

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	9/20		9/27

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	9/23		9/30

※ご注文の締切りは、★火曜コース⇒木曜日のAM10時まで ★金曜コース⇒月曜日のAM10時まで
 ※土曜日と日曜日は休業日となります。

今週は豆腐特集

内田安喜商店(益城町)

子供たちに豆腐のおいしさを知ってほしい
 子供たちに本物の豆腐を伝えよう

自然と寄り添う、やすきのお豆腐

体にいい手づくりの豆腐を、たくさんの人に食べてほしい。伝統に培われた職人の技術と妥協しない素材選び、自然と寄り添う「ものづくり」を今も昔も変わらず大切にしている、とうふ処やすきのこだわりの商品たち。

●国産大豆100% ●消泡剤不使用 ●海水にがり使用



厳選した国産大豆と長崎の海水にがりを使用

1418 木綿豆腐
400g 180円(税込)5円引



1419 絹豆腐
350g 180円(税込)5円引



熊本県産大豆、天草海水にがりを使用(日持ちします)

包装後ポリ(75°C30分)で保存性(賞味期限/製造日より7日)を高めました

1414 ひのくに地豆腐 木綿
140g×2 168円(税込)5円引

1415 ひのくに地豆腐 絹
140g×2 168円(税込)5円引



一枚一枚丁寧に手揚げしています。いなり寿司やいろいろなお料理に。

1411 寿しアゲ
20g×5 216円(税込)5円引



お味噌汁やカットして煮物などのお料理に最適です！

1412 生アゲ
50g×1枚 118円(税込)5円引



なめらかな食感が特徴のきぬ厚アゲ

1413 きぬ厚アゲ
220g 168円(税込)5円引



1つずつ手づくりです。煮物などに

1417 手にぎりがんも
1枚 148円(税込)5円引

坂本製油の値上げ前セール



坂本製油さんの「なたね油」「なたねしらしめ油」が残念ながら次週(No40号)より値上げとなってしまいます。そこで今週は値上げ前セールを企画しました。保存もききますのでこの機会にまとめてご購入ください。

胡麻油もセールです！

定例注文書(A3表面)でご注文ください

3240 なたね油 大
1650g 1836円(税込)20円引
3242 なたねしらしめ油 大
1650g 1836円(税込)20円引

3241 なたね油 小
825g 1080円(税込)15円引
3243 なたねしらしめ油 小
825g 1080円(税込)15円引

有機バナナ10月予約



有機バナナ(エクアドル産)は、仕入発注の関係で1ヶ月単位での予約注文となっています。今週は10月分の予約注文書を配布していますので、お忘れのないようにご注文ください。もしご注文を忘れた方は、月の途中から(配送は2週間後)でもご注文できますので、ご連絡ください

エクアドル産「スイートバレー」程よい酸味とさわやかな甘みがあり、もっちりした食感が特徴のバナナです。

特別注文書(A4)でご注文ください

976 有機バナナ
500g 460円(税込)



☪ 台風の進路が気になります。先日雨もりしたので、瓦のごみ除き、養豚場のスレート屋根の補修など、一応準備はしていますが、大型台風の為やはり心配です。阿蘇ではコシヒカリの収穫時期を向かえています、足止めをくっています。私の稲は晩生の品種なので出穂したばかりで、実りに悪影響を与えないかやはり心配です。九州直撃しないことを願っています。

..9/5 阿蘇市・島川和也..

☪ 台風の影響が気になりますが、このまま過ぎ去ってほしいものです。ここ最近の台風は進路が今までと違う気がします。これも温暖化の影響なのかなと思います。イノシシ等の被害や、大雨や日照り糖の異常気象。なかなか農業するのが難しい環境ですが、コツコツと種をまき続けるしかないですね。さて、ケースにさつまいもやれんこん、栗が入り始め、いよいよ秋ですね。お米の出来も気になってきますね～。畑ではどんどん種まき始めています。

..9/6 大津町・山本瑞樹..

☪ 台風はやきもきしましたが、たいしたことがなくよかったです。そんなことよりもパキスタンです。国土のなんと1/3が浸水するという事態。おそらく浸水したところは平地でしょうから、食料地帯がやられたことでしょう。「人新世の資本主義」の斎藤幸平が指摘してましたが、いろいろな資源を収奪する国はその影響をも収奪した国に押しつけてます。パキスタンはそのいい例だと思います。ですが斎藤はもう一つ、地球規模でそれをうけとめられなくなり、そのつけはいま、いわゆる先進国にもまわってきつつあると指摘しています。最近の大きな台風などはその影響でしょう。

..9/6 合志市・高山健也..

☪ だんだん朝晩は涼しくなってきたり少しづつ過ごしやすくなってきた気はしますが、やっぱり日中の暑さは厳しいですね。少しづつ畑の草刈をしていますが、とても日中の暑い時間にやる気は起きず、かと言ってじっとしていても暑くて、木陰があるとそこで休むのがいいですね。今年は周りでは梅雨の時期はそんなに激しい雨の日が続いた感じはないのですが、今強い台風が向かっているそうですね。これからは台風シーズン、色々飛んでいかないように周りを片付けないと、結構気になっています。

..9/2 旭志町・新川幸宏..

生産者だより(9/2 ラインメッセージより)

旭志の新川です。
毎晩のように、灯りを求めてどこか家の隙間からスズメバチが飛来してきて、毎晩ハエ叩きで応戦しています。
もう日課みたいなもので格闘して楽しんでいます。
相変わらず今年は畑の方は手つかずで草刈りすらままならない感じですが自生えのカボチャが何個か収穫できそうでラッキー。
そんなささやかな事を楽しみにしている日々です。



配送者だより



◇ みなさんこんにちは！米委員会の福岡です。昨年2月に農業支援基金で精米機を購入していただき、精米作業がとても便利に楽に行えるようになりました。本当にありがとうございました。
お米の一年は、10月から新米が始まるので、10月～翌年9月を区切りとしており、この一年の精米量がほぼ確定しましたので報告します。約130袋(3900kg)でした。10kg100円の単純計算では39000円。実際には少量でもやることが多いので4万円以上の節約になりました。元をとるにはあと5年がかかりそうなので、大切に使いしていきたいと思います。今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！

..9/6 A3・A4・B2・阿蘇コース 福岡恵士..



～行事予定～

・第38期通常総会：9月24日(土)13:00～ 益城町交流情報センター ミナテラス
※今年は合同委員会は行いません！

「くまもとのタネと食を守る会」さんよりお知らせ

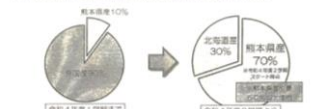
熊本いのちと土を考える会様

グリホサートの残留する輸入小麦を使ったパンが、熊本県の学校給食よりなくなりました。この2学期から、国産小麦100%で提供されます。(2学期スタート時には、熊本県産70% 北海道産30%)「熊本県の学校給食のパンに使う小麦を国産小麦にしてください」の署名に協力していただいた皆様、本当にありがとうございました。

2021年の1月に14,280筆の署名を届け、それから一年半、やっと責任を果たせた気持ちです。チラシを添付しますが、チラシには昨年度から、品質の優れた国産小麦で学校給食パンを完成させるため、熊本県学校給食会、熊本県パン協同組合、熊本製粉の3社にて、協議・試作をを重ねてきたそうです。価格も外国産小麦を使用したものを同価格で提供すると書いてあります。子供たちのため、今後も一歩ずつ進んでいきましょう。

令和4年度2学期より 学校給食用パンを国産小麦粉100%で提供します！

令和4年度2学期より、熊本県産小麦を使用した学校給食用パンを、国産小麦粉100%で提供いたします。2学期スタート時には、熊本県産70%、北海道産30%の小麦粉を使用し、2学期以降は国産小麦粉100%で提供いたします。



～国産化に向けての取り組み～
昨年度から、国産産地別の産地別学校給食用パンを供給していること、熊本県学校給食会、熊本県パン協同組合、熊本製粉株式会社と3社にて、協議・試作を重ねて取り組まれました。
～価格について～
国産産地別の産地別学校給食用パンを供給していること、熊本県学校給食会、熊本県パン協同組合、熊本製粉株式会社と3社にて、協議・試作を重ねて取り組まれました。国産産地別の産地別学校給食用パンを供給していること、熊本県学校給食会、熊本県パン協同組合、熊本製粉株式会社と3社にて、協議・試作を重ねて取り組まれました。国産産地別の産地別学校給食用パンを供給していること、熊本県学校給食会、熊本県パン協同組合、熊本製粉株式会社と3社にて、協議・試作を重ねて取り組まれました。

野菜・果物だより

大津町・古庄さんの「さつまいも」



今年もさつまいもの出荷が始まりました。まずは大津町の古庄さんからお届けします。品種は「紅はるか」です。5月に苗を植えてから、梅雨時期、真夏を乗り越え、何度も草取りをし、愛情を込めて今年も栽培してくれました。さつまいもは隔週のペースで野菜ケースに入る予定です。

今年は南瓜が豊作です！「かぼちゃのポタージュスープ」

「材料」 かぼちゃ、玉ねぎ、牛乳、塩、コショウ、バター

- ① かぼちゃは大きく乱切りに、玉ねぎは四つ切りにする。
 - ② ①をやわらかくなるまで煮て冷まし、ミキサーにかける。
 - ③ ②を鍋にもどして牛乳でのばし、塩、コショウ、バターで味をつける。生クリームがあれば最後に加える。
- ※かぼちゃの皮をむいて作ると、とてもきれいな黄金色のスープになる。

オクラが沢山収穫できています。「オクラの和えものいろいろ」

「ドレッシング和え」・・・サッとゆでたオクラのヘタを落とし、縦二つに切ってドレッシングで和える。

「納豆和え」・・・サッとゆでて小口切りにしたオクラと納豆とチリメンジャコを和え、醤油または濃縮だしで味付けする。

「生節和え」・・・サッとゆでて小口切りにしたオクラと生節(なければシーチキン)をポン酢醤油か醤油・ごま油で和える。

京都使い捨て時代を考える会 安全農産供給センター「野菜はともだち」より

2022.8.31(水)

(第3種郵便物認可)

熊 本 日 日 新 聞

こだわりの醤油 持続可能に

宇城市不知火町の老舗醤油メーカー「松合食品」の商品が2022年度、県醤油品評会で最高賞の県知事賞を19年度から3大会連続(20年度は中止)して受賞した。醸造過程で出る大豆の油や醤油かすも全て活用しており、時代を先取りした持続可能な企業姿勢が、創業195年の歴史を未来へつなぐ。

工場にある白いタンクのふたを開けると、香ばしい匂いが漂い、茶色の液体がブクブクと泡立っていた。「もろみの中で酵母菌がアルコール発酵しています」と大橋旭工場長(45)。1年のうち2週間ほどしか見られない



タンクを開け、醤油の醸造の様子を見る松浦茂社長(左)と大橋旭工場長=宇城市

老舗「松合食品」県品評会 3大会連続最高賞

宇 城 発

呼称を併せ、「上」の文字を入れた「ヤマア」のロゴが戦後誕生。1951年に株式会社化した。

「こうじから手掛ける同社は、無農薬の国産丸大豆を使用。国産丸大豆を使うメーカーは全体の2〜3%で、無農薬は0.3%ほどしかない。醤油造りへの強いこだわりがにじむ。

原料の良さに加え、品質を支えるのが公認醤油官能検査員の大橋工場長。醸造には科学的な根拠に加え、各過程における状態の見極めなど感覚的な鋭さも必要とされる。松浦郁子副社長(68)は「彼がいるから自信を持って商品を出せる」と太鼓判を押し、品評会の「3連覇」にもつながったとみる。

安くはない原料代を無駄にしないため、同社は以前から大豆の油を石けんに加工し、設備の洗浄に利用。最後に出る醤油かすは農家などに販売する。かすを畜産飼料に使っている阿蘇あか牛羊牧場代表で、東海大名誉教授の飛岡久弥さん(74)は「醤油かすはタンパク質と塩分が豊富で放牧飼料に最適」と話す。

今年からパリに駐在員を派遣し、販路など情報収集を始めた。松浦茂社長(67)は「本物の商品を世界に送り出したい。モットーである医食同源を基本に、これからも人々を健康にする食を求めて愚直にやっていく」と語った。

同社は従業員50人。2021年3月期の売上高は約7億円。(飛松佐和子)



坂本製油値上げ前セール

なたね油、しらしめ油 次回より値上げになります

3240	なたね油(大)	1650g	1836円	→ 20円引
3241	なたね油(小)	825g	1080円	→ 15円引
3242	なたねしらしめ油(大)	1650g	1836円	→ 20円引
3243	なたねしらしめ油(小)	825g	1080円	→ 15円引
3244	胡麻油(大)	1650g	3996円	→ 40円引
3245	胡麻油(中)	660g	1944円	→ 20円引
3246	胡麻油(小)	273g	972円	→ 10円引
3247	紅花油	660g	1620円	→ 20円引

子どもたちに伝えたい本物の豆腐

食べもの通信2022年8月号特集記事を別紙添付しておりますので、ご覧ください。

◆内田安喜商店 全商品 5円引き!

♥私のお気に入り商品

..考える会みんなの台所 水前寺ブロック・Tさんより..

▼▼▼内田安喜さんのお豆腐について▼▼▼

勉強会に参加したことがあり、備忘録をこちらに貼り付けておきます。私も、毎週、内田安喜さんの豆腐を購入し家族で食べています！会で販売されますので、ぜひ、みなさんも一度ご試食ください。とー—————っても美味しいです♡♡

●市販の一般商品 大豆はアメリカIOM大豆使用(インディアナ(Indiana)、オハイオ(Ohio)、ミシガン(Michigan)の3州で生産される黄大豆2等級のもの)にがり。。食用石膏(硫酸カルシウム)を中国から輸入して使用。→呼吸器への刺激の恐れ。油。。遺伝子組み換え原料が多い。ポイラー。。さび止め(清缶剤)使用のメーカーが多々ある。(豆腐内に清缶剤が混入する)消泡剤。。使用しているメーカーが多い。(特に油揚げに使用)

《消泡剤について》ほとんどの一般の豆腐には使われている。商品に表示義務はないため、記載されていない。泡があると、食感があり見た目が綺麗な豆腐になりにくい使用。健康には良くないのではないか、という見解。パケツに入った大量の泡に、消泡剤を入れる実験。(by講師の大石先生)入れた瞬間に、一瞬にして泡が消える。強力。《天然のにがりの代わりに使用される食用石膏》中国から輸入される食用石膏→硫酸カルシウム きめ細かく、つるつるの豆腐に仕上がるので使用。揚げにはほぼ使われている。使用すると伸びがよい。水に溶けにくく、豆乳の凝固反応が遅いため扱いやすい。保水力が高いので、舌触りが良く、弾力のある豆腐になる。が、奇形児の可能性、呼吸器への影響が懸念される。

※近年、乳化剤の入ったにがりも開発され、大手豆腐会社がこぞって飛びついた。理由→熱い豆乳に対応できる(冷ます必要がないので、その分手間がかからない) 乳化剤に油が入っているので美味しい。食用石膏のにがりで作られた豆腐は、国内生産の65パーセントを占める。うち45パーセントは乳化剤使用のもの。乳化にがりを使用しているも、表示上は「塩化マグネシウム」と書けばいいことになっているので、商品を見ただけでは区別がつかない。近年の濃厚豆腐ブーム(男前豆腐など)にのった豆腐は、乳化剤の入ったにがり使用。内田安喜商店豆腐は安心安全、こだわりの豆腐だということがわかる。カット豆腐にこだわっているところも特徴

今週の特注品

..10/4・7届け..

☆ライブコットン・快適天然素材2022年⑧

シルク&コットン商品、ライブコットンの無蛍光肌着、初秋のおススメ小物等、素材にこだわった商品のご紹介です。

☆ライブコットン生活雑貨・ねんど化粧品 2ヶ月に1回

天然素材の小物などオススメ商品を紹介してあります。

ねんどの吸着力が肌をしっとり包み込むねんど化粧品のご案内。

☆創健社「みんな大好き 麺類特集！」 2ヶ月に1回

創健社のおすすめ麺「ノンフライ麺」「お湯かけ麺」の他、讃岐うどんや焼きそば、特選そば等の取り扱いです。今回より値上げとなっております。

☆成清海苔店 月1回

成清海苔店は「秋芽一番摘み」だけを使用した海苔で、創業以来「無添加」「無着色」「化学調味料不使用」のこだわりのお店です。

☆パプアニューギニア海産「船凍天然エビ」 月1回

天然でしかも薬品を使っていない、パプアニューギニア産のエビです。漁獲してすぐに船の上で急速凍結する為、食感や風味が格別です。

☆かねこ製麺「餃子の皮・生麺」 月1回

一切の添加物を使用せず、穀物の持つ素材の味を引き出す多加水熱製法により導き出された風味・コクのある「昔ながらの味わいを守る本格麺をお試しください。今回より値上げとなっております。

☆バナナ予約

有機JAS認定を取得してあるオーガニックバナナです。1ヶ月単位での予約注文となりますので、ご注意ください。

☆たまご予約

会の卵は飼育環境や飼料を大切に、ご家族が安心して食べられる卵を届けています。予約注文よろしくお願ひします。

商品についてのお知らせ

(税込金額)

◆定例注文書 次回(40号)より値上げとなります

3240	なたね油	1650g	1836円	→ 2052円
3241	なたね油	825g	1080円	→ 1188円
3242	なたねしらしめ油	1650g	1836円	→ 2052円
3243	なたねしらしめ油	825g	1080円	→ 1188円
3321	ピーナツクリーム	150g	443円	→ 464円
3541	きなこねじり菓子	8本	336円	→ 389円
3529	サンコーのど飴	14粒	140円	→ 151円

◆森ノリノ 次回(40号)より量目変更

1420	板納豆 海想う	100g	→ 80g
1421	パック納豆 海想う	50g×2	→ 40g×2
1422	中粒納豆 山笑う	50g×2	→ 40g×2

◆下記商品在庫無くなり次第終売

4004	クリーン粉石けん	2kg
3537	くるみ餅	100g