える器官は、鮮度維持がとて難しい、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点も、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ろうか？」とそう考えたのが、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？」……鳥取県産産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）

三年熟成「天然本まぐろ魚醬」誕生物語

モツタイナイを最良のUMAMI（旨み）に昇華させて：



▲(株)丸総 磯田克典代表。
「数物の醤油は香りが強すぎて、隠し味には使うにはコツが必要ですが、魚醬にはもともと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 磯田 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の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)。

低温圧搾 収穫後24時間以内のココナッツを43℃以下で抽出。	遠心分離 熱を加えない精製方法。	水分管理 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 亞聡(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)ぶるっとゼリー(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。

家庭菜園にもびったり **浜名農園**
伝統野菜を育てよう
 2015年8月中旬～2015年10月末

浜名農園の想いの丈が込められた
 国産在来固定種、種子消毒無しの秋まき種。

○リードタイム：1週間
 (土日祝祭日除く)
 ○発送ロット：100ヶ以上送料無し。
 (100ヶ未満の場合は送料¥550)
 ※商品のご案内等は、別紙チラシをご覧ください



第一酵母
11+1 添付セール!
 期間：9月2日(水)～9月30日(水) 納品分まで



製品名	容量	ケース入数	定価(税抜)
コーボンマーベル	525ml	12	4,800円
コーボン(うめ)	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
コーボン(みかん)	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
コーボン(ぶどう)	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
梅肉酵母エキス	115g	12	3,700円
コーボンローヤル	115g	12	6,800円
コーボン発酵料理用	550g	16	2,300円

※「コーボン 発酵料理用」は、1ケースに16個入りのため、15+1にての添付となります。
 ※コーボン徳用サイズ(1800ml)は、3ケース混載(ケース単位)可。添付商品は、ご希望の味をご指定下さい。
 ※それぞれ、ケース単位でのご注文をお願いします。
 ※添付期間中は発注の際に、「添付分」とご記入ください。

チョコー醤油
麦こうじ仕込み 予約開始!
 締切り：9月24日(木) お届け：2015年10月下旬

春・秋恒例の「麦こうじ 仕込み」のご予約を承ります。(完全予約制)

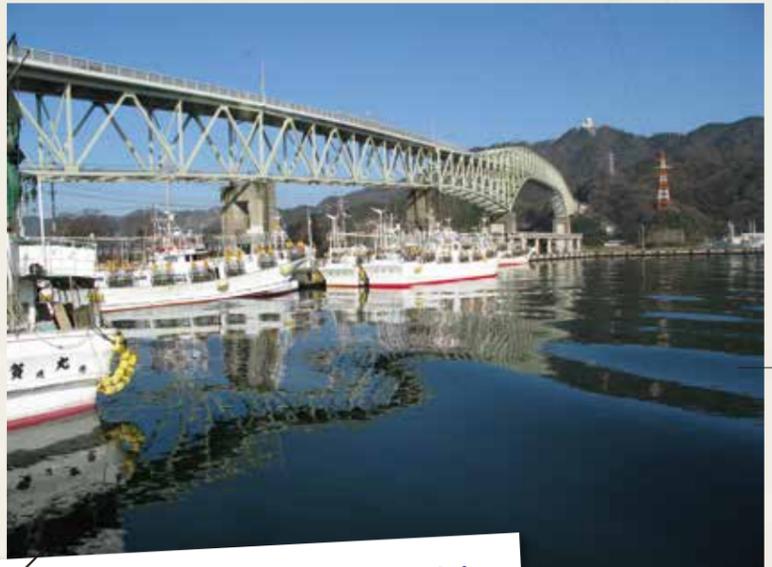
10kg 樽入 **5,600円**
 5kg 樽入 **3,100円**

※商品のご案内等は、別紙チラシをご覧ください



10kg 樽

※表示価格はすべて「税抜価格」です。



▲境港漁港

境港では「水産資源保護」につとめています。
 境港漁港は、中国地方最高峰の大山(だいせん)が陸側にそびえ、山海の大自然に恵まれたエリア。日本海の魚介類が豊富に水揚げされます。いま、欧米やアジアでも人気のマグロですが、稚魚が成長し性成熟を迎えるまでには5年もの歳月が必要で、境港では漁獲高を自主規制し水産資源の保護に務めています。持続可能な漁業を志向しています。



おすすめの使い方
 そのままつけ醤油や、炊き込みごはんなどの味付けに使えますが、魚干ものをつくる際の塩代わりに使うと、濃厚な旨みに仕上がります。塩分濃度が18%という黒まぐろ魚醬を約10倍に水で薄め、魚を2時間ほど漬けて干物にすれば、それだけでご馳走です。

027301
〈丸綜〉天然本まぐろ魚醬(三年熟成)

小売価格	800円
容量	100ml
賞味期間	12ヶ月
取扱区分	定番(単品出荷)
入数	24

原材料：まぐろ、食塩、麦糰、米こうじ(原材料の一部に、小麦、大豆を含む)

「魚醬は、いまも各地に残る、味の決め手。」
 肉醬や草醬は、いまでは目にすることも少ないかもしれませんが、「魚醬」は、いまも各地に残っています。秋田のハタハタを用いた「しょっつる」、北陸のするめいかやイワシを用いた「いしり」、香川のいかなごを用いた「いかなご醬油」など、その土地ごと、家庭ごとの魚醬が残っており、郷土料理には欠かせない味の決め手となっています。

「天然本まぐろ魚醬」の製造工程。
 境港漁港に近い(株)丸綜は、新鮮で酵素が活発な、生原料が手に入ります。また、境港は、発酵に適した環境にも恵まれているエリアです。黒マグロ漁が盛んな時期は、境港の外気温が20～30℃程。これは、魚醬が発酵し始めるのに適した温度なので、加温せず、夏の外気温で自然に発酵させることが出来るのです。

魚醬づくりは簡素です
 境港から運ばれてきた残渣(まご)を機械でミンチにする。
 塩や米糰、麦糰と合わせタンクに仕込む。
 *500タンクを使い、仕込みセルにあわせ内臓物配合を変えていきます。
 *タンクに張り付けられたセルには、内臓物の配合記録などが記載されます。
 ある程度発酵が進んだら、0℃に保たれた冷蔵庫に保管します。
 *ゆつくりと発酵・熟成させます。



◆取材メモより◆
 案内いただいた工場には、これから試験場に持つていくのだという4つの仕込みタンクが並んでいました。中には仕込みから1年目、2年目、3年目の魚醬と、米糰だけで仕込んだ魚醬が入っています。
 仕込み1年目の黒マグロ魚醬でも既に旨味がありますが、確かに2年目、3年目と年数を経ることにコクが増し、塩辛さが取れていきます。また、米糰だけで仕込んだという魚醬には、麦糰を使った魚醬にはない、まろやかな甘さを感じられました。
 「魚醬づくりはまだまだ2年生。だからどれも、美味しいなあと思うんですね。」そう云いながらも、決していまに満足されている訳ではなく、さらに特徴のある商品を作りたいと精力的に取り組む磯田代表。工程をひとつずつ追いつながら、工場内を案内される様子は、大きな可能性を秘めた黒マグロ魚醬づくりに夢中になっている少年のようであり、また近いうちに新しい驚きを運んでくださるのではないかと期待を抱かせるに十分な力強さを感じられました。



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