

2018
December 12

LOVE
FOOD
PEACE



おいしい時間があふれ出す。創健社

国内産さとうきび100%使用 さらさら粗糖 新発売

“南西諸島産さとうきび使用・溶けやすく使いやすいさらさらタイプ”

南西諸島産(鹿児島県奄美諸島・沖縄県)のさとうきび原料を100%使用した使い勝手の良いお砂糖です。

こだわり① 国内産さとうきび100%使用

南西諸島産さとうきび原料を使用し、職人が釜で炊き上げ細かく粉碎しました。

こだわり② おいしさ

クセや苦味のないまろやかで上品な甘さですので、お料理・お菓子作り・コーヒー・紅茶など多様にお使いいただけます。

こだわり③ 使いやすさ

当社オリジナル仕様の粉碎をしております。さらさら・粉末タイプですので溶けやすく使いやすいのが特長です。また、パッケージもキッチンでそのまま使えるスタンドパックを採用。フロントチャックで開封後も保存しやすいものにしました。



国産さとうきび100%使用
さらさら粗糖

商品コード:060107

税込価格:249円(本体価格:230円)

内容量:200g 入数:20 賞味期間:390日

4 901735 023530

*画像は開発中のものです。実際の商品とは異なる場合があります。

北海道産有機栽培小豆再開

北海道産有機栽培小豆 販売再開いたします。

長らくの販売休止でご迷惑をおかけしておりましたが、調達の目途が立ちました。**数量限定**となります。販売を再開させていただきます。国内産さとうきび100%さらさら粗糖を使って、ぜんざいやお汁粉作りはいかがでしょうか。



北海道産有機栽培小豆

商品コード:130393

税込価格:756円(本体価格:700円)

内容量:250g 入数:30 賞味期間:1年

4 901735 017874



※表示価格は税込価格(消費税8%)で、1円未満の端数は切り上げております。

社是 有理創健



創健社ニュース(SOKEN.SHA NEWS)2018年12月1日発行 発行人:中村靖 編集人:飯田雅之
発行所:〒221-8741 横浜市神奈川区片倉2-37-11 TEL.045(491)1441(代) www.sokensha.co.jp

JASDAQ
証券コード:7413

ジロロモーニ工場見学シリーズ ①ロングパスタ

ジロロモーニシリーズはイタリア有機農業の先駆者である、故ジーノ・ジロロモーニのオーガニック食品のブランドです。

ジーノはイタリア国内では有機農法を阻む悪法と立ち向かうなど、第一線に立って戦いながら有機農業を広めたオリジネーター(創始者)です。

オーガニック農業のために畑の土作りから始め、小麦を育て、製粉に取り組み、パスタ工場を立ち上げ、共感して販売する仲間を国内外で増やしながら、いち早く一貫したオーガニック食品の生産を実現しました。ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合の生産農家と組合に認定された生産農家が有機栽培で小麦を栽培、収穫された小麦は製粉され、工場に搬入。小麦粉に水を加え、真空状態でよく混ぜられた生地を小さなダイスというたくさんの穴のあいた型から圧力をかけて押し出します。ダイスから押し出されたロングパスタは棒にかけられ、長い乾燥室をゆっくりと通り、時間をかけて乾燥されます。パスタは、同じ長さにカットされ、計量後袋詰めされ、ダンボールに箱詰めされ、日本に向けて出荷されます。



原料小麦収穫



サイロで保管



小麦粉を工場に搬入



加水・ミキシング



プレス(生地をダイスの穴から押し出す)



長い乾燥室でゆっくり低温乾燥



裁断



計量



袋詰め



金属探知機による異物検査と重量チェック



ダンボール箱詰



パレット積載



木造のエコ建築倉庫で保管



出荷準備



NEW item

新商品のご案内

ジャスマック おでん(二人前)

焼津産鰯だしをベースにいわし昆布だし、宗田節、ムロ節等でだしを取り、ダシの風味の効いたおでんに仕上げました。練り物のすり身にはリン酸塩は使用しておりません(無リンすり身使用)。化学調味料、保存料、酵母エキスは使用しておらず、遺伝子組換え原料は使用しておりません。

【原材料】スープ(しょう油、発酵調味料、いわしこんぶだし、鰯だし、宗田節だし、ムロ節だし、昆布だし、食塩)、ゆで卵(卵(国産))、海鮮ボール、大根、黒はんぺん、こんにゃく／水酸化カルシウム(こんにゃく凝固剤)、(一部に卵・大豆・小麦・サバ・イカを含む)

商品コード: 121789
税込価格: 1,026円
(本体価格: 950円)
内容量: 600g
入数: 10 賞味期間: 6か月

4 971969 000546



今月のおすすめ商品(チョコレート)

創健社のバレンタイン

ビッグアーモンドチョコ

砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。香ばしいアーモンドを粒のまま入れたビッグサイズのチョコレート。

商品コード:160961
本体価格:1,540円
内容量:400g
入数:18
賞味期間:330日

ラッピング



ジャンプボックスチョコレート

砂糖の代わりにパラチノースと乳糖を使い、すっきりとした甘さでちょっと大きめ一口タイプのチョコレートです。カカオマスを当社既存チョコレートの約2倍使用し、少しほろ苦い大人の味に仕上げました。

商品コード:160968
本体価格:445円
内容量:84g(7g×12粒)
入数:20 賞味期間:240日

ラッピング



ミルクチョコレート2本箱入

北海道産の牛乳から作ったミルクパウダーをたっぷり使用し、クリームパウダーを加えたまろやかで口どけのよいミルクチョコレート。砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。乳化剤不使用。

商品コード:160962
本体価格:760円
内容量:70g×2
入数:16 賞味期間:240日

ラッピング



ハイカカオチョコ

ペースト状にした焙煎カカオ豆に、北海道産でんさい糖を加えた素材の風味が活きたチョコレートです。カカオ分80%のハイカカオタイプでありながら、まろやかで深みのあるおいしさ。乳化剤・香料不使用です。

商品コード:161149
本体価格:1,000円
内容量:80g×2
入数:8 賞味期間:360日

ラッピング



ダイスチョコ 抹茶

国内産抹茶の風味香るひとくちサイズのチョコレートです。砂糖は粗製糖を使用し、コクのある甘さが抹茶の香りを引き立てます。なごみのひと時をお楽しみください。個包装。

商品コード:160915
本体価格:520円
内容量:120g
入数:20 賞味期間:240日

ラッピング



メイシーラッピングのあきにいり ハートのチョコ

北海道産ミルクを使用した、ひとくちサイズのハート形ミルクチョコ。砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使っています。個包装。

商品コード:161520
本体価格:235円
内容量:5g×8個
入数:10 賞味期間:360日



© LC 2018

ViVANI チョコレートシリーズ

オーガニックエキストラダークチョコレート99%

厳選されたパナマ産のカカオを使用し、低GI食品として知られるココナッツシュガーですっきりとした甘さを出しました。甘すぎず、味わい深いカカオの香りや風味のオーガニックチョコレートです。(カカオ含有量99%)

商品コード:167037
本体価格:580円 内容量:80g
入数:10 賞味期間:720日



オーガニックエキストラダークチョコレート92%

厳選されたパナマ産のカカオを使用し、低GI食品として知られるココナッツシュガーですっきりとした甘さを出しました。甘すぎず、味わい深いカカオの香りや風味のオーガニックチョコレートです。(カカオ含有量92%)

商品コード:167028
本体価格:580円 内容量:80g
入数:10 賞味期間:720日



オーガニックダークチョコレート75%

厳選されたパナマ産のカカオを使用し、低GI食品として知られるココナッツシュガーですっきりとした甘みを出しました。甘すぎず、味わい深いカカオの香りや風味のオーガニックチョコレートです。(カカオ含有量75%)

商品コード:167029
本体価格:580円 内容量:80g
入数:10 賞味期間:720日



ダークミルクチョコレート50%

厳選されたパナマ産のカカオを使い、低GI食品として知られるココナッツシュガーですっきりとした甘さを出しました。甘すぎず、味わい深いカカオの香りや風味をお楽しみいただけます。(カカオ含有量50%)

商品コード:167030
本体価格:580円 内容量:80g
入数:10 賞味期間:540日



ウインターチョコレート

なめらかなミルクの食感と細かく碎いたクッキーが絶妙なバランスのチョコレートです。(カカオ分33%)

商品コード:167032
本体価格:580円 内容量:100g
入数:10 賞味期間:420日



オーガニックダークチョコレートアーモンド

程よくビターな味わいのチョコレートに大きめにカットされたオーガニックアーモンドのしっかりとした食感のバランスで仕上がっています。

商品コード:167046
本体価格:580円 内容量:100g
入数:10 賞味期間:360日



オーガニックダークチョコレート オレンジ

芳醇で香り高いオレンジオイルを滑らかなチョコレートに加えました。口の中で優しくとろけるチョコレートにオレンジオイルの香りがふわっと広がります。(カカオ分70%)

商品コード:167001
本体価格:580円 内容量:100g
入数:10 賞味期間:720日



オーガニックダークチョコレート クランベリー

ビターな味わいと、滑らかな食感が特徴のチョコレートに細かく刻んだクランベリーの実をふんだんに加えました。(カカオ分70%)

商品コード:167003
本体価格:580円 内容量:100g
入数:10 賞味期間:720日



オーガニックダークチョコレートバー ブラックチェリー

濃厚でビターなカカオの味わいのチョコレートに、フリーズドライで凝縮したほのかな酸味が特徴のチェリーを加えました。

商品コード:167025 本体価格:330円
内容量:35g 入数:18 賞味期間:540日



オーガニックライスミルク チョコレートバー アーモンドオレンジ

ライスミルクパウダーを使用した濃厚なカカオの味わいのチョコレートに、アーモンド、オレンジなどを加えたチョコレート。1本で絶妙な風味と食感が楽しめます。



商品コード:167024 本体価格:330円
内容量:35g 入数:18 賞味期間:420日

オーガニックライスミルク チョコレートバー コーンフレーク

ライスミルクを用いて自然な滑らかさを表現したオーガニックチョコレートバーです。コーンフレークを全体に散りばめた食感が良いチョコレートバーです。



商品コード:167042 本体価格:330円
内容量:35g 入数:18 賞味期間:540日

オーガニックライスミルク チョコレートバー ストロベリーワッフル

ライスミルクを用いて自然な滑らかさを表現したオーガニックチョコレートバーです。有機ストロベリーパウダーの程良い酸味と優しい甘さがバランス良く、絶妙なおいしさです。



商品コード:167041 本体価格:330円
内容量:35g 入数:18 賞味期間:480日

【50周年記念対談IV】作家・島村菜津さん

①日本とイタリアはそっくり? スローフード文化論



50周年を記念して、創健社社長・中村靖が各界のLOVE > FOOD > PEACEを実践しておられる方々にお話を伺いにいきました。記念対談の第4弾にご登場いただくのはイタリアの「スローフード運動」を日本に紹介し、その後も国内外のスローライフを丹念に取材してきたノンフィクション作家の島村菜津さん。まずは島村さんとスローフードの出会いから伺います。

●イタリアを知れば知るほど、日本が見えてくる

中村靖(以下、中村):設立50周年を機に、日本の食の今を見つめ直し、未来へのヒントをいただこうという主旨で、いろいろな立場の方にお話を伺っています。生産者さんとしては完全無農薬の有機農業に取り組む「おひさまファーム竜土自然農園」の菅原文子さん、製造者さんとしてはまもなく創業230年になろうとしている老舗「笛木醤油」の12代目吉五郎こと笛木正司社長、そして流通としてはオーガニック・自然食品店をチェーン展開する「こだわりや」の藤田友紀子専務にお話を伺いました。

今日は、食の文化的な側面について教わりたいということで、島村さんに対談をお願いしました。スローフードやスローライフを日本に紹介したお立場から見えることや、共通の知人だったジーノ・ジロロモーニの思い出話など、お話したい話題がいろいろあって迷いますが、そもそも、島村さんがスローフードに注目したきっかけは何だったんでしょうか?

島村菜津(以下、島村):イタリアには学生時代の1985年から通っています。最初の本(『フィレンツェ連続殺人』1994年)の取材のために数年間にわたって何度も長期滞在しました。その間、イタリアの街に教えられたことがあります。当時のイタリアでは、お皿の上のものと、それを作る人、生産者も、作物を運ぶ人も、加工する人も、料理人さんも、みんなつながりが見えたんです。例えばサラダにドレッシングをかける時に「胃の具合に合わせて自分で調合しろ」と言われて、それがすごく新鮮だったんですよね。学生時代、日本では市販のドレッシングが増え始めた頃で、私も珍しがって、どほどばかけてましたから。

中村:今とは真逆の生活をされていた。

島村:はい(笑)。イタリアでは「胃の調子が悪い時は、無理にドレッシングに酸を入れなくて、オリーブオイルと塩だけでいい。バルサミコ酢は酸が柔らかいからかけてもいい」と言われたんですね。イタリアに滞在するたび胃の調子も良くなるので、何年かして気づきました。こういう風に食べれば、遺伝子組み換えの油も使わずに済むし、いろいろな意味で現場や素材が見えるんで

す。もちろん自分にとって体にいい食べ物を食べ続けることにつながります。そこがイタリアのすごくいいところだと思いました。それが、後に友人にスローフード運動の話を教わって本を書くということにつながりました。

中村:なるほど。スローフードというテーマはイタリアで暮らす中で自然と見つかったんですね。そう言えば島村さんは「イタリアについて詳しくなればなるほど、日本のことよくわかるようになる」とおっしゃっていますね。

島村:スローフードの取材を始めた頃から、日本とイタリアが似ていると思うようになったんです。田舎に行くほど、日本人のように自然と調和するように暮らす人に出会えます。たとえば、ジーノ(・ジロロモーニ)はロジカルな人でしたが、彼も自然の中でのびのびと暮らしながら考えていたので、決して頭でっかちではありませんでした。



イタリア人は、お天道様や草木、川、土などに強く愛着を持っています。自然と共にあるという土着の宗教観の方が、カトリックよりも染み込んでいる気さえします。私はまずそれが日本と似ていると感じました。だから「カトリックの国で一神教だから、日本と違う」という発想には納得がいかないんですよ。

中村:同感です。私は4年間ニューヨークで暮らしたことがあります。当時出会ったアメリカ人の高飛車な生き方が肌に合わず、すっかり海外嫌いになってしまったんですが(笑)、イタリアだけはなぜか嫌じゃないんですよ。ふだんは「お金と時間の余裕があつたら日本を歩き回るほうが全然いい」と言っていますが、ジロロモーニの故郷イゾラ・デル・ピアーノ村だけは、機会があつたらまた行きたいと思っています。あれはどうしてなんでしょうね?

島村:1つには「多様性」があると思います。かつて、内戦後の旧ユゴーの街を訪れたことがあります。あつという間にファストフードやファッショントリックなどのチェーン店が軒を連ねて、どこにでもある風景に変わり、街が子供っぽくなつたようなつまんない感じがしました。本来、その土地らしいもの、その街らしいものがあるから楽しいんです。日本も同じで、それぞれが風土や風景やお

いしいものを背負っているから、お互いに面白がれるのだと思います。

イタリア半島の面積は日本の3分の2ぐらいですが、そこにヨーロッパの農産物の多様性の半分が集中しています。その理由は、アルプスの雪山があって、半島の真ん中に尾根があって、多島海があって、シチリアのような亜熱帯の島もあって、非常に自然環境が多様なためで、そこも日本と似ています。日本人もイタリア人も地方性が豊かで、シチリアの人と、スローフード協会本部がある北の人では、感性も表情もかなり違います。特に食べ物や農業・漁業に関してはイタリアと日本にはすごく共通項がありますね。

●イタリアの在来種トマトに見るスローフードの力



中村:食べ物では、私はどちらかと言うと和系が好きで、フレンチなどはあまり食べないのでですが、イタリアの食べ物は、味付けにしても何にしても不思議と違和感がないですね。そう言えば、ジーノのところに初めて行った帰りに「アドリア海の魚を食べたい」と言ったら、ジーノが海沿いの店を勧めてくれました。

ジーノの親戚だったか、知人のレストランで、海の幸にちょっと粉をつけて、オリーブで揚げただけの料理を「おいしい、おいしい!」とみんなで食べたことを思い出します。

島村:魚介類を楽しむのも日本と似ていますね。私がスローフードの本を書く2000年より以前は、日本の学者さんでも「西洋人はアミノ酸系の味はわからない」とか平気で言っていたんですよ。イタリアでは古代からガルムやコラトゥーラなどの魚醤を作っていたので、そんなわけがないんですね。海藻も食べるし、米もそばも昔から食べています。そんなこともあって最近はイタリアにも日本に惚れ込んでいる人が増えてきました。

中村:島村さんはイタリアのおいしいものもたくさんご存知なんでしょうね。

島村:「世界一美しい海岸」の名で知られるアマルフィ海岸という景勝地がありますが、その近くの「ピエンノロ」という在来種トマトがお勧めです。皮が薄くて酸味が強いんですが、追熟するんです。藁でしばって農家の裏庭に陰干しして、1~2ヶ月置くと、緑や黄色混じりだったものが全体に綺麗な赤に色づきます。柿すだれのイタリア版ですね。真っ赤に熟して、下を子供たちが遊んでいたりして、夢に出そうな光景です。結構な値段ですが、買ってもらうには、一つ一つにかけた手間をわかってもらうしかなくて、そこは創健社さんの苦労と一緒にです。この「ピエンノロ」が、今、シチリア産の有名ブランド「パッキーノ」の優位をひっくり返しつつあります。

中村:ひっくり返すには何が効いたのでしょうか?

島村:地元の若い人たちが頑張ってツアーやお祭りを開催して、生産現場を知る人を増やしたことですね。農家のお母さんたちが裏庭で夫婦漫才みたいな掛け合いをしながらトマトを束ねている絵を見せたら、もう、買うしかないもの(笑)。食べ方も面白くて、いい塩梅に熟したピエンノロに、日本式の爪楊枝で表面にポンポンポンポンって穴を開けるんです。ジロロモーニーぐらいレベルの高いオリーブオイルと、いい塩を使って、最後に半生にしたピエンノロを形が残るぐらい入れて、エキスだけ出してパスタに絡めたものは絶品です。

中村:聞いているだけで唾が湧いてきますね。この話を聞けば、多くの人がピエンノロを応援したくなると思います。そういう気持ちになるのも、元はと言えば島村さんが紹介したスローフードの考え方方が日本にも根付いて、一つのライフスタイルとして定着したおかげだと思います。

島村:ただ、テレビなどを見て、歯がゆい思いをすることがあります。いまだに「スローとは伝統を守るもので、新しい雇用や経済を産む世界の逆」という短絡的な捉え方をする人がいるんで

す。2000年に『スローフードな人生!—イタリアの食卓から始まる』を出してから18年も経っているのに、結構発信力のある立場の人がわかっていないでがっかりします。食は、本質が何かを模索しながら、常に変化していくものです。決して50年前の食に戻れと言う話ではありません。それがちゃんと伝わっていないくて、まだまだ努力しなければと思っています。

●子どもの世代に伝えるには体験こそ重要

島村:小学校の2、3年の時に、私はクラス委員をやっていました。ある時、年配の女性の先生が、同じクラス委員をやっている男の子と二人で、田舎の農家の姉のうちに泊まりに来いって言ったんです。その日、五右衛門風呂を初めて体験して、自分たちでもいたトマトときゅうりを井戸戸水で冷やして、スイカも冷やして、という1日を、今もすごく鮮明に覚えているんですよ。たぶん先生は、サラリーマンのうちに育って、食べ物ができる現場を全く知らない私たちを見て、何か足りないな、教えてあげようと思ったのでしょうか。

その時の井戸水の冷たさや、トマトの匂いを本当に覚えていて、イタリアの在来トマトを取材に行った時に、「この青臭さだ!」と、懐かしくて涙が出るかと思いました。ああいう大人の粋な試み、計らいと言うのは大事だなと思って、うちの娘も小さい頃は農家民宿に随分連れて行きました。農家のおじいさん、おばあさんに預けて、畑で作物をもいだり、牛を触らせてもらったりしました。まだ効果がどう出るのかはわかりませんけれども。

中村:私は子どもの頃に苦い思い出があります。父がこの仕事を始めた時、私は小学校3年生だったんですが、ある日突然肉ダメあれダメこれダメ、玄米と野菜だけの食卓になって、給食がなかったので弁当も玄米と野菜。友達からは「それ何?」といわれて嫌な思いをするという生活がしばらく続きました。その反動で学生の頃は毒々しく赤いウインナーが無性に食べたくなるなど悪食に走ったので(笑)、ある程度の年になってからの子どもには無理強いはいけませんね。

だから、うちの娘が小さい頃は当然うちのお菓子やジュースを口にしていました、中学生になってからは友達とコンビニやファストフードの店にも入るのは特に止めません。大きくなったら知らん顔していた方がいいと思っていますし、話す機会があると保護者のみなさんにもそう言っています。ただ娘は、ファストフードの店に入っても、コーラやサイダーではなく100%ジュースを飲みたがりますし、他社のポテトチップスを買ってきても、創健社の薄塩味やノンソルトのポテトチップスのほうがいいかなって言ってくれます。

島村:娘さん、レベルが高いですね! 小さい頃にスローフードな体験があれば、大きくなったらからはどこかで大事な時に違いが出るでしょうね。私も子どもには無理強いしないことに賛成です。ところで、実は私の方でも伺いたいことがあるんです。創健社さんのウェブサイトを拝見しながら、いつも思っていたのですが、お父様のご病気が創健社が生まれるきっかけになったという話を、詳しくお聞きしたいのですが、よろしいですか?

中村:もちろんです。

(この頃、続く)

島村菜津さん:

ノンフィクション作家。福岡県出身。東京藝術大学芸術学科卒業。イタリアの食を紹介した『スローフードな人生!—イタリアの食卓から始まる』(新潮文庫)は日本におけるスローフード運動のきっかけとなった本。著書に『フィレンツェ連続殺人』(新潮社、共著)、『エクソシストとの対話』(小学館、21世紀国際ノンフィクション大賞優秀賞)、『スローフードな日本!』(新潮社)、ジーノ・ジロロモーニへのインタビューを含む『スローフード〜世界の均質化と闘うイタリアの小さな町』(光文社新書)他。最新作は『ジョージアのケヴェリワインと食文化:母なる大地が育てる世界最古のワイン伝統製法』(誠文堂新光社、共著)



