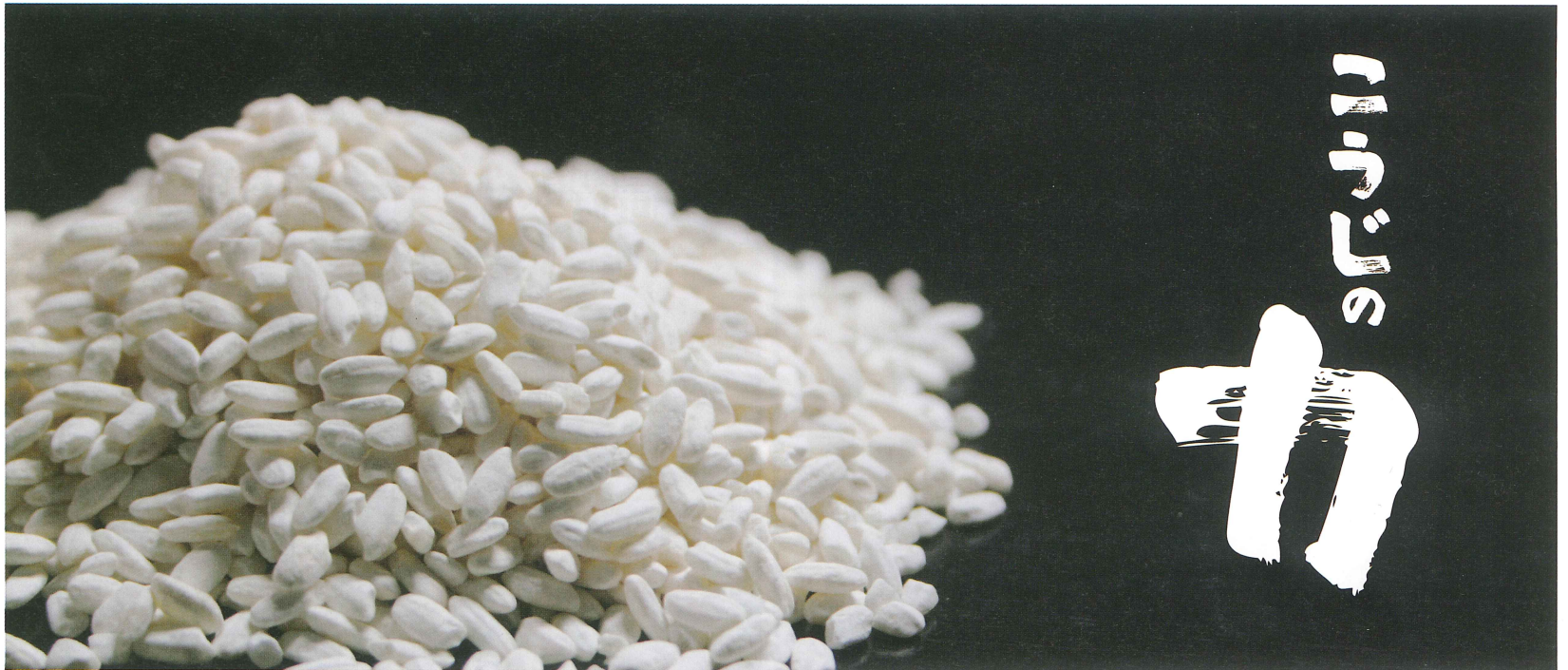


大分・竹中 岩 城 屋 新 聞

● 発行人 ユワキヤ醤油株式会社

● 代表取締役 門脇正幸

● ホームページをご覧ください <http://www.yuwakiya.net/>

の文字を使用します。

糀

明治時代にできた和製漢字で、米糀のみを表します。一般的に日本酒や甘酒等のこうじは『糀』

は『麴』の文字を使用します。

麴

穀物で作った「麴」全般に使われる漢字です。

麴と糀のちがいは？

麴は、米、麦、大豆などの穀物などに、食品発酵に適したカビを選び抜いて繁殖させたものです。日本酒、味噌、食酢、漬物、醤油、焼酎、泡盛など、日本の伝統的発酵食品に欠かすことの出来ないものです。

麴

(こうじ)

こうじび
物語



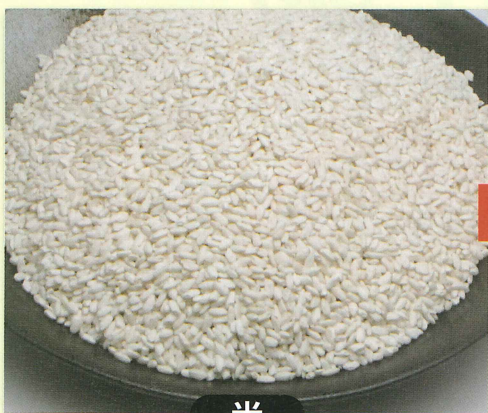
話題の塩麴が簡単に作れます!!

1. こうじに塩を加え全体をよくかき混ぜる。
2. 保存容器に入れ、水を加え、全体を混ぜなじませる。
3. フタをして常温に置き、1日1回混ぜる。
(夏は1週間、冬は2週間が完成の目安です)
4. 全体に水分が出てきて、指先でこうじをつぶして芯が無ければ出来上がり。

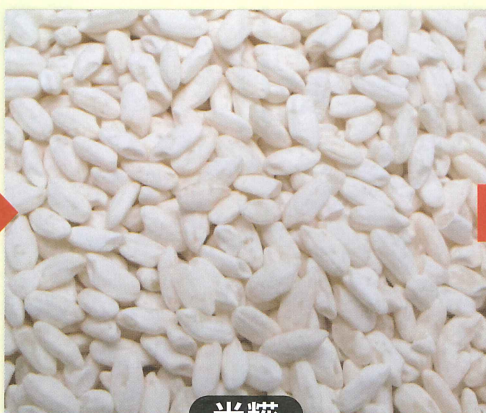
500g
800円



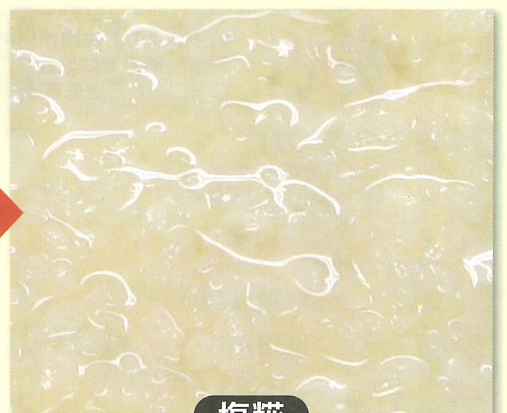
200g
500円



米



米糀



塩糀

塩 麹

しおこうじ

国産米使用

醤油麹

しょうゆこうじ

国産米+九州産丸大豆使用

テレビや雑誌で大注目!

サラダや漬物、からあげにハンバーグ。
お塩の代わりに使える便利な調味料!!

《料理の一例です》



つけもの

からあげ

ハンバーグ

話題の万能調味料!

出し巻きたまごやチャーハン、野菜炒めに冷奴。
お醤油の代わりに使える便利な調味料!!

《料理の一例です》



出し巻たまご

野菜炒め

冷奴



野菜にお肉にお魚に!
伝統の発酵調味料

塩 麹

300g・・・800円

塩分ひかえめ調味料(食塩分 10%)
通常の醤油(食塩分 15%)と比較して
約 30%塩分ひかえめです。



醤油麹の3つの力

- ① 酵素の力で肉を柔らかくします
- ② 豊富な旨みと香りで料理を美味しくします
- ③ 旨みを活かした減塩効果

醤油麹

300g・・・900円

塩分ひかえめ調味料(食塩分 10%)
通常の醤油(食塩分 15%)と比較して
約 30%塩分ひかえめです。

麹

楽しい
安い

わかりやすい説明書付
簡単に我が家のオリジナル味噌
ができます。

約20kgのお味噌が出来ます。
最高品質のお味噌が
ローコストで出来ます。

【お味噌の作り方】

- ① 水に浸した大豆を蒸煮してすりつぶします。
- ② 大豆と「麹郎」をよく混ぜて隙間なく樽に仕込みます。
- ③ 6～12ヶ月間熟成します。

麹 郎 (麹・食塩)

麦こうじ 10kg・・・・ 4,800円(税込)
(大豆は別売です)

予約制 ①受注製造です。
②予約受付期間は10月～5月です。



こうじろう
麹 郎



無添加のお味噌を
つくってみませんか?

since 1854
創業 160 年への
カウントダウン

伝統ある社会的企業

地域社会に必要とされる
企業をめざします

竹中の郷土料理

大分市竹中に伝わる「お方すし」
江戸時代、田植え時期に庄
屋（お方）が農家の皆さんに振
る舞つたと伝えられています。

一九八二年に竹中地区の女性
有志が伝承を基に「お方すし」
を復活させました。

昔は川魚（アユ等）を使用していました。現在はアジ
を素焼きにして身をほぐし、甘酢に漬け込んで寿司の
具にします。

煮豆は小豆や大豆を使用し
ていたそうです。現在は金
時豆を一晩水に漬け一煮立
ちして水を変え再び煮ます。
豆が柔らかくなったら砂糖
と食塩（4：1）を加え甘味
にして寿司の具にします。

俵型の
にぎり寿司です。

○材料（4 人分）

すし飯

米・・・2 合

すし酢

食酢・・・大さじ 2 $\frac{1}{3}$
砂糖・・・大さじ 3
食塩・・・小さじ 1

アジ

・・・中 1 尾

甘酢

食酢・・・小さじ 2
砂糖・・・小さじ 2
食塩・・・ $\frac{1}{4}$

煮豆

金時豆・・・80g
砂糖・・・大さじ 4
食塩・・・小さじ $\frac{1}{2}$

ふるさとの
食文化

昔のおやつ作り教室

平成 24 年 6 月 6 日、13 日、20 日、27 日の全 4 回で、
釘宮英子さん（吉野食推協会長）をお招きして、
「昔のおやつ作り教室」が開催されました。

吉野びっちょ（やせうま）の作り方

材料：小麦粉（地粉）、砂糖、塩、きな粉、水

1. 小麦粉 1 kg に対して水 500cc、塩 10g 入れて良くこねる。
（目安は耳たぶぐらいのかたさ）
 2. ちぎってだんご（細長く）にして 30 分ねかせる。
 3. 鍋に水を入れ沸騰したらだんごを伸ばして入れます。
 4. 網かごに取ってあら熱がとれたらきな粉と砂糖にまぶして食べます。
- 注：きな粉 1 kg に対して砂糖 1.2 kg、塩 15g、あとは好みの甘さで・・・。
びっちょはだんご汁やぜんざいにして食べてもおいしいです。

釘宮英子さん（吉野食推協）



釘宮英子さんは、当社の
生こうじ（季節限定）を
造っているこうじ造りの
名人です。

ふるさとの
まつり

■平成 24 年 11 月 10 日（土）・11 日（日）《小雨決行》

天正十四年（一五八
六年）、大友・四国
連合軍が島津軍と
戦った「戸次川の合
戦」の舞台となった
大野川。この古戦場
を会場に、武者行
列、合戦絵巻、郷
土芸能、郷土料理・
特産物の販売が行わ
れます。

また、大友一族（柴
田氏）の居城天面山
では、「天面陣（天
面山祭り）」が、町
並み保存が進む、戸
次本町では「よいや
かり火」が行われます。



大野川合戦まつり

大野川合戦まつり

検索

ふるさとの
文化

第 1 回大分県新人詩人賞

■募集内容

- 未発表の詩 2 篇（400 字詰め原稿用紙合計 7 枚以内：2 作品は、
いずれも新しい原稿用紙の 1 行目から書き始めること。
タイトルを最初に書き、1 行空けて本文に入ること）
- 締切日の時点で 40 歳に達していない、大分県在住者もしくは大分
県の企業・学校に勤務・在学している者とする。
- 詩集未発表の作者に限る。
- それぞれの作品にタイトルを付け、別紙に郵便番号、住所、本名、
性別、年齢、電話番号を明記のこと。
- 応募作は返却しない。

- 送付先 / 〒870-0143 大分市三川上 2-3-5 宮崎方
「大分県新人詩人賞」係宛（インターネットでも受け付
けます。20 字×20 行の書式にして、添付ファイルで
右記にお送りください。miyajun_0630@yahoo.co.jp）
- 表彰 / 最優秀作品 1 作
- 発表 / 詩人連盟ブログおよび大分県詩人連盟会報
「いちご通信第 5 号」（12 月下旬発行）
- 賞金 / 2 万円（未成年の場合は同額の図書カードとします）、賞状
- 表彰式 / 12 月開催予定の「ポエトリー・アングラ 2012（仮称）」

