

大分・竹中岩城屋新聞

発行人/ 株式会社ユフキヤしょうゆ(株)

大分市大字竹中3336番地

TEL 097-597-0238

FAX 097-597-0239

Eメール: info@yuwakiya.net

ホームページ: //yuwakiya.net/



特集 農業

地産地消と
スローフードへの
取り組み



中山間地域の棚田を生かした農業は
地域の環境保全活動の一環です



大分市戸次地区の赤しそ農家を視察



春の陽気の中で...



江戸時代末期、創業者 門脇文太平(当時35歳)が大分市植田から当地へ移り醤油の生産を始めました。

近隣地域で収穫された大豆と小麦、海水塩を使用した醤油です。

江戸時代のことですから、当然、輸入原材料や添加物はありません。

その頃の醤油は全て、食塩分20%以上の辛口醤油でした。

当時としては、大変貴重な砂糖をかくし味に使用していたと伝えられています。

竹中アグリ研究会

深刻な農業後継者不足、危惧される日本の食糧自給問題...

竹中地域が抱える問題を語るだけではなく行動によって改善し、農業を通じて、明るい地域の将来を創造しようと、竹中の有志が竹中アグリ研究会を立ち上げました。

今年は「赤しそ」を約13,000㎡栽培します。

もう種蒔きも終り、これから草取りのシーズンになります。

もちろん除草剤は一切使用しません。

大変ですが、みんな楽しみながら一本一本雑草を手摘みします。

6月頃から9月頃にかけて「赤しそ」を収穫し、半製品加工までする予定です。



明治初期の当社の醤油価格表

一 醤油 壹升
右之通 小 銭 直 宝
相 定 候 也
戊 辰 年 四 月
と書かれているようです。

おみその作り方

楽しく簡単に、無添加の自家製味噌を作ませんか
本品と丸大豆5kg（乾燥重量）で最高級の麦味噌が作れます



大豆

水に浸した大豆を蒸煮してすりつぶします



麦こうじ

よくまぜて隙間なく樽に仕込みます



6～12ヶ月間熟成します

手づくり味噌用麦麹（海水塩入）
予約販売（説明書付・大豆は別売）



10kg
3,150円

地元の竹中小学校の1年生から6年生までみんなで協力してお味噌を仕込みました。（平成14年秋）



みんなで完成したお味噌を味見して、紙箱に量って入れました。
家に帰ったら、早速味噌汁を作ってもらったそうです。（平成15年初夏）



時間をかけてゆっくり天然熟成したお味噌がやっと出来上がりました

スローフード体験学習 お味噌作りにチャレンジ



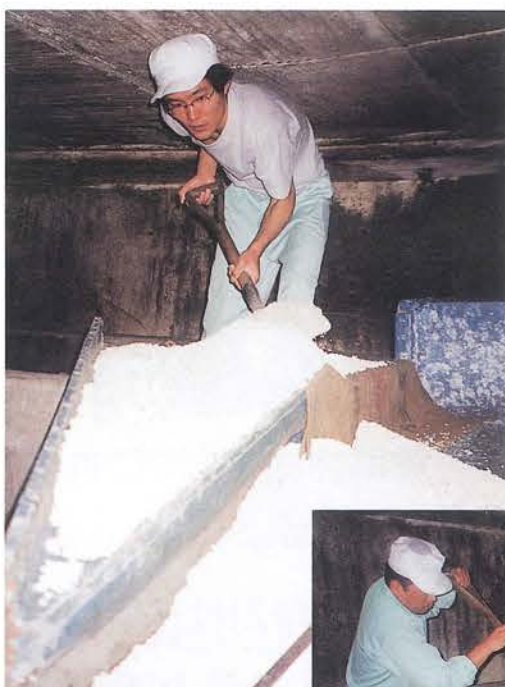
大豆のお話

県産大豆への取り組み

しょうゆ

みそ

県産大豆を使用した丸大豆しょうゆは希少なため、これまで安定供給が課題でした。いよいよ6月に県産大豆40tで県産大豆使用丸大豆しょうゆを仕込みます。（出来高約200kl）
平成17年夏頃からは、これまでご要望に応じきれなかったお客様へもお届けできる予定です。



只今修行中
新入社員の岡本です



麹室（麹の手入れ）
仕込み2月→出来上がりは10月頃の予定です



まだまだ若い者には負けて（木本さん66歳）

世界と日本の大豆事情



地球上で生産される大豆は
約2億t
三大産地 北米、南米、中国

2004年作柄状況



南米が雨続きのため不作予想！



中国が輸出から一転し、大量輸入！（約2,900万t）

国産大豆は希少価値



大分県産大豆は超希少価値

2003年度大豆は不作により入札価格が2～3倍に高騰！

2002年	収穫量	5,840 t
2003年	収穫量	3,810 t（35%減少）

農産加工への取り組み



グリーンは国産の証

グリーンレモンは とってもヘルシー

レモンはもともと緑色の柑橘果実です。若くて元気なグリーンレモンは、天然のクエン酸やビタミンCをたっぷり含んでいます。一時期、輸入レモンで問題になった防カビ剤はもちろん不使用。

この秋から100%グリーン・レモン果汁が消費者の皆様へお届けできる予定だそうです。乞うご期待。



当社社長が、大分県鶴見町いきいき農業の集いに参加して「消費者から見たマリン・レモンの魅力」についてお話ししてきました。

鶴見町のすがた

(平成15年11月1日現在)

人口：4,173人

世帯：1,668世帯

町花：つばき

町木：ウバメガシ

MAP



大分県

鶴見町

大分県鶴見町は、関あじ・関さばで有名な豊後水道の風光明媚な町です。ここではエコロジーファーマー(県認証)を取得した農産生産者が団結してグリーンレモンを栽培しています。



当社のイケメン(?) 営業担当 松本



吉野とりめし保存会のみなさんも一緒に行ってきました

2004年2月17日〜24日、香港のソゴウ百貨店で九州しょうゆの美味しさを宣伝してきました。味わって美味しい九州うまうちしょうゆは、香港のみなさんにもとっても評判がよかったそうです。

とりめしは一番人気で製造即完売でした。ちなみに大分のとりめしのお味が大半が当社のしょうゆを使用しています。

共催／大分県食品開発協同組合・JETRO大分

岩城屋 in 香港



商標登録申請

アミノ醤油

必須アミノ酸が健康にいいというプラス面を強化した九州うまうち醤油です。

500ml 500円

香港でも大人気

小学生が感じた

百年蔵

《小学生の工場見学感想文より》

①ポップコーンのようなものが石のふるみたいな中にはいつていた。

②おじさんがドロミみたいなものをまぜていた。

③これがむかしのおつ口やつたんかな?と〇〇くんはいいました。はいったあと、どうやってらのほつてくるんかえと言いながらまたすすみました。

A・醤油もろみ
B・麴室(こうじむろ)
C・味噌木樽

①-B、②-A、③-C