

旬情報

ムソーからの お便り



2012年12月号 VOL.32

12月のFACE 生産者紹介

無双本舗

(奈良県奈良市月ヶ瀬)



無双本舗スタッフのみなさん

身近な食物による 手当て法

正食＝マクロビオティックとは、日本に古くから伝わる食養生のこと。今、「食育」として注目されている石塚左玄の考えを引き継ぎ、東洋の深い知恵「易」の原理を加え、桜沢如一先生が「無双原理」として確立。世界に広めた新しい生活法です。

梅醤エキス、生姜粉末、玄米クリーム、鉄火みそなどの無双本舗の正食品は、ムソー食品工業(株)が製造しています。同社は1980年にムソー株式会社の製造部門として設立。2002年に(有)無双本舗おばあちゃんの知恵袋を設立し、「身近な食物による手当て法」などマクロビオティック食品のブランド会社となりました。

先代の田島正敏社長は正食を深く学んだ実践者でした。「食べ物、身体のエネルギーになる以外にも大きな力を持っています。昔の人はこのことをよく知っていました。むやみに薬に頼るのではなく、自然の力を見直しませんか?」。先代が残したこの言葉が、今も無双本舗の指針です。

身体を温める 「梅醤番茶」

食養生手当て法の中で、生姜シップと並んで最も多く用いられるのが、身体を温める梅醤番茶です。梅干1個と純正醤油大さじ1杯をよく練り、そこに生姜おろし汁を2滴落とし、その上に熱い番茶を茶碗に八分目ほど注いでかき回してから服用します。

梅醤番茶は健康な人にもおすすめします。心身ともに爽快になるでしょう。冬は血行促進により身体をあたため活発にしますし、夏の暑い時には梅醤番茶の塩分補給

作用により夏バテ解消になります。

この優れた梅醤番茶をもっと身近に、と誕生したのが無双本舗のロングセラー「有機梅醤陽寿」です。奈良県奥吉野の大和まごころ会が有機栽培した青梅を、減塩しない本物の梅干にし、杉樽仕込みの有機醤油と練り合わせてあります。湯のみに小さじ1~2杯の梅醤陽寿を入れ、熱い無双番茶を七分目ほど注いでください。少量の生姜を加えるとよりおいしくなります。



のどに優しい 「れんこん湯」

のどの調子が気になるとき、食養生手当て法ではれんこん湯を勧めています。皮のままの蓮根のすりおろし汁に生姜おろし汁を1、2滴落とし、純正醤油か塩で味をつけ、葛粉を加えて熱湯を注いで透明になるまで混ぜて服用します。

生の蓮根が手に入らないときは、蓮根粉末に生姜粉末を加えた「蓮根粉末くコーレ

ン)をご使用ください。湯のみに小さじ1杯のコーレンと食塩少々を入れ、100ccの熱湯を注ぎ、かき混ぜてお召し上がりください。

姉妹品の「節蓮根粉末」は、蓮根の中でも一番陽性な節の部分を中心に使用。こちらは生姜粉末の他に本葛粉と天塩も加えてあるので、湯のみに小さじ1杯入れて100ccの熱湯をかき混ぜながら注ぐだけで、本葛入りのれんこん湯が召し上がれます。



無双本舗の商品を
次のページで紹介します。

