こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2016年 7月15日発行　8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/

日東醸造

冒険する、工夫を重ねる…それが伝統を守ること。
スローフード…足助仕込「三河しろたまり」

満面の笑みを浮かべる、日東醸造の蜷川社長。足助仕込蔵交流イベント（6月25日）では、いろんなお話を伺うことができました。

初代「しろたまり」のこと。

日東醸造は、愛知・碧南市で、三河伝統の調味料「白醤油」を作り続けてきた老舗醸造元です。先代の「究極の白醤油をつくりたい」との熱意から、国産小麦100％の麹を通常の倍量使用*し、食塩と浄水器を通した清浄な水で仕込む「しろたまり」を完成。平成5年のことでした。

「足助仕込蔵」誕生の物語。

「いま以上のものをつくりたい」…蜷川現社長の夢は、良質の水を探すことから始まりました。結果、たどり着いたのが愛知県・奥三河の足助町山あいの集落、大多賀でした。愛知県産小麦、伊豆大島の海塩「海の精」、足助町の湧水を木桶で仕込む足助仕込三河しろたまり誕生の物語です。

古来麦醤の復興…終わりなき夢。

化学調味料も保存料も一切使わない。木桶を使い天然醸造（四季の気候に任せた醸造）法を守る。さらなる夢は、その原料小麦までも自社で有機栽培できないだろうか？この国では職人が途絶えた木桶づくりも何らかのかたちで継承できないだろうか？古来麦醤復興の夢に終わりはありません。

*「三河しろたまり」は通常の白醤油の倍の小麦麹（自社比）を仕込みに使うしろしょうゆで「しろしょうゆのたまり」という意味で名づけた日東醸造の登録商標です。「三河しろたまり」は大豆を使用していないため法律上、名称を「しょうゆ」とは表記できず、小麦醸造調味料と表記していますが製法は白醤油と全く同じです。

峠から眺めた、蜷川社長一目ぼれの大多賀の自然景観。

大きな木桶づくり、人と人のつながり…日本醸造文化です。

堪え難い暑さが続いています。私は、強い日差しを避け、木陰から木陰に移動しながら、目的地を回る日々。皆さまがたには、くれぐれも熱中症対策をお願いしたいところです。

さて、今回のこくど通信は、日東醸造さんの「足助仕込三河しろたまり」にスポットを当てました。黒怒とは浅からぬご縁の日東醸造さんですが、つい先日、6月25日にも、おなじみ、廃校を利用した足助の仕込蔵で開催された収穫祭イベントに参加してきました。これは、毎年、小麦収穫期に合わせ開催される、商品情報の発信と地域交流が目的のイベントで、黒怒もずっと出店協力しています。

収穫祭イベントの様子、また、この秋に碧南市で開催される「第7回全国醤油サミット」の情報、仕込み用の木製の大桶の話なども交え「足助仕込三河しろたまり」が醸す食文化や人のつながりをお伝えできればと思います。

黒怒　代表取締役　眞田 也守志

It's new! 新商品

有限会社 あうん

さとしのしじみエキス

黒怒から車で約5分ほどのところにある自然食品店あうんさんのイチオシ商品に、自社開発の「さとしのしじみエキス」があります。これは、商品名どおり、あうんの鎌田社長の次男である哲（さとし）さんがご自身で製造しているエキスです。「自分の命を救われて（哲さんは未熟児だったそうです）、生まれた時から食べ続けてきたものだから、自分の手で本物のしじみエキスを守り続けるのは当然のこと。」と哲さん談。黒怒としても、おすすめの商品です。　眞田

青森の工場で作られる国産しじみ100％エキスです。

青森は国内のしじみ水揚げ量の44％を占める十三湖や小川原湖があり、また製造委託している工場は、日本一のしじみ問屋なので、全国の良質な原料が安定的に手に入るのが最大のメリットです。十三湖産のしじみが中心だそうですが、自然の産物ゆえ、状況により国内他産地のしじみも使います。

ぜひ、ご利用ください!!

しじみの潮汁を煮詰めただけ。梅の果汁だけを煮詰めた梅肉エキスと並ぶ、日本人の知恵が生み出した究極の健康食品です。

【おすすめの摂り方】
原料の国産しじみ1kgから約10gしか作れない貴重なエキスです。医薬品ではありませんので使用量の規定はないですが、1回に小さじ半分か、親指の爪くらいの量を召し上がってください。しじみの潮汁を煮詰めただけの100％のエキス（コハク酸たっぷりの旨味の塊）なので、お味噌汁にほんの少し入れるだけで美味しいしじみ汁になります。

347402
さとしのしじみエキス
80g　10,000円
■定番（単品出荷）　■入数：10
■賞味期間：1 年

次回、こくど通信の特集で詳しく紹介予定です。乞うご期待!

カルゲン 日頃の感謝キャンペーン

2016年8月17日（水）納品分～9月30日（金）納品分まで

日頃の感謝の気持ちを込めまして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。

ジュース感覚で飲める天然カルシウム飲料「カルゲンエース」は日本人に不足しがちなカルシウムを補い、いつまでも若々しい体を保つ家族みんなの健康ドリンクです。吸収率 100％のイオン化カルシウムなので、発育盛りのお子さんやお年寄りの方にも。

305701 ケース単位出荷
カルゲンエース

小売価格	100 円
容　量	200ml
入　数	24

ダイエットしながらカルシウムを補給できるのはダイエットカルゲンだけ! ダイエットカルゲンは大分県廻栖野のおいしい天然水にカルシウムイオン水・食物繊維・オリゴ糖・ビタミンCを加え、カロリーを大幅にカットした健康飲料です。

305703 ケース単位出荷
ダイエットカルゲン

小売価格	120 円
容　量	200ml
入　数	24

添付条件	20C/S ＋ 2C/S 添付（2 種類混載可） 添付 2 c/s は、ご希望の商品をご指定下さい。

※「カルゲンエース 200ml」は、当社定番在庫品です。1ケース単位より納品可能。
※「ダイエットカルゲン」はケース単位取寄せです。

おしらせ

1 賞味期間変更商品
●実施時期・・・在庫なくなり次第、自然切替。
〈黒怒〉在来種 生芋こんにゃく（板/糸）各280g　4ヶ月 ➡ 6ヶ月

2 容量変更商品
●実施時期・・・在庫なくなり次第、自然切替。
〈ハヤシ食品〉わかめご飯の素 100g ➡ 75g
※価格、仕様などは変更ありません。

3 休止商品
●実施時期・・・即日。
〈りんねしゃ〉雑穀クラッカー 10枚
※メーカー都合によりしばらくの間、休止致します。（再開時期未定）
●実施時期・・・即日。
〈正金醤油〉桶仕込濃口醤油・純 1.8L / 0.9L
※メーカー都合により、しばらくの間。（再開時期：2018 年 1 月予定）

4 パッケージ及びラベル変更
●実施時期・・・在庫なくなり次第、自然切替。
〈AFC〉国産 彩十八雑穀 25g×7
※パッケージをシール貼付から印刷袋に変更。
※価格、JAN コード、仕様などは変更ありません。
●実施時期・・・即日。
〈コメット〉ぬか床一年生 4セット入
※写真のように、巻紙が付きます。

5 今季終売商品
●実施時期・・・在庫なくなり次第。
〈オキノ〉リキッドコーヒー（有糖/無糖）各1L

6 当社の夏季休業
2016年8月13日(土) ～ 2016年8月15日(月)
※出荷納入体制は、別紙にてご確認をお願い致します。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

日東醸造

スローフード…足助仕込「三河しろたまり」

廃校の小学校に木桶を持ち込み、「日東醸造足助仕込蔵」を開設。

良質の水を探し、たどり着いた足助町山あいの集落、大多賀。この水を本社の碧南まで運ぶ予定が、急遽、軌道修正!?されます。理由は、大多賀の景観や気候に蜷川社長が一目惚れしたことでした。都合のいいことに標高720mの夏でも涼冷な大多賀は「しろたまり」を淡い色合いに仕込むのに適した地でもありました。

町が、閉校となった「足助町立大多賀小学校」校舎の利用法を考えていたこともあり、平成11年、校舎外観はそのままに、全国の造り酒屋から中古木桶を探し、買い集め(現在16桶)「日東醸造足助仕込蔵」は開設されました。小学校隅の井戸から、おいしい水が湧き出ていたことは、偶然とは思えない運命的なエピソードでした。

そして平成13年、「足助仕込三河しろたまり」の販売がスタートします。

2016年6月25日(土) 足助仕込蔵交流イベント開催!

黒怒も参加するイベントですが、今年も盛大に開催されました。

イベントのオープニングは、毎回、自社で農地を借りて社員が栽培する小麦の収穫体験からはじまります。「もっと小麦を知りたい!自分たちで栽培はできないだろうか?」と地元の協力のもと、無化学肥料・無農薬小麦の試験栽培をおこなっています。イベント参加者全員での麦刈り体験のあとは、おいしい手料理の大盤振る舞い!!いまでは、大多賀いちばんの地域行事になりました。

あと200年は、足助仕込しろたまりを製造できる。

酒造り、味噌造り、醤油造り…杉の大木桶は日本の醸造文化には欠かせないものですが、その木桶がいま絶滅の危機にあります。というのも木桶を製造できる桶屋さんは、大阪・堺市に唯一残るだけという現実ゆえです。

樹齢100~120年の吉野杉を組み、真竹で編むタガで締める木桶は、接着剤など使わずとも一滴の水さえ漏らさない精巧な技術でつくられます。手入れをしてもその寿命は200年ほど。現在、国内の多くの醸造所で使われる木桶は、戦前のものがほとんどなので、新たにつくらない限り100年後にはすべて寿命を終えてしまうことになります。それは、木桶仕込みのしょうゆや味噌の味も消えていくことを意味します。

蜷川社長は、偶然にも「木桶がなくなるなら自分らでつくろう!」と行動を起こした国内の醸造会社社長さんたちの取り組みを知り、それに賛同しました。そして彼らは、堺市の桶屋、藤井製桶所へ出向き木桶づくりの技術を習うことから始めました。いまから8年ほど前のことです。この秋、碧南市で開催される第7回全国醤油サミット(左に説明)では、そのご縁で、香川県小豆島のヤマロク醤油さんから購入した新品の木桶が展示されます。サミットのあと足助仕込蔵に運ばれ、三河しろたまりを醸す木桶のひとつになります。

新たに生まれた吉野杉の木桶。木桶づくりの技の伝承も今後の課題。この木樽から、しろたまりが生まれる日も近い。

第7回全国醤油サミット

日本の食文化の原点「醤油」を活かした町おこし、醤油文化の発展、中小企業の振興を目的に開催されるイベントです。今回は、「こいくち」、「うすくち」、「たまり」、「再仕込み」、「白しょうゆ」の5種のうち「白しょうゆ」発祥地である碧南市での開催となっています。

通年商品

全品奥三河足助仕込「三河しろたまり」がベース。

夏季限定

081018 唐揚げのもと 150ml 400円
■入数:12 ■賞味期限:6ヶ月

081004 卵焼きのもと 150ml 400円
■入数:12 ■賞味期限:6ヶ月

081012 そばつゆ 400ml 550円
■入数:12 ■賞味期限:6ヶ月

081011 そうめんつゆ 400ml 550円
■入数:12 ■賞味期限:6ヶ月

071003 三河精進白だし 400ml 1,080円
■入数:12 ■賞味期限:6ヶ月

071002 三河白だし 400ml 890円
■入数:12 ■賞味期限:6ヶ月

021008 足助仕込三河しろたまり 300ml 490円
■入数:12 ■賞味期限:6ヶ月

冬季限定商品 9月~2月限定販売

奥三河の蓬莱泉純米大吟醸酒「美」の酒粕入り。

221005 酒粕入 旨塩麹鍋つゆの素 600g 500円
■入数:15 ■賞味期限:12ヶ月

タカコ・ナカムラプロデュース「旨塩麹」入り。

221004 旨塩麹鍋つゆ 600g 500円
■入数:15 ■賞味期限:12ヶ月

雑味のない、他に類をみないチゲ鍋つゆ。

221002 チゲ鍋つゆ 600g 580円
■入数:12 ■賞味期限:12ヶ月

愛知豊浜産魚醤「しこの露」が隠し味。

221001 寄せ鍋つゆ 600g 500円
■入数:12 ■賞味期限:12ヶ月

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

2016年6月25日(土) 第18回 足助仕込蔵交流イベント開催!

1 小麦の収穫時期は、梅雨の頃。おかげさまで大雨は避けての開催でした。
2 無添加パンの「わっぱん」スタッフ演じる、プロも顔負けのチンドン屋さん。
3 足助仕込蔵構内(廃校となった小学校の校庭)がイベント会場に。
4 老若男女が、毎年楽しみにしているイベントなのです。
5 仕込蔵を上から覗いた様子。ふだんは一般には公開されません。
6 旧足助町立大多賀小学校の面影を残す仕込蔵。
7 木桶が並ぶ、蔵内の様子。昔ながらの真竹のタガで締める杉の大桶です。