こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年 9月15日発行 10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/

クアントバスタ QuantoBasta プロデュース

食べものを、いただくために、毎日使う道具だから…

無添加箸（漆）

「漆」は、英語で「ジャパン」と訳されます。

世界から、ジャパンと呼ばれるほどに、日本を象徴する素材が「漆」です。えもいわれぬ光沢、優れた防水性・防腐性を持った、漆器の塗装剤として、古代より愛用されてきた天然原料であり、伝統技術です。今回ご案内する、「無添加箸（漆）」は、天然漆100％の拭き漆塗りが特徴です。テレピン油など一切の合成化学物質を使わず、繰り返し塗ることで、丁寧に仕上げます。現代においては、カシュー塗料を塗ったものを、漆塗り製品と称して、安価に販売され、それが市場では主流となっています。さらには、元となる材料も木材ではなく、プラスチック樹脂に合成塗料を塗り、それをカシュー塗料で仕上げたものも少なくありません。

安心最優先の手づくり無添加箸。

「無添加箸（漆）」は、化学薬品や合成化学塗料は一切使いません。原料は、檜（ひのき）と「漆」のみ。檜は、岐阜（飛騨高山）、長野（木曽地方）の間伐材のみを使った、環境にも優しい素材です。

中面につづく

驚くほどの「軽量仕様」
檜の優れている点は、その軽さです。とても使いやすいと評判!

愛着ある「五角形」形状
持ちやすく、置いても転がりにくく、ユニークな愛着あるデザインです。

「無添加」と表示する意味
木材原料の箸といえども、一般には、漂白剤や防カビ剤、防腐剤などが使われることも珍しくありません。本品では、それらを一切使わないことで、無添加と表示しています。

滑りにくく、扱いやすい
拭き漆（5回の重ね塗り）の箸は、樹脂製の箸と違い、箸先がすべりにくいのが特徴。

▲左から、椎（きこり）の山下木材・岩佐さん、
箸木地製造の木下商店・木下さんと後継者である甥の木下健吾さん、
漆器づくりの、龍門堂・手塚さん、販売者の QuantoBasta・中田さん、黒怒・眞田。

信州は塩尻市から、明治四十年創業、漆器工房の「無添加の漆塗り箸」

残暑去り難く…穏やかな好季節を願う日々。
皆さま方におかれましては、お変わりありませんでしょうか?
さて、食卓にはさまざまな秋の味覚が並ぶ頃。今回は、食材ではなく、無添加の漆塗り箸を、特集しました。「食材はオーガニックなのに、いただくお箸はプラスチック?」…そんな風潮に、どこか違和感を感じていたなか、ご縁あって、この夏、信州は塩尻市の明治40年創業の漆器工房を訪ねました。漆塗り（拭き漆）の箸の製造工程を拝見し「これぞ!」と思い、取り扱いを決めました。日々お使いいただくなかで、その価値を実感いただけるものと信じてのご案内です。

黒怒　代表取締役　眞田 也守志

It's new! 新商品

創健社の 有機トマト缶

原材料はイタリア・プーリア州・ルチェーラの指定農場の有機栽培トマト（完熟のドウチェット種）です。収穫後、24時間以内に工場に運び加工します。

クエン酸不使用

ホール

単品出荷

971898 <創健社>
有機ホールトマト缶
400g（固形量 240g）　**180円**
■入数：24　■賞味期限：810 日
原材料：有機トマト（イタリア）、有機トマトジュース（イタリア）

ダイスカット

単品出荷

971899 <創健社>
有機ダイストマト缶
400g（固形量 240g）　**180円**
■入数：24　■賞味期限：810 日
原材料：有機トマト（イタリア）、有機トマトジュース（イタリア）

創健社の 有精卵 シーザーサラダドレッシング

有精卵マヨネーズのファンにも評判の、おいしさ!

九州・大分の久住高原産、平飼い鶏の卵を使いました。ナチュラルチーズこその芳醇な味わい!油は圧搾法の菜種油（種子は遺伝子組換えでない）使用。調味料（アミノ酸）、香料、着色料は不使用。

単品出荷

971964 <創健社>
有精卵シーザーサラダドレッシング
180ml　**370円**
■入数：12　■賞味期限：180 日
原材料：なたね油（オーストラリア）、りんご酢［りんご（チリ他）、さとうきび（ブラジル、タイ他）］、砂糖［てん菜（北海道）］、ナチュラルチーズ（ニュージーランド）、食塩（オーストラリア）、卵黄［卵を含む（大分）］、香辛料［からし粉（カナダ）、黒こしょう（マレーシア）］、酵母エキス（国内産）、にんにく（国内産）／増粘剤［キサンタン（アメリカ）］

毎年大好評!!

コーボン<赤ぶどう>

期間：2017年10月3日（火）納品～在庫無くなり次第終了

数量限定

皆様からのご好評にお応えし、
発売を1ヶ月早め、生産量を増量 !!

～赤ぶどう 100％の深紅色ポリフェノールいっぱいのコーボン～

契約農家で育てたぶどうを使った、今だけ限定の美しい深紅色のコーボン。目で楽しんで、身体も喜ぶ天然酵母（菌）飲料を毎日のおともに・・・。
【原材料】赤ぶどう、砂糖（てん菜）、天然酵母
【酵母菌数】1回分（原液20ml）に天然酵母約10億菌体前後
※菌体数は通常のコーボンと同じです。

別紙チラシもご覧下さい

340313 <第一酵母>
コーボン（赤ぶどう）
525ml **3,600円**

おしらせ

1 取り扱い変更商品

●実施時期・・・即日

〈プレマ〉**バオバブフルーツパウダー** 100g（ケース入数：10）
定番単品 ➡ メーカー直送（3ケース以上送料無料）

〈あうん〉**さとしのしじみエキス** 80g
※納入価が変更になります。
定番単品 ➡ 単品取り寄せ

〈太田油脂〉**大袋 Ca&鉄入キラキラコーンのおほしさま**
5g×20（ケース入数：6）　定番単品 ➡ ケース単位取り寄せ

2 価格変更商品

●実施時期・・・2017月10月2日(月)納品分より

〈第一酵母〉**アップルビオ** 525ml　3,600円 ➡ 4,200円

3 仕様変更商品

●実施時期・・・在庫なくなり次第順次切り替え

〈あいのう〉**たまごやさんのマヨネーズ** 300g
※キャップ：通常→ヒンジキャップ（細口）
※その他、パッケージ表示の一部を変更致します。

4 メーカー直送ロット変更

●実施時期・・・2017年10月2日(月)納品分より

〈オキノ〉**レギュラーコーヒー**（全種）
混載24袋以上 ➡ 混載35袋以上、送料無料（未満500円）
※常温流通時。

〈太田油脂〉**家庭用商品全般**（お菓子類は含まず）
1ケース以上送料無料 ➡ 5ケース以上送料無料（ケース単位）
※５ケース未満の発送は、1ケースあたり200円（税抜）の送料。

運送業者の「配送料金の改定」に伴い、各メーカー直送の送料・発送ロットが変更になります。
最終確認が出来次第、随時ご案内させて頂きます。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

クアントバスタ
QuantoBasta
プロデュース

食べものを、いただくために、毎日使う道具だから…

無添加箸（漆）

たった一膳の箸ですが、「無添加箸（漆）」は、熟練の技を持つ職人たちの手間ひまが掛かったものです。時間で表せば、原料檜の間伐から数え、製品となるまでには、おおよそ二年の歳月を必要とします。もちろん量産はできない稀少な箸です。以下、プロデュース&販売者の「Quanto Basta（くあんとばすた）」さん、委託製造されている龍門堂さん（漆仕上げ）、その箸木地制作を担う木下商店さんについて、ご紹介します。

販売者 Quanto Bastaさんのこと

無添加の箸は、どこを探してもなかった!?

「無添加箸（漆）」のプロデュースは、東京・町田市のQuanto Bastaさんです。代表の、中田千賀さんに、お話を伺うと、「長年、自然食業界に携わってきました。そこで気がかりだったのが、食にこだわる人でも、たべる道具の箸については意外と意識が低いことでした。」とのこと。

はじめ、化学物質が添加されない箸の仕入先を全国で探すも、なかなか見つからず、ならばと思い、友人の木こりである山下木材（岐阜・高山市）の岩佐さんに相談、「ないならオリジナルで作ってしまおう!」となったそうです。

そんななか、自然食業界と関わりのある食品会社で勤務された経験もある龍門堂の手塚さんとのご縁で、同社が無添加箸の製造を担うこととなったそうです。

Quanto Bastaの
代表：中田 千賀さん

無添加箸を利用する、エシカルな価値!!

●森林資源を守れます。
間伐材の利用が森林の整備、環境保全に繋がります。

●技能を伝承できます。
箸製造の工程は20以上、職人技を後世に伝えます。

●安心を提供できます。
化学塗料、樹脂系コーティング剤などは、使いません。

●モノとコトを届けます。
モノの背景にある物語も大切にしています。

委託製造 龍門堂さんのこと

明治四十年に創業、漆器一筋。

龍門堂さんは、塩尻市に明治四十年に創業、以来、伝統の技を引き継ぎ、磨きをかけ現在に至ります。木曽山中の気候風土が、漆器づくりに適していること、材料となる豊富な森林財産に恵まれていることに感謝しながら、地道に、漆器づくりを担ってきたメーカーさんです。

手塚 千吉郎 会長へのインタビュー

本物の漆器は高級品です。現代の人たちに、理解はされても、安価な商品に圧され、そのシェアは、段々と小さくなっています。ただ、漆箸は、比較的安価なこともあり、少しずつ認知されているようで、利用される方が増えています。昔の日本の家庭では、お正月に箸を新調する習慣がありました。また、箸の使い方を教える「しつけ」もありました。おいしい手づくりのお料理を、よい箸でたべる姿は美しいと思います。

拭き漆の箸は、味わいがあります。紫外線に弱いという欠点もありますが、大切に使えば長持ちします。自画自賛ではありませんが、日本の職人の気質のひとつに「使う相手を想いつくる」というよい伝統があります。当社の職人も、同じです。ぜひ、ご愛用ください。

▲塗っては拭いてを繰り返す、拭き漆。

木地製造 木下商店さんのこと

森の名手・名人が創る木箸。

箸づくりは、慣習的に分業制です。龍門堂さんへ拭き漆で仕上げる木地を納める木下商店製箸所（長野県木曽郡上松町）代表の木下吉也氏（平成23年「森の名手・名人」認定※）を訪ね、お話を伺いました。

※森の名手・名人：公益社団法人国土緑化推進機構が、森に携わる樵（木こり）、またぎ、炭焼き等を生業とする方のなかから、毎年、他の模範となるような優良技術者を認定する制度です。

木下 吉也 社長へのインタビュー

私、今年、91歳になります。ずっと世界を巡りながら、箸をつくってきました。カナダに自生する針葉樹アスペン（和名を白楊）の箸は、柔らかで、軽く、白い、よいものでした。台湾に工場を作り製造し、そのうち人件費の安い中国へ生産拠点を移しました。さらに、材料を求めロシアへ、さらに、ベトナム、ラオス、インドネシア…その時々の最適な生産地を渡り歩き、現在に至ります。

割り箸は、一時期、環境破壊の象徴のような云われ方をしましたがあれは誤解です。間伐材など、他に用途が少ない材料が原料、清潔で、エコロジーな日本の文化だと思います。ただ、価格が安すぎるため、哀しいことですが、あと何年かで消えていくと思います。

龍門堂さんの「無添加箸（漆）」の五角形の箸は、長野の有名な観音様の台座を模したもの。独自の技が必要ですが、五角がゴロあわせで「合格」につながる縁起のいいもの。皆さまに使って頂けると、箸職人冥利です。

COLUMN

木曽漆器の歴史は600年ほど前

現在の木曽町の竜源寺に保管される漆塗りの経箱（経典を収める箱）に、応永元年（1394年）の年号と製作者名が記されており、この頃には木曽で漆塗りが行われていたことがわかっています。江戸の頃には領主のもとで、漆器の木地として重要な木曽檜の使用が許されていました。

◆ ◆ ◆

「いただきます」に通じる箸のおき方

横に置いた箸は、神さまと人間の境界線で、箸の向こう側にある食べ物は、神さまから与えられたもの。私たちはそれをいただいて、命を養っており、箸の置き方は自然の産物への感謝の表れだそうです。手を合わせて「いただきます」と唱えることにも通じる、言い伝えです。

※「2膳セット」は、メーカー直送または、お取寄せになります。
詳細はお問合わせ下さい。

708311 <クアントバスタ>
無添加箸（漆）
18cm　1,600円　定番在庫（単品出荷）

708312 <クアントバスタ>
無添加箸（漆）
23cm　1,700円　定番在庫（単品出荷）

贈り物に最適な ボックス入りの２膳セットです。

708313 <クアントバスタ>
無添加箸（漆）23cm
【２膳セット】　3,400円

●塗装の種類：漆塗装　●素地の種類：天然木（ひのき）
<取扱注意>
●食洗機・食器乾燥機の使用はご遠慮ください。　●つけ置き洗い、きつく洗うことはご遠慮ください。　●中性洗剤や石けん等で汚れを落とし、お湯または水で洗い流しやわらかな布巾で拭き、陽の当たらないところに収納してください。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。