

風の便り



日曜日と月曜日が定休日になりました。

春になり野菜の端境期

もやってきました

2019年3月前半号

発行元 オーガニックマートよこい

鎌倉市手広2-25-8 マリオンハウス1F

フリーダイヤル ヨコイサンゴヨー
0467-38-1337 FAX 0120-4513-55

よこいさん

Mail: ogm-4513@plum.plala.or.jp

柑橘類が
いろいろ入荷しています



Blogにて情報発信中! [オーガニックマートよこいで検索ください](#)

いつもオーガニックマートよこいをご利用くださ
いまして心より感謝申し上げます。



開店18年目を迎え、今一度当店としてお客様により安心してお買い物をしていただ
けるよう何が出来るか考えました。お店でお買い物いただくときにご質問の多い内容
を、改めて当店会報誌【風の便り】でお知らせしようと思います。

連載①当店で販売している調味料について 味噌編

当店で販売している調味料とスーパーなどで販売している調味料との違いは何か?
しばらく連載でご紹介していきたいと思ひます。

麴による味噌の種類 白みそと赤みその違いは(色の違い)原料や大豆のゆひ、蒸し
塩分によっても色は変わります。一般に白みそと赤みそと呼ぶことが多
いです。
味噌は大豆と麴と塩で作られます。お店でもご質問を受けます。米みそ・麦みその違いは?

- 米みそ (白米麴と大豆と塩で作る) ○玄米みそ (玄米麴と大豆と塩で作る)
- 麦みそ (麦麴と大豆と塩で作る) ○豆みそ (大豆と塩だけで作る) 豆麴を使う

味噌の非加熱とは?加熱処理とは?

原料だけでなく味噌を選ぶときに大切なことは非加熱であるということ。酵母の発酵が進むと袋が
パンパンになります。だから当店は味噌は冷蔵で販売します。そして当店で販売している味噌には
ガス抜き用の穴が開いています。夏などは袋がパンパンになることも...

そして時々白い産膜酵母(膜のようにできる白カビの一種)やみその熟成中にたんぱく質がアミノ
酸に分解され白く結晶化(チロシン)することがあります。冷蔵保存していてもなることがあります。
こういう事が起こると一般の流通では困りますし、お客様からのクレームの原因になります。

⇒ 裏ページに続きます ⇒

発酵や産膜酵母を防ぐため、加熱処理をして酵母を殺してしまっていることがあります。(無添加)と書いてあっても常温で売られている味噌は注意!

袋がパンパンになるのも、白い産膜酵母が出てしまうことがあるのもきちんと酵母が活着している証拠でもあります。知らずにメーカーにクレームを入れる方が多く(悲)実はここ数年はこのクレームのためにきちんと昔ながらの製法で作られた味噌が夏の間出荷できない状況も起きています。(白い産膜酵母が出たら味の劣化になるので取り除いてください)

当店で販売している味噌の一部(税抜き表示です)ほかにもございます。お問い合わせ下さい。TEL 0467(39)1337

はつゆき屋玄米味噌 1kg 1000円

九州産玄米の麴、九州産大豆、天塩が原料。麴の量が多いため熟成期間:4~6ヶ月。塩分は7.9%、米麴を使った甘口味噌。こちらは木樽仕込みではありません。非加熱・酒精不使用



はつゆき屋鹿児島島の麦味噌 1kg 820円 500g 600円

四国産のはだか麦の麴、九州の大豆、天塩を原料に 麦麴をたっぷり使用した白めの甘口味噌。塩分は8.4%。熟成が進み色が濃くなることもあります。こちらは木樽仕込みではありません。非加熱・酒精不使用です。麴の量が多いため熟成期間:4~6ヶ月。(500gタイプはカップ)



創健社鹿児島合わせみそ 1kg 840円

四国のはだか麦の麴、九州の大豆、国産米麴を100%使用し、天塩で仕上げた甘口タイプです。塩分は約9%。麴の量が多いため熟成期間:4~6ヶ月。酒精不使用



無双信州みそ 500gカップ入り 680円

創業百二十余年の味噌蔵で熟練された職人の下、長野県産契約栽培米「コシヒカリ」でつくった米糀と長野県産の契約栽培大豆「ナカセンナリ」、沖縄の塩「シママース」を、自然の温度のままゆっくりと熟成させた生味噌です。酒精不使用。熟成期間は半年以上。



海の精 国産有機玄米みそ 1kg 1450円

製造元は埼玉県ヤマキ醸造さん。有機大豆(秋田・青森県)、有機玄米の麴(埼玉県)食塩(伊豆大「海の精」)塩分は約11% 放射線検査1ベクレル検出限界値にて検出なし 昔ながらの杉桶を用い、加温速醸せず、昔ながらの醸造法で一年以上じっくり発酵・熟成。



海の精 国産有機麦みそ 1kg 1360円

製造元は埼玉県ヤマキ醸造さん。有機大豆(秋田・青森県)、有機大麦の麴(宮城・岩手県)食塩(伊豆大「海の精」)塩分は約11% 放射線検査1ベクレル検出限界値にて検出なし 昔ながらの杉桶を用い、加温速醸せず、昔ながらの醸造法で一年以上じっくり発酵・熟成。



海の精 国産豆みそ 1kg 1390円

製造元は埼玉県ヤマキ醸造さん。契約栽培大豆(秋田県)、食塩(伊豆大「海の精」)塩分は約11% 放射線検査1ベクレル検出限界値にて検出なし 昔ながらの杉桶を用い、加温速醸せず、2夏以上長期熟成。



マルクラ白みそ 250g 250円

岡山県産米の麴、岡山産の大豆、塩(シママース)使用。色が薄く米麴の自然の甘さたっぷりのお味噌です。塩分少なめです。



オーガニックマーケットの
横井 競一です



汚染のない地球へ&化学物質と健康… という上映会/講習会に参加しましたよ~♪



2月の24日(日)に「プラスチックフリージャパン」という活動法人が
催す上記の上映会/講習会があり、主題は「プラスチック」という
ことでしたので、プラスチック問題の勉強のため参加しました。



ストローやレジ袋
だけが問題では
ない!!

流通の段階で

プラスチック
ビニールを
なくすことは

今現在

大変

難しいと思います!



昨年の風の便りでもプラスチック問題をお伝えしましたが、なかなか
難しい問題で、その影響は人に対してだけではなく、海洋生物をはじ
め、地球環境への大きな影響へと繋がってきています。が、問題の解
決に向けてへの道のりは厳しく、とお~いと、感じています…

そう感じる一つのデータが…2017年、これまでプラスチックの累計生産
量は83億トン。そのうち廃棄されたのは63億トンですが、廃棄されたな
かでリサイクルされていないプラスチックは、実に57億トンもあるとい
う研究結果が発表されました。約90%がリサイクルされていない!この
現実・あっと驚くタメゴロウ~!リサイクルされていないプラは何処へ

以前も
お知らせしましたが

元築地などの市場
ではタワーのように

積まれた

発泡スチロール
のゴミが…



当店も配達には発泡スチロールは

欠かせません。
だからボロっぽく
なるまで利用します。



大量生産→大量消費→大量廃棄という図式で、今までは地球が何
とか処理というか地球の復元力というか、自然循環力というか、
大きな問題にはなりませんでしたが、人類が作った物質による汚
染が人類だけではなく、地球上の生命体にも大きな危機を与える
事態に日々進行しています。

魚などの流通で
使い捨てされる

はじめて当店の西己達を利用される方はびっくりされるかもしれないのですが…
毎朝 電子水で消毒スプレーして拭いています。

今回のこの講習・上映会に参加してますますその思いが強くなりました。
少々大げさに聞こえるかもしれませんが、本当に今の地球
環境は危機的状況を迎えています。これは感情・情緒的な状況分析
ではなく、各分野の専門家が様々なデータから最も実現性の高い
未来を描いた著書「2052」にも記されています。その著書の中の
警告にも当てはまる事態が今・正に起こりつつあります。

地球が…



あぶない

私たちは胸を張って次世代に地球を渡せるか?…と、この本のサブタイトルは訴えています。何をオーバーな(もう春でオーバーとはサヨナラで〜す)…地球・人類がこのまま滅びるわけじゃないじゃ〜ん! かもしれませんが、このままではもう地球環境は元に戻りにくくなり、近い将来の環境状態は今よりさらに厳しくなることは確実…!

ストローがさした海亀の
プラゴミ問題で
ストローをなくすなくさない
の話になっていましたが

その裏では
見た目重視の
(インスタ映え?!)
お洒落な過剰包装は
好まれる傾向にあり…

大気汚染
水質汚染

土壌汚染

環境汚染

そこで〇〇汚染…という皆さんはどんな汚染を考えますか? 中国で今、問題となっている大気汚染が浮かびますが、日本でも解決が非常に難しい問題を抱えています。みなさん、3月です、忘れてはいけません、東日本大震災による福島原発の放射能汚染!

放射能汚染 薬害… などなど 汚染は人間が産み出す

反省ばかり

問題となる汚染は人社会が作り出したもので、長い年月をかけて解決したのものもありますが、未解決の問題やプラスチック問題のような新たな問題が生まれてきています。今回の講習会はプラスチック問題と共に化学物質による汚染も取り上げられました。一言に「化学物質」と表現されますが、化学物質に囲まれ生活している私達ですが、化学物質がどのように人や地球などに影響を与えているか…深く・静かに、いつの間にか忍び寄る恐怖かな…

プラスチック
だけじゃない…
冬は暖かすぎる暖房
夏は寒すぎる冷房
安い買ってすぐ捨て
られるファストファッション
世界一食品を
輸入しているのに
世界一食品ゴミを
出している日本も

消費者の方から見ると…

生産者や小売店の
包装が
過剰すぎる
と思う…

講習会の最後に参加者で話し合う時間があり、それぞれの意見を交わしましたが、その中で私が気になった点を少々…レジ袋、ストローなどが今注目を浴びているが、食品を包む大量プラパッケージはどうするのか? 生産者の責任ではないか? という意見

確かにその通りかもしれませんが、プラパッケージなどを一方的に生産者側の責任という考え方には私自身納得がいきません。実際に「キレイ・新しい」などなどを求める消費者の方々も大勢いるわけで、消費者意識・消費者行動にも問題があるのでは…

売り側から見ると…

(パッケージのデザイン
売上げが上下したり
美味しい野菜を
買うため1/1フ
手に取って戻し…
そのため袋に入れて
売れない…)

相方の意見を話し合うことで

お互いの反省点
が見えてくる…
そう思いました。

また、このような会には興味のある方、専門的な方の参加が多く、一般の方々の参加が非常に少なく、もう少し人を集める努力が必要と考えるのですが…もちろん主催者には伝えましたが…