

咲菜だより

第137号

《2026年6月発行》

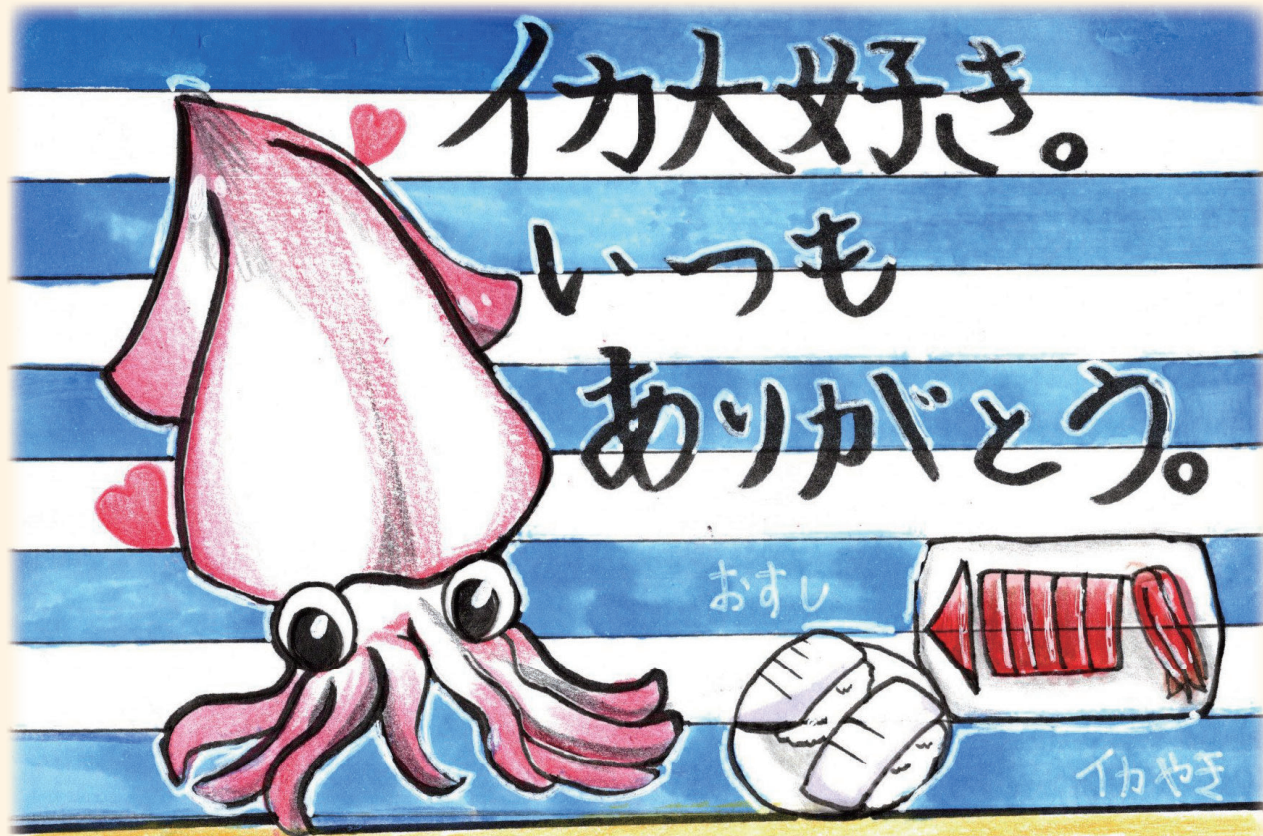
健康咲かせる手づくり惣菜

咲菜
sakana

第9回お台所絵手紙コンテスト

審査員特別賞

こっちゃん様の作品



ただいま邁進中 社長 渡辺のひとこと

『どうなる？今年のお米』

5月15～16日、岩手県奥州市にて、今年も田植え研修をさせていただきました。世間では「今はお米が余っている」という情報が飛びかっていますが、産地では苗の育成状況が悪かったら…夏の高温対策は…今年も水が不足するのでは…など、悩みは尽きないようです。これもひとえに、豊作を願い美味しいお米を作りたいという生産者さんの熱い思いがあるからです。新潟県高橋農園の高橋さん親子から毎月届く「百姓通心5月号」から、皆さんに知っていただきたく、抜粋し掲載します。

「舌の根も乾かぬうちに」とはよく言ったもので、去年の米不足が嘘だったかのように今年に入ってから米余りが言われ始め、米の値段も徐々に下がり始めています。しかし、米を巡る状況は今までと何ら変わることなく、米の生産を担う農家人口は減るばかりで増えることはありません。(中略)日本のコメ生産者の平均年齢が70歳以上であることを考えれば、一時的に食用米に余裕ができたからと言って、安心できる状況だとはとても思えません。そのような米の将来を案じてなのか、今国会で食糧法が改定されようとしています。(中略)2年続いた米不足・騒動を招いたことへの反省が見えず、主食確保の責任放棄が明確になりつつあります。(中略)中東情勢により、原油の確保が困難です。燃料だけでなく、肥料や農業資材・医療機器・住宅関連・衣服・洗剤等ありとあらゆるものが原油から作られていることを考えると、資源や食料を自給できない国はどんなことがあっても世界中の国と仲良く、理解し合い平和を保つことがいかに大切であるかを身に染みて感じています。人間は、1日食べないと腹が減り、3日食べないと喧嘩をし、5日食べないと奪いあう、と本に書いてありました。食べ物を日給することが何よりの平和の証です。

全園特選の
味の素
素材
を発見隊が
行く

産地研修日誌

4/17、兵庫県たつの市にて私たちの調理に欠かせない調味料 醤油の加工場を見学させていただきました😊



今回の産地

今回は料理に欠かせない調味料のひとつ「醤油」について学ぶため、咲菜で使用している醤油を、なんと400年前から兵庫県たつの市で作られている「ヒガシマル醤油」さんの工場を訪れ、その製造方法を見学させていただきました。たつの市のある播磨平野の

西部は、昔から醤油づくりの原料である小麦・大豆・塩・水の上質なものが揃っていました。中でも、鉄分が少なく酸化しづらいため色の薄い醤油を作るのに適した「揖保川の伏流水」のおかげで、淡口醤油がこの地で誕生しました。醤油は蒸した大豆と、炒って砕いた小麦に種麴を合わせて麴を作り、そこに水に溶かした食塩を合わせてもろみにします。タンクでゆっくり発酵・熟成させることで、乳酸菌や酵母菌がよく働きます。その後、長い布の間に挟んで压榨、火入れをしたら醤油の完成です。ヒガシマル醤油さんでは醤油だけでなく原料となる大豆・

小麦の品種開発もされています。それは阪神大震災の際に原料の安定調達と地元での生産の重要性を痛感されたからだそう。また、醤油の製造過程で出るもろみ粕を堆肥に使用する循環型農業にも取り組まれています。産地から食卓まで、原料からいいものを。というヒガシマル醤油さんの想いをたくさん知ることのできた研修でした♪



醤油醸造用の新品種「たつきらり」という小麦です

Instagramではより詳細はレポートや動画も公開中です♪

創業者のつぶやき

『自律走行型ロボットが人間を超えた』

4月に北京で人型ロボットのハーフマラソンが開催され、約100体が参加した。驚くことに優勝タイムは50分26秒を記録し、男子世界記録の57分20秒を大幅に上回った。中国では国を挙げてロボット開発を支援しており、宙返りやボクシングなど高度な動作が可能なおロボットも登場している。

こうした分野がさらに発展し、自律的に判断し行動できるフィジカルAI技術を搭載したロボットが、冷凍庫の出入庫作業や配送など、いわゆる3K（きつい、汚い、危険）な現場において人間と共生しながら、生産性向上に貢献してもらえたら人類にとって最高の幸せである。しかし実際は、爆弾を積んだ無人のドローンが住宅やインフラを破壊し、人の命を奪う戦争の道具になっている。テクノロジーが人類に幸福をもたらすかどうかは使う人間の倫理観次第だ。私はフィジカルAIで人間の幸せを願いたい。

株式会社千惣会長 岡山克巳

全園特選
味茶の
素材
を見
行く
隊が

産地研修日誌

5/15~16、岩手県にて私たちのお米「ひとめぼれ」の田植え体験に行ってきました📷



今回の産地

今年も私たちのお米を育てていただいている、岩手県奥州市の契約農場へ田植え研修に行ってきました！今年も晴天にも恵まれ(田植え研修は雨の確率が高いのです…)、心を込めて田植えをさせていただきました。苗の束から3~5本取り、指を添えて3センチくらいの深さまで土の中にまっすぐ植えこんでいきます。田んぼには予め農具で線を引いてくださっており、その線に沿ってまっすぐに植えることが大切。秋の収穫のしやすさや収穫量に影響します。今年も暑さの影響で田植え前に土が乾き過ぎてしまっていてトラクターが入れないという田んぼもあったそうです。今回の田植え研修のあと、農家の佐々木さんより「私たち生産者を信じていてください」というお言葉をいただきました。気候や生育環境や情勢など、毎年同じではない条件下の中でも、毎年必ず春の田植えを迎えられるのは、美味しく安心安全な食のため、農業に真摯に向き合ってくれる生産者さんがいるからです。私たちにできることは、生産者さんを信じて生産者さんが想いを込めて作ってくださった食材をしっかり食べることだと思っています。生産者さんたちが安心して作りつづけられるよう、大切に食べることで応援し続け、ともに歩み、学んでいきたいと思えます。次は農業の中で一番過酷だという夏の草刈りの時期に伺わせていただきます！



3~5本の苗が成長するとおにぎり1個分のお米を収穫することができます



これまでの田植え研修の中で一番まっすぐきれいだと言ってもらえました！



岩手県の皆さんありがとうございました！

ごはんを食べて農業を応援しよう！春のごはんフェアへのご参加ありがとうございました！



5月の1か月間、日本の農業を応援しながら健康のために美味しくお米を食べることを楽しんでもらえたらという思いから始まった【ごはんフェア】へのたくさんのご参加ありがとうございました！皆さんにいただいたメッセージは生産者さんにもお届けさせていただきます。たとえ八チドリの一滴でもみんなで日本のお米を食べることが日本の農業への応援になると信じております。稲刈りの季節秋にも開催予定ですので、シール集めが途中の方は大切に保管してくださいね♪

発行:株式会社千惣(ちそう)
☎558-0011 大阪府大阪市住吉区苅田7-3-10

【公式HP】 <https://okayamafs.com/chisou/>
【e-mail】 sakana-info@chisou.biz

ご意見・感想など
お気軽にお寄せください

公式Instagramはこちらから！



いつもありがとうございます。今月から、毎年ご好評いただいている「米茄子のでんがく」が店頭に並び始めます♪高知県産のまるっと大きな米茄子を使い、濃厚な味噌をたっぷり乗せています。味噌は大阪府でむかしながらの製法で味噌を作られている肥塚味噌さんの味噌を使用。味噌の旨みを堪能できる「でんがく」と鶏豚みそを使った食べごたえのある「肉味噌でんがく」をご用意しておりますので、お好きな方をぜひどうぞ♪インスタグラムでは高知県への産地研修レポートも公開中です！

【味茶だより編集長】