

## ムソーからのお便り VOL.154

### 今月のFACE 生産者紹介

## 大黒屋

山口県宇部市西岐波

### 山口特産、大根の寒漬

寒漬(かんづけ)は、山口県の伝統的な大根の漬物です。創業大正元年・大黒屋の田村亮介さん(41才)によると、戦国時代、大根を海水に浸けて寒風にさらし、干し芋のようにしたものを「寒漬」と称して携行した、という伝承があるそうです。

山口県南西部は瀬戸内海に面した温暖な気候ながら、雨が少なく、冬は乾いた冷たい風が吹き下ろし、大根を干し上げるには絶好です。昔は各家庭で作られ、寒風にたなびく大根が冬の風物詩でしたが、そのままでは食べられないため、調味したものが寒漬として売られるようになりました。

### 叩いては干し、じっくり熟成

大黒屋の「有機寒漬」は、山口県産の有機大根を使用した寒漬です。12月上旬に収穫して約1ヵ月塩漬けた後、大根にひもを通して寒風で干し、半干しの大根を叩いて伸ばして干して…を繰り返します。「叩き伸ばす理由は、平らにして空気を抜いてぎっしり漬け込むことで熟成中のカビを防ぐ。昔の人の知恵です」と田村さん。

約3ヵ月かけて干し上げた大根を一本一本丹念に漬け込み、重石をして半年以上熟成させると、独特の銚色と熟成の香り豊かな寒漬の完成です。

これを薄切りし、白いりごまと調味液(有機砂糖、有機しょうゆ、食塩、有機みりん、有機酢)に1週間ほど漬けて「山口特産 有機寒漬」が出来上がります。

カリカリの食感、甘じょっぱい味付け、熟成の香りが残る有機寒漬は、とにかくご飯が進む味。カレーに添えても合います。田村さんの一押しはクリームチーズと合わせる食べ方で、地元の居酒屋で人気の由。



塩漬けにする



約3ヵ月間、寒風で干す



半干しの大根を叩いて伸ばす



干しあがった大根を敷き詰め熟成

### 有機寒漬



### 有機たかな漬



### ほのかな酸味の高菜漬

高菜はアブラナ科の葉野菜で、カラシナ的一种。主に漬物に使われ、野沢菜、広島菜とともに「日本三大漬け菜」として知られています。

「有機たかな漬」の原料の有機高菜は、寒漬の有機大根と同じ山口県の契約栽培農家のものです。漬物向きに株が大きくなるのを待って3月下旬に収穫し、洗わずにそのまま塩とウコンで半年以上漬け込み、発酵熟成させます。「ウコンは色を良くするために伝統的に使います。うちの高菜漬は下漬け期間が長いので、高菜独特のピリッとした辛みが薄れて、どなたにも召し上がりやすい風味になります」。

発酵熟成した高菜を洗い、調味液(食塩、有機砂糖、有機米酢)に3日ほど漬けます。調味液の食塩は、ムソーが定めたメーカーブランド取り扱い指針に沿って、並塩からメキシコ天日塩(しおまる)に変更していただきました。

乳酸発酵によるほのかな酸味、塩辛くないさっぱりした味。刻んでご飯のお供のほか、炒飯やパスタの具に最高です。長い葉は20~30cmもありますから、おむすびを包むのもおすすめです。



大黒屋の有機寒漬、有機たかな漬を次のページで紹介します



今月の  
イチ押し商品

- ◎山口県産の有機大根を使用
- ◎寒風で干し、叩いて伸ばす作業を3ヵ月、さらに半年熟成
- ◎カリカリの食感、甘じょっぱい味付け、熟成の香り

21458 〈大黒屋〉

## 山口特産 有機寒漬

〈100g〉

540円(税込価格) 500円(本体価格)



○JAN : 4975413190029

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料 : 有機大根、胡麻、漬け原材料[有機砂糖、有機しょうゆ、食塩、有機みりん、有機酢]、(一部に大豆・小麦・ごまを含む) ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…120日

○遺伝子組み換え…F



(カレーに添えて)



(クリームチーズと一緒にクラッカーにのせて)



今月の  
イチ押し商品

- ◎山口県産の有機高菜を使用
- ◎塩とウコンで漬け込み、半年以上の発酵熟成
- ◎ほのかな酸味、さっぱりした味、辛みが薄く食べやすい

21457 〈大黒屋〉

## 有機たかな漬

〈180g〉

356円(税込価格) 330円(本体価格)



○JAN : 4975413190012 ○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料 : 有機高菜(山口県産)、漬け原材料[食塩、有機砂糖、有機米酢]/うこん色素 ○アレルギー…なし ○賞味期限…90日

○遺伝子組み換え…M



(長いままぎゅっと搾り、おむすびに巻く)



(刻んで胡麻油と唐辛子で炒め、炒飯の具に)







## ムソーは「OKシードプロジェクト」に賛同しています

OKシードプロジェクトは、ゲノム編集トマトなどゲノム編集種苗・食品が今後、何の表示もされずに出回ることにに関して懸念を感じた市民が立ち上げたプロジェクトです。農家、消費者、さまざまな立場から、遺伝子操作されていない食を守るべく活動を始め、ゲノム編集でない作物が分かるようにと「OKシードマーク」を作成。このマークの意味を伝え、広く普及させることで日本での食の安全に貢献することをめざしています。

ムソーはこのプロジェクトに賛同し、遺伝子操作やゲノム編集がされていない種苗や食品を守り、広げていくことに協力していきます。事務局長の印籙智哉さんにお話を伺いました。

### ムソー商談会に初出展

10月25日～26日、ムソー商談会の一角にブースを出し、自然食品を売買する業者のみなさんに「ゲノム編集でない」OKシードマークについて説明させていただきました。素晴らしい食材を作られている業界のみなさんに、このような機会をいただいたことに感謝します。

OKシードプロジェクトの活動は設立以来、オンライン中心です。サポーター登録された1万人近い方々を対象に毎月のようにオンライン学習会を開催していますが、実際に会って話すのは、今回のムソー商談会が初めて。2日間で300人近くの方に資料を渡すことができ、複数のメーカーさんと食品店さんからOKシードマークを自主表示したい旨、お申し出がありました。

これまで食の安全に関心を持つ多くの消費者に声を



かけてきましたが、これからは自然食品の製造や流通、販売に関わるみなさんにも積極的に働きかけていきたい。ムソー商談会は、その第一歩です。

### 誰もが安心して商品を選ぶために

アメリカは遺伝子組み換え

の本場ですが、対抗する運動も強いのです。アメリカでは民間認証団体のNon-GMOラベル(遺伝子組み換え・ゲノム編集でないことを示すラベル)が作られると、非遺伝子組み換え食品の売り上げが急激に増え、スーパーも売り場面積を広げるなど、消費者の行動も市場も変わりました。日本にはこうした対抗運動がほとんどありません。

OKシードマークは認証ラベルではありませんが、誰もが安心して商品を選ぶため



に、OKシードマークの自主表示が有効です。ボランティアベースで運営しているため、OKシードマークの登録・使用は無料です。

### 日本のタネと食を守りたい

OKシードプロジェクトは

2021年7月に公式スタートし、2021年12月現在、全国の160近い生産団体や個人、食品加工メーカー、食品店、生協などが参加し、サポーターはまだ1万人です。

「3.5%の人々が非暴力的な方法で本気で動き出すことによって、社会システムを変えられる」という学説をご存知ですか。日本人口の3.5%、なんとかして440万人にOKシードマークが認知されれば、私たちの食を守り、未来の世代に安全なタネを渡せると信じます。一緒に活動の輪を広げましょう。



OKシードプロジェクトの詳細・マーク使用申請・サポーター登録は <https://okseed.jp/>



# 玄米酢めし

炊きたての玄米ごはんにかんたん八芳酢を  
合わせ、切るように混ぜます。



# ひなまつりに ベジDEちらしずし



11058 (ムソー)  
**かんたん八芳酢  
(徳用タイプ)**  
〈900ml〉

**972円** (税込価格)  
**900円** (本体価格)

10966 (ムソー)  
**かんたん八芳酢**  
〈360ml〉

**508円** (税込価格)  
**470円** (本体価格)



徳用  
900ml

360ml

# 高野豆腐の 含め煮

水戻した高野豆腐をサイコロに切り、  
だしパックでとろろだし・てんさい含蜜糖・  
味の母・醤油で煮含めます。

21623 (ムソー)  
**有機大豆使用  
にがり高野豆腐**  
〈6枚〉

**702円** (税込価格)  
**650円** (本体価格)



22269 (ムソー)  
**無添加だしパック  
(精進だし)**  
〈7g×8〉

**702円** (税込価格)  
**650円** (本体価格)



# かぼちゃそぼろ

うらごしかぼちゃをフライパンで軽く炒めます。

21820 (みよい)  
**有機うらごし  
かぼちゃ**  
〈200g〉

**713円** (税込価格)  
**660円** (本体価格)



# 椎茸の甘煮

干し椎茸を水戻しし、戻し  
汁・醤油・てんさい含蜜糖  
・味の母で煮含めます。

11642 (ムソー)  
**大分産椎茸  
こうしん**  
〈80g〉

**1,188円** (税込価格)  
**1,100円** (本体価格)



# 梅酢 れんこん

花形蓮根をさっと茹で  
て梅酢に浸けます。

11082 (ムソー)  
**有機梅酢(赤)**  
〈200ml〉

**540円** (税込価格)  
**500円** (本体価格)



# かんぴょう巻きにチャレンジ!

さっと水洗いしたかんぴょうの水気をよく絞り、  
煮立てた煮汁(戻し汁・醤油・てんさい含蜜糖・  
味の母)に加えて混ぜ、  
火を止めて味を含ませます。

21628 (ムソー)  
**かんぴょう**  
〈40g〉

**594円** (税込価格)  
**550円** (本体価格)





MUSO 2023

# おひな祭り



## ひなまつり「花三色」(サンコー)

おいしさは  
自然のやさしさ

愛知県は、かつて駄菓子と呼ばれた庶民的なお菓子の製造が盛んで、昭和20~30年代には全国一の出荷額を誇りました。時代が変わり、大手メーカーの大量生産品に圧されて中小の菓子工場は苦戦を強いられましたが、専門の技と設備をもつ工場は生き残り、今も県内各地で頑張っています。

株式会社サンコー(愛知県豊橋市)が企画販売する健康志向菓子は、そんな地元愛知県を中心とした協力工場で作られます。えびせんべい、ビスケットなど、それぞれこの道一筋の協力工場が70社。職人肌の工場の皆さんとサンコーが力を合わせ、おいしくて安全で、しかも気軽に買っていただけ価格のお菓子を世に出しています。

着色料不使用の  
三色せんべい

菱餅、ひなあられなど、ひなまつりには昔から、赤(桃の花)・白(残雪)・緑(新緑)が用いられます。春の訪れを喜び、邪気払いを願う伝統的な三色ですが、「小さい子どもも口にできるから、着色料は使わないでほしい」というご要望がありました。

そんなお声を受けて昨春デビューしたのが、ひなまつり

「花三色」です。国産うるち米を使用した生地は、白色、ヨモギの薄緑色、紫さつまいも・さつまいもの紫色の三色。蒸して攪拌し、梅の花のかたちにして乾燥し、焼き上げて糖蜜を上掛けしてあります。赤ちゃんせんべい系のやさしい食感、甘じょっぱい味がくせになるおせんべいです。

### 37413 <サンコー> ひなまつり「花三色」

<43g>

378円(税込価格)

350円(本体価格)

○原材料…うるち米(国産)、砂糖(てん菜(国産))、食塩、むらさき芋粉末(紫いも(国産))、さつまいも粉末(さつまいも(国産))、よもぎ粉末  
○賞味期限…常温180日



## 奥出雲桜そば (本田商店)

国内産そば粉と国内産小麦粉に桜の葉を練りこんだ桜そばです。見た目も春らしいピンク色は、野菜色素(赤だいこん)を使用しました。

つゆは、旨味調味料を使わずに鰹節、昆布でだしをとったまろやかな味のつゆです。



### 37449 <本田商店> 奥出雲桜そば

<294g(めん100g×2食、  
つゆ47g×2食)>

648円(税込価格) 600円  
(本体価格)

○原材料…めん:小麦粉(小麦(国産))、そば粉(そば(国産))、桜葉塩漬、食塩/野菜色素 つゆ:醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、みりん、砂糖、鰹節エキス、食塩、鰹節、宗田鰹削り節、昆布 ○賞味期限…常温90日



店頭にも、ひと足早い春を呼ぶ「おひな祭り」商品を取り揃えています。詳しくは別紙「おひな祭り」チラシをご覧ください。

ご注文締切日: 2月4日(土)





# 今月の 新商品

## & リニューアル

### アレルギー

乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・大豆を使用しているものについて記載します。

### 遺伝子組み換え

遺伝子組み換え原料の分別状態について「M・F・N・S・無」で記載します。各マークの意味は、ムソー商品カタログP3をご参照ください。

### リニューアル

#### 国内製造にリニューアル

64425 〈環境化学〉

1月25日

#### パンデミックガード99レギュラー

二重にした静電気帯電フィルターがウィルス・細菌・花粉を含む微粒子を99%カット。抗菌剤不使用の薄型タイプのマスクです。〈30枚〉

5,060円(税込価格)

4,600円(本体価格)



※64324(環境化学)パンデミックガードAceレギュラー 30枚のリニューアル品です  
※画像は64324です

○JAN : 4582321340011 ○入数(発注単位) : 20(1)

○変更点 : 商品コード/製造国(台湾→日本)/名称/JAN/形状(立体形状は同じですが、少し丸みを帯びます。縦80mm横195mm)/ノーズワイヤー(針金→ポリエチレン)/耳ひも(マスクの内側止め→マスクの外側止め:密着率の向上)/箱デザイン:大幅に変更はなし

○変更がない箇所 : 価格/内容量/入数/フィルター構成(5層)/フィルター性能(0.1ミクロンの微粒子を99%カット)

### 再開商品

#### 滋味あふれる甘み

33635 〈ミキファーム〉

1月21日再開

#### 宮崎県産ほしいも

原料自社生産、自社製造のほしいもです。甘みの強い「べにはるか」を宮崎特有のからっ風と、冬でも燦燦とした青空の下、じっくり天日干ししました。

〈120g〉 ※下記価格に変更となります

626円(税込価格) 580円(本体価格)



○原材料 : さつまいも(宮崎県産) ○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M

ムソー  
担当者から

「べにはるか」は安納いもよりはるかに甘く、ほしいもに適した品種。天日干しで濃縮された自然な甘みを味わってください。

### 仕様変更

#### プレーンなピザベース

87850 〈おへそ〉

1月頃

#### ピザクラスト 冷凍

素焼きしたプレーンなピザベース。オープン焼成から石窯焼成に変更し、さらにおいしくなりました。〈2枚〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)



※調理例

○原材料 : 小麦粉(小麦(熊本県産)、全粒粉(小麦(広島県産)、天日塩(オーストラリア産)、(一部に小麦を含む) ○アレルギー…小麦 ○遺伝子組み換え…M

ムソー  
担当者  
から

自家栽培小麦と水のみで発酵させる「サワー種」で醸した生地。シンプルだからこそ、生地の滋味深さが際立ちます。高速冷凍で焼きたてももちもち生地のおいしさを閉じ込めました。



バレンタインの小さなプレゼントに

クーベルチュールチョコレート使用

33046 〈サンコー〉

くまチョコ

冬季商品



香料不使用。クーベルチュールチョコレートにくまの形に仕上げました。〈50g〉

324円(税込価格) 300円(本体価格)



○原材料：砂糖(てん菜(国産))、カカオマス、ココアバター、全粉乳(乳成分を含む)/乳化剤  
○アレルギー…乳、大豆 ○遺伝子組み換え…F

ムソー  
担当者  
から

クーベルチュールチョコレートとは、チョコレートの国際規格で細かな規定をクリアした商品のみ  
に与えられる、上質なチョコレートの称号です。分  
けっこしやすい個包装タイプ。

ココアやバターの香り豊か

もっちりと食べごたえがある手作りワッフル。

33738 〈クロスロード〉

国産小麦のベルギー  
ワッフル・ココア

〈1個〉

237円(税込価格)

220円(本体価格)

○アレルギー…小麦、卵、乳  
○遺伝子組み換え…F



33737 〈クロスロード〉

国産小麦のベルギー  
ワッフル・バター

〈1個〉

237円(税込価格)

220円(本体価格)

○アレルギー…乳、卵、小麦  
○遺伝子組み換え…F



ムソー  
担当者  
から

オーブントースターや電子レンジで少し温めて頂きます  
と、より一層おいしくお召し上がれます。お好みでアイス  
クリーム、ヨーグルトやジャムをトッピングして下さい。

大分県産にこだわる原木栽培乾し椎茸

パッケージ変更

1月中旬頃在庫切り替わり次第

11641 〈ムソー〉  
大分産椎茸  
小粒どんこ

ムソーブランド商品の新ブランドロゴ・ブランドルールによるデザイン変更です。〈45g〉

788円(税込価格)

730円(本体価格)

○アレルギー…なし  
○遺伝子組み換え…M



好評発売中

11640 〈ムソー〉  
大分産椎茸  
大粒どんこ

〈45g〉

886円

(税込価格)

820円

(本体価格)

○アレルギー…なし  
○遺伝子組み換え…M



好評発売中

11642 〈ムソー〉  
大分産椎茸こうしん

〈80g〉

1,188円

(税込価格)

1,100円

(本体価格)

○アレルギー…なし  
○遺伝子組み換え…M



ムソー担当者から

肉厚の“どんこ(冬茹)”は含め煮、炭火焼など乾しいたけが主役に近い料理に、薄い“こうしん(香信)”は他の食材と味を引き立て合うちらし寿司、炒め物などに。



大粒どんこ



こうしん



農産担当・加藤の

今月の  
イチオシ健康おやつとして  
ブレイク中しらとり農場・羽成洋一さん他 (茨城県銚田市)の  
「紅はるか干し芋」

干し芋の始まりは静岡県と言われています。保存がきくので色々な場所に一気に広がりましたが、良質の干し芋をつくるには茨城県が最も恵まれた気候風土だったため、自然と取り組みが増え、今では茨城県が誇る郷土品となりました。

製造工程は至ってシンプル。さつまいもをじっくりと蒸し上げ、手作業で皮むきやカットを行い、乾燥させる。これだけです。原料の品質で仕上がりが大きく変わります。

「一大産地の名に恥じない、自信をもってお届けできる干し芋をつくりたい」と農場の代表者・羽成洋一さん(57才)。そのためには、元となるお芋をど

れだけ高品質でつくれるか？そして、しっかりと熟成させるにはどうするか？を考え、毎年変わるお芋の表情に合わせた栽培と保管に努めています。

昔は自然乾燥が主流でしたが、昨今の気候の激変から、今は機械乾燥へと変わってきました。機械でもただ乾燥させるのではなく、「いかに冬の気候を再現できるか」を考えて改良を加え、今も試行錯誤を繰り返しています。

「シンプルで品質の差が出やすいからこそ、考え、選び、こだわり抜いて栽培と製造に取り組む」と羽成さん。そのままで軽くあぶっても美味です。(ムソー商品部・加藤緑)



「86645(茨城県)紅はるか干し芋 平150gP」は、ムソー野菜注文書でご注文いただけます ※原料:特別栽培農産物基準

ムソーブランド  
根堀り 葉堀り海苔本来の甘みと香り、口溶けの良さ  
酸処理していない焼のり

鹿児島県出水(いずみ)市福ノ江の浜は、日本最南端ののり養殖場です。生産者はわずか8世帯、ほぼ夫婦単位で養殖と生のり加工に従事しています。

出水の漁師たちは、「自分たちの海を汚すものは使わない」という信念から、酸処理(のりを網ごと酸性の液に浸して除藻・除菌し海に戻す工程)を一切行いません。

一般に多い養殖は、浮きをつけ、網を張った養殖イカダを海中に固定する「浮き流し式」です。潮が引いても網が海中にあるので育つのが早く、

深い場所でもできるので漁場を選ばない利点があります。

出水は、海の中に支柱を立てて浅く網を張る昔ながらの「支柱式」。不知火海は干満の差が3~4mもあり、1日2回の干潮時には海中からのりが顔

を出し、太陽の光をたっぷり浴びます。大変手間がかかりますが、柔らかく旨味のあるのりが育ちます。さらに日光を浴びるおかげで病気が出にくく、酸処理せずに済むのです。(ムソー商品部・井崎友里)



早朝、夫婦でのりを摘む

22188 (ムソー)

酸処理していない焼のり  
〈板のり7枚〉

713円(税込価格)

660円(本体価格)

○原材料:乾のり(のり(鹿児島県産))

パッケージ変更

2022年12月~2023年1月頃

ムソーブランド商品の新ブランドロゴ・ブランドルールによるデザイン変更です。

