



糰屋のひとびと 2021年8月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

今月もこうしてお便りを届けることができるとても嬉しく思います。まさに盛夏、夏の盛りを迎えておりますが、気が付くと秋の気配も感じ始める頃でもあります。

青々と生育した稲にも実が付き、徐々に黄金色に変化しながらその頭を垂れていく。そんな風景の変化を楽しむことができるのもこの時期ならではのですね。収穫の季節が待ち遠しいのは私だけではないはずですよ。

～お米ののおヨーグルト～

さて、メールマガジンや同梱のビラでもご案内しておりますが、このたび8月より「お米ののおヨーグルト」という新商品の販売にいたしました。

これは従来当社が培ってきた糰発酵の技術に、乳酸菌による発酵を掛け合わせてできた新しい発酵飲料。ヨーグルトと名乗っていますが、乳製品不使用の植物性食品です。甘酒の糖分に乳酸菌が作用して乳酸を作り出してくれます、そのため乳酸菌飲料にも似た爽やかな酸味を楽しむことができる仕上がりです。

鍵を握るのは、新潟県の雪深い地域で見つけた新しい乳酸菌。その地域にちなんで「ヤマコシ株」と名付けられました。各家庭に伝わる伝統の無塩漬物に由来するものです。一般に漬物は塩や砂糖に漬け込むことで雑菌の繁殖を防いで保存性を高めます。山奥で塩が貴重品だったこの地域では独自の食文化が生まれ、受け継がれてきました。空気中に存在する乳酸菌が集まって、せっせと乳酸を作り出します。すると漬物は酸性の環境になり、雑菌の繁殖が抑えられ食品の保存性が高まるのです。氷点下の環境でも強く働く植物性の「乳酸菌ヤマコシ株」。

新潟県に伝わる食文化が、ヨーグルトという新しい姿で生まれ変わりました。

「ホントにお米だけ!？」新鮮な驚きを味わっていただけると嬉しいです。

もう少し裏面に続きます

本商品、もちろん味覚として美味しいものになりましたし、珍しい特性を持つものでもあります。ただ、それ以上の価値を秘めたものだと考えています。

昨今、諸外国を中心に食を取り巻く環境は大きな転換点を迎えています。

肉食が中心的だった文化圏でも、植物性食品を積極的に取り入れる消費者が増加傾向と聞きます。代替肉（大豆ミート）や、代替乳（豆乳ヨーグルト）という言葉聞いたことのある方も多いのではないのでしょうか。

要因としては、アレルギーの事情や、自己表現の方法（ヴィーガン食）、SDGs（環境負荷）の観点から畜産への疑問が投げかけられている、といったものがあげられます。

欧米を中心に盛り上がってきていると聞きますが、日本国内にも入り込み始めているように思います。

上に挙げた例のように、この分野では大豆の活用が先行しているという現状があります。ご存じの通り大豆はその輸入量が生産量を上回っております。日本人に馴染みが深く、また全国で栽培されている米という素材を使って代替乳製品が出来たということは、国内農業への貢献にも繋がるものではないのでしょうか。

ただ、それを実現するためにはまだまだ力不足です。もっと多くの方にこれを届けることができるように取り組んでまいります。

2021年7月末日

古町糴製造所 小畑

季節の商品のご案内

*吹き抜ける秋の気配「糴ほうじ茶」

夏らしいフルーティな商品が続きましたが、季節フレーバーも衣替えの時期になりました。

「糴ほうじ茶」は、嫌な苦みを抑えるために特別に焙煎したほうじ茶粉末をブレンドして作っています。

お茶の香り高さとコク深さを存分に引き出した本商品は、甘酒でありながら少し落ち着いた大人の雰囲気。

牛乳や豆乳で割ってラテ風にしていただくのがおすすめです。

肌寒さを感じる晩には温めていただくのも美味しく。



500ml 1,296円（税込）

秋の夜長に読書をしながら、ゆっくり流れる時間を楽しんでいただけたらと思います。



～小畑のつぶやき～

冒頭のお米のヨーグルトにつきまして、乳酸菌の発見にあたっては新潟県の研究機関がその役割を担いました。そして「乳酸菌ヤマコシ株」を使用した商品の第一号ということもあり、新潟県知事への表敬訪問をさせてもらいました。貴重な機会であるとともに、知事からも「美味しい」と太鼓判をいただき、より一層励まねばと思っております。

発酵元: 株式会社古町糴製造所
オンラインショップ
新潟県新潟市中央区古町通2-533

TEL: 0120-850-502

FAX: 025-333-4827

SHOP: <https://furumachi-kouji.net/>