

# 「玄米味噌づくりセット」のご案内 2012年



セット内容 (箱入り)  
秋田県産特別栽培大豆 (蒸し大豆) 1kg 2袋  
国産特別栽培原料玄米こうじ 1kg  
長崎御浜塩 400g  
種味噌 (「さすのみそ」) 200g  
はじめての方でも手軽に味噌づくり。こだわりの国内産水煮大豆・玄米麹・塩のセットです!

味噌は日本の食文化と地域に根ざした伝統的な発酵食品です。福島県飯舘村佐須地区の農家の菅野栄子さんを中心とする農産加工グループも村で培われてきた大切な食文化を大事に守ってきたひとたちです。「さすのみそ」と呼ぶ味噌は、土地の米と大豆を使って、地元の薪と水でふかして、昔ながらの土壁の蔵で胡桃の木桶に寝かしてできるお味噌です。



味噌づくりに励む飯舘村佐須農産加工グループのみなさん (震災以前)

ところが、このたびの福島第一原発事故によって飯舘村は計画的避難区域となり、菅野さんたち住民は故郷を追われ家族も仲間たちもバラバラになってしまいました。住まいも仕事も生甲斐すらも奪われ、味噌づくりの存続が危機に瀕している窮状を私たちは知りました。

味噌蔵には2010年産の原料で仕込んだ味噌が残されており、私たちはこれを取りあげる前提として慎重に味噌の放射能検査を実施し、その結果、安全性に問題はないことを確認しました。

残された味噌を「種味噌」に用いてそのおいしさと伝統を引き継ぎ増やして、支援していこうと考えてつくりましたのが、この「玄米味噌づくりセット」です。

## こだわりの味噌をつくりたい そんな「味噌づくり」セットです

仕込み味噌の材料にはそれぞれこだわりの国産原料 (大豆と麹と塩) と種味噌に「さすのみそ」を用いました。とくに麹 (こうじ) には希少となってしまった「玄米こうじ」を用いることによって、昔ながらの味わい深い玄米味噌をつくりたいと考えました。玄米には生きる力の源となる様々な栄養素が含まれており、私たちが失いつつある「伝統的な食品」の姿にこだわりたいと考えたからです。

このセットからは約3.5kgの味噌 (塩分約11%) ができあがります。得られた収益金は被災地支援と、さらに次の寒仕込みで味噌を増やす活動に役立てます。

# 「玄米味噌づくりセット」注文書

こだわりの材料、秋田県産特別栽培大豆（蒸し大豆）1kg2袋と国産特別栽培原料玄米こうじ1kg、長崎御浜塩400g、種味噌（「さすのみそ」）200gを1袋ずつセットしました。希少な玄米こうじの使用が特長です。蒸し大豆使用により作業時間も短縮できる仕込み味噌です。付属の厚手のポリ袋と輪ゴムを用い「味噌作りレシピ」に沿って、約3.5kgの味噌が出来ます。なお、大豆は2010年産で遺伝子組み換えではありません。

限定100セット 供給価格 4,700円（送料込）

予約受付

第1回締切—1月25日（水）→お届け日—1月末—宅急便にて発送— 終了  
第2回締切 2月20日（火）→お届け日 2月下旬 宅急便にて発送

注文内容（提出用）（担当者名）

ご住所 〒  
お名前 (ふりがな：  
電話番号  
E メールアドレス

ご注文数量 セット お支払方法（どちらかに○を） ・ 現金 ・ 郵便振替  
ご注文（どちらかに○を） ・ 第1回締切 ・ 第2回締切

郵便振替  
口座記号番号； 00170-7-290952  
口座名称； 飯舘村「味噌の里親」プロジェクト（イイタテムラ ミソノサトオヤ プロジェクト）  
（お願い；通信欄に「味噌セット」とご記入ください。）  
\*他行からのお振込みの場合は、店番019 当座 0290952

購入者控え兼領収書（現金） 2012年 月 日

様 ご注文数量 セット、 金額 円  
納品 ・ 第1回締切（1月末宅急便にて発送） ・ 第2回締切（2月下旬宅急便にて発送）  
（どちらかに○を）

上記、領収いたしました。 「飯舘村『味噌の里親』プロジェクト」事務局  
担当者 印

\*いただきました個人情報は、本企画に関する目的のためにのみ利用いたします。本個人情報は、当プロジェクトで責任を持って保管させていただきます。上記目的以外に利用したり、ご本人の許可なく第三者へ提供したりすることはありません。また、一定期間経過致しましたものにつきましては責任を持って破棄（データ削除）させていただきます。

「飯舘村『味噌の里親』プロジェクト」事務局  
〒350-1317 埼玉県狭山市水野765-19 山元隆生方  
TEL 04-2957-4139 Eメール； [misonosatooya3.5kg@hotmail.co.jp](mailto:misonosatooya3.5kg@hotmail.co.jp)