

2014年
7月号

発行：生活クラブ生活協同組合
 発行責任：理事会
 編集：広報委員会
 茨城県牛久市猪子町 992-676
 TEL 029-874-8510 FAX 029-874-3651
 http://ibaraki.seikatsuclub.coop/

特集：総代会を終えて

わたげ

生活クラブ茨城

消費材シリーズ

丸大豆醤油

大豆と小麦、それに塩を原料に醤油麹を造り、微生物の働きによる「発酵」に「時間」をプラスされて生まれる調味料が本来の「醤油」です。生活クラブがタイハイ(株)と提携したのは1974年。以来化学調味料や防腐剤を添加しない無添加の「天然醸造」の醤油をつくり続けてきました。

● 開発経過は石油パニックから

醤油が開発されるまで、日本生協連のコープ醤油を共同購入していましたが、73年の石油パニックで申込みが殺到し欠品、価格高騰が相次ぎました。

一方、その前年に提携した味噌の生産者マルモ青木味噌(株)は、一度も欠品を出さなかったのです。このことから安定供給のためには生産者との直接提携以外にないと痛感、タイハイ(株)と醤油開発に着手しました。

● 本物の醤油を目指して

コープ醤油は特に核酸系調味料(※1)が添加されている問題がありました。生活クラブでは早くからこの問題を指摘していましたが、当時の日生協連の中では少数意見でしかありませんでした。

生活クラブがタイハイ(株)に出した条件は、あるべき消費材の姿「一切の添加物の無い本醸造品であること」でした。当時としては無謀な条件にもかかわらず、生産者も積極的に応じ、組合員との数限りない試行錯誤の上、75年醤油の供給にこぎつけました。

醤油は大豆と小麦を5対5の割合で使用し、種麹を加えて醤油麹を造ります。それに海水塩を溶かし醤油麹と一緒に杉の木樽で一年じっくり寝かせます。

原材料の大豆は08年までPHF、NON-GMO、国産30%、残りはアメリカ産でした。ところが、09年、アメリカの生産者から突然NON-GM大豆生産の打ち切りが通告され、手に入らないという事態に陥りました。幸いマルモ青木味噌の原料である中国産有

機大豆を紹介してもらう事で確保、今日に至っています。しかし、大豆を取巻く世界情勢、中国情勢他予断を許さない状況であることは否めません。

逼迫する穀物事情の中で生活クラブでは自給率の向上を目指し、提携生産地の減反田などで、大豆の作付けを増やしてきました。さらに新たな生産地も検討しています。国産大豆・小麦100%の「国産丸大豆醤油(500ml)」の開発を進め、08年末より取り組んでいます。素性確かな醤油を持続して造るには、何よりも私たちの自覚と利用する力が大切なのではないでしょうか。

● ブランドや謳い文句に惑わされないで

市販品でしばしば目にする表示が「本醸造」。【本物】と思ってしまいますが、もろみの発酵を人為的に管理し、醸造期間も6ヶ月程に短縮。プラスチックの桶で造られているのが一般的だといいます。これを「温醸造」とか「速醸」と呼んでいます。さらに原料の多くは、ノルマルヘキサン(※2)で油を抽出した加工用脱脂大豆を使用。原料が安価で熟成期間も短期間。

近年は、価格の高い丸大豆使用を謳った醤油も出回っていますが、単に丸大豆を使っているだけで醸造期間の表示はありません。また、どのような原料を使っているかについても表示義務がないのでPHF・GMO始め、原料の素性については不透明さが懸念されます。

醤油の保存と管理

基本的に冷暗所に保存。

開栓後は約1ヵ月以内だと味・風味が良い。量が少なくなると空気に触れ酸化が始まり劣化するので、使いきれないときは小瓶に小分けして冷蔵庫に保管。

組織概要

(2014年5月末)
組合員数 4,774人

班組合員数	2,464人	5月 世帯利用額	19,202円
個配組合員	2,310人	5月 総利用高	91,287千円
班数	392班	4月 世帯出資額	116,987円

【牛久センター】	【水戸センター】
牛久市猪子町 992-676	水戸市元石川町 302-12
TEL 029-872-7521	TEL 029-291-8280
FAX 029-872-7523	FAX 029-291-8281

※1 酵母・リボ核酸を分解して作る合成の調味料

※2 揮発性の高い溶剤で発がん性がある