

農産担当・加藤の

今月の  
イチオシ

これぞ本物の大葉(青じそ) 吉田孝吉さん (茨城県行方市)

茨城県行方市(旧北浦町)はなだらかで平たい土地が多く、数多くの農家さんたちが日々切磋琢磨し、たくさんの農産物を育てている地域。吉田孝吉さん(70才)は、その中でも40年以上大葉(青じそ)栽培を続け、今では「匠の一品」ともいえる品質で“知る人ぞ知る”存在です。

かつて慣行栽培で大葉を作っていた頃、自身の体調不良を感じて悩んだ時に、有機栽培を目指す先駆的な生産者団体と出会い、転機を迎えました。初めて「有機」という概念にふれ、微生物の力を借り発酵をしっかりと行った有機質肥料をたっぷりを使い、ミネラルバ

ランスを考えた元気な土づくりに転換。「大きな栽培方法の変更というのは、万が一、全く大葉が育たなかったらと考えると、夜も眠れないほど不安だった」とのこと。でも、出来上がった大葉の品質を見たとき、ああ、これで良かったんだと心底思えたそうです。それから片時もその時の感動を忘れず、真面目に、ひたすら有機とは何か?を考え、書物、勉強会を通して自分と大葉の在り方を模索し続け、今の形にしてみました。

大葉は日本に古くからある香草の一種。独特の香りと、鼻を突き抜けるような爽やかな風味が特徴です。そのまま刻ん



【栽培品目】大葉

で薬味、お刺身の食べるつま、天ぷら等意外なほど調理方法が多いのもおすすめの一つ。初

夏らしい爽やかさのある大葉をぜひご堪能下さい!(ムソー商品部・加藤緑)

大切な方へ  
贈りたい

## 2021年 ムソーの夏ギフト

◎ご注文締切日…8月14日(土)

※締切日が異なる商品や出荷期間限定商品がございますのでご注意ください。※商品のお届けは、注文を受けてから7~10日前後のお届けとなります。

4 (むそう)

SOYジェラート  
「Mine」

4,644円(税込価格) 4,300円(本体価格)



乳製品、卵を使用せずに作られたオーガニックの豆乳ジェラート。クリーミーな滑らかさと、濃厚でコクがあるのにさっぱりした後味が魅力です。  
(バニラ、チョコレート、抹茶、ストロベリー 各85ml×2)

32 (平野製麺所)

淡路手のべそうめん  
「うずしおの華」

3,780円(税込価格) 3,500円(本体価格)



2分ゆでるそうめんに費やす製造時間約40時間。国産小麦粉を使い、全工程を昔ながらの手作業で造り上げたそうめんの逸品です。(50g×18束(木箱))

Macrobiotic Facilitator


**ムソー株式会社**

TEL: 06-6945-0511 FAX: 06-6946-0307

〒540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <https://www.muso.co.jp>

 ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp/>