



青源川柳

その一

味噌作り

分かん事は

うへんじ

俺に聞けん

最近の若造口…  
下々…  
甘い!!

50年

## アンケートに答えて 青源商品を貰おう

味噌の好みは出身地、各家庭の味など人それぞれです。  
そこで皆さんの『私の味噌はこれだ!』を調査します。

あなたの好きな味噌の種類は?  
あなたの好きな味噌汁の具は?  
あなたの好きな味噌料理は?

この質問に答えてくれた  
人の中から抽  
選で3名様に  
上製天然味噌  
500gカップを  
プレゼント!

官製はがき(もしくはメール)にクイズの答えと、住所・氏名・電話番号・年齢をお書きの上、  
下記宛にお送り下さい。  
締切り…平成21年12月20日(当日消印有効)  
宛先 〒320-0814 宇都宮三番町1-9  
青源味噌(株)「みそっぷらんど」係まで  
E-mail: info@aogen.co.jp

前回の答え 塩

たくさんのご応募ありがとうございます。発送  
をもって、当選に代えさせていただきます。

## 新商品! チーズ餃子



那須アウトレット内ロコマー  
ケット限定で青源の新商品「チ  
ーズ餃子」を販売中!!

1,365円(税込)

皮はパリッと中身はジューシーな肉餃子にプロセスチーズとナ  
チュラルチーズの二種類のチーズがブレンドされ、コクと風味が  
よりに層豊かになりました。那須限定の、ちょっぴり贅沢なチ  
ーズ餃子を一度試してみたいはいかがでしょうか?

今は那須アウトレットのみの限定販売ですが、近々青源オ  
リジナルチーズ餃子も発売予定です。お楽しみに!!

### 人気No.1

#### MG-63青源オリジナル詰め合わせ

500gのカップに4種類の味噌が2ヶずつ入った計8  
ヶの詰め合わせです。「米と大豆」は栃木県産、「塩」は  
国産「五島灘の塩」を使用しております。そのまま使っ  
ても、合わせ味噌にしても又、一味違った美味しさが楽  
しめます。

早得サービス 11月中  
にご予約も含め注文頂い  
た方には、10%引きの  
割引を致します。是非、  
早めのご注文を…



### 人気No.2

#### 那須豚味噌漬

那須大地と自然が育  
んだ「那須豚味噌漬  
け」、安全安心な豚肉  
は生産者まで遡って確  
認できます。ピリ辛の「南蛮風」と穏やか  
な甘さの「西京風」の二つの味が楽しめます。  
リピーターも続出!! 脂の乗った那  
須豚を、あつたかご飯に乗せて「那須豚  
丼」にしても美味しいですヨ。是非、お  
試しください。



## お歳暮ギフトのススメ

あつという間にお歳暮の季節ですね。皆さんはいつもの様な贈り物  
をお選びですか? 「いつも同じ様なものになっちゃって…」なんて嘆い  
てはおりませんか? でも、案外先様は「いつものもの」を楽しみにして  
いるかもしれませんよ! そんな期待されること間違いなしの「あおげん」  
のギフト人気ベスト3を発表しちゃいます。今年のお歳暮は喜ばれるこ  
と間違いなし!! です。

### 人気No.3

#### うつのみや「餃子」 シリーズ

宇都宮生まれの青源育ち、皮の小麦、  
具材の肉、野菜はすべて国産品を使用し、  
国内生産しています。ご安心して食べて  
いただけます。「青源の餃子」は味噌の  
味を生かし、複雑な味を持つ餃子をあつ  
さりさっぱり、新しい美味さでお届けし  
ます。自信をもってお奨めする人気ベ  
スト3を紹介しします。

#### No.1 青源焼き餃子

ピリッと辛くて後味さっぱ  
りの特製味噌だれで食べる焼  
餃子は、他にない  
美味しさ  
です。



#### No.2 青源水餃子

餃子の街、宇都宮から生ま  
れた味噌水餃子。酸味の効い  
た特製みそ  
スープが  
決め手。

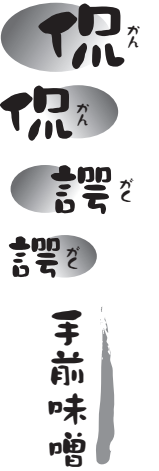


#### No.3 駅前餃子

ちょっと小ぶりでもパ  
リッと焼ける焼餃子。  
肉と野菜の旨みが絶妙  
です。



味噌を知らない日本人はいない。  
しかし海外の人で味噌を知っている  
人は、まったくいない。味噌は日本  
だけにある固有な食品である。  
味噌のルーツは大陸であり、それ  
が半島を伝って日本にもたらされ  
たとされている。中国大陸には今も味  
噌の原型とされる「醬(ジャン)」  
がある。朝鮮半島には「醬(ジャン)  
カンジャン」と呼ばれる味噌や醤油  
に似た形状の調味料があるが、い  
ずれも味噌とは明らかに違う食べ物  
である。味噌は日本にしかなく、漢字  
の「噌」の文字は、味噌にしか使わ  
れない文字である。  
味噌の歴史はおよそ1000年と  
いわれるが、味噌汁として飲まれる  
ようになったのは室町時代らしい。  
もともと高級な食材だった味噌が、  
味噌汁という食べ方が普及するにつ  
けて、庶民の生活に欠かせない食  
品として全国で自家製造されるよう  
になる。地方により、またその家の  
その裕福の度合いによって味噌の規  
格は様々となって受け継がれてき  
た。  
大豆と麴(こうじ)と塩。これが  
味噌の原料のすべてであるから、バ  
リエーションはその配合割合で違  
いを出すしかない。数知れない試行錯  
誤が行われ、およそ味噌の仕込み  
規格ができあがってきた。それは現  
在も受け継がれて、ほとんどの味噌  
はある一定の原料配合割合で今も仕  
込みが行われている。  
それらは絶妙ともいえる配慮がな  
され、結果的に味噌を造り出す微生  
物の生育環境を整え、発酵を促し、  
今も日本の味噌を造り出している。  
顕微鏡もない時代に、日本人の飽くな  
き探求心と果敢な挑戦によって味噌  
は醸造され、受け継がれてきた。  
時代は大きく変化したが、日本人  
の知恵の結晶ともいえる味噌の製造  
技術は、時代を超えて未来の日本人  
にも受け継いでいきたいものであ  
る。日本人が日本人であることを誇  
れる伝統の食文化とともに。(A)



最近休みの日一人で出かける  
ことが多くなりました。先日休  
みは一人で那珂川水遊園と宇都  
宮動物園に行きました。次の休  
みは大洗の水遊園に行く予定で  
す。大洗の水族館に一人である  
坊主がいまいたら、たぶん私で  
すので声をかけください(笑)

岡 泉

10月に社員旅行で北海道へ行っ  
てきました。幹事で(笑)毎日のようにカ  
ニと海鮮三昧で太ってしまいました。  
嫁さんに今年中に10kgは痩せると言  
ったばつかなのに(笑)それはそうと、ゆ  
うたんの成長はめざましく最近  
にはこの時はしゃがんでおしぎを、犬  
の事は「ワンワン」ご飯は全て「パー」  
と言えるようになりました。ちなみに  
「パー」はバナナからきています。

赤 尾

北海道に行ってきました!  
カニ、ソフトクリーム、海鮮、  
ラーメンなどなど食べまくっ  
て来ました。3日間で相当体  
重が増えただろうなと思っ  
たら、全然変わらず!! あの時  
食べた物は何処へ行ってい  
まったのだろうか?

村 田

## 編集 後記

先日、社員旅行で北海道に行った時  
のこと。夜、札幌市内の街をぶらつ  
いてる時に、見たい映画を上映して  
いる所があったので入ってみました。  
一歩足を踏み入ると、壁には著名人(監  
督、俳優、作家等)のサインがびっし  
り、空間全体から映画に対する情熱  
が伝わってきて鳥肌が立ちました。「シ  
アターキ」という映画館です。興味  
のある方は是非行ってみて下さい。

水 口

社員研修旅行で北海道に  
行ってきました。私は猫をこ  
よなく愛する愛猫家! ガラス  
館に並んだ猫達を見たらも  
興奮が治まらない。「キャッ  
ワイ〜い」みんな私に「連れて  
ってえ〜」って言うてる…  
今は、私の部屋に並んでいま  
す。満足! 満足!

吉 川

今回は時間があんまりな  
かったのですが…。なんとか  
できました! 話は変わりますが、  
家の柿が沢山なりまして  
採ったのですが、母がそうい  
えは何々さんが採って食べた  
美味しかったって言ってたよ…  
なに…でも御近所付き合  
いってそんなものかも(●^o^●)

川 畑

もうすぐ3?回目の誕生日を迎える。  
歳をとることはまったくうれしくもな  
い、毎年楽しみなのは社長から  
いただけるケーキ。旦那はとうと  
つかり私の誕生日を忘れてるので、結  
婚して11年、一度もプレゼントを  
もらったことが無く、社長からのケ  
ーキが毎年唯一のプレゼントである。  
そう考えると、社長には感謝! 感謝!  
である。今年はどうなケーキかな?

編集長  
福 田

編集部からのお知らせ  
みそっぷらんどでは  
皆様の感想、ご意見、  
ご要望、味噌等に関  
する質問などたくさん  
のおたよりをお待ちし  
ております。  
【宛先】〒320-0814  
宇都宮市三番町1-9  
青源味噌株式会社  
「みそっぷらんど」係  
E-mail: info@aogen.  
co.jp

いつまでも暑かった。お彼岸  
が過ぎても暑いし台風は来る  
しー。なんだこりゃ! と怒っ  
てみても、やがて確実に秋が  
来た。そうなんだ。少しづ  
つ陽気がズレたからと  
いって、まあ人生がどう  
なるわけもなく! 今年  
もいい季節になりました。

A

味噌は半固形物なので、や  
や取り扱いづらい面がある  
のですが、何で伸ばすか(溶  
かすか)により様々な風味  
を引き出せます。今回味噌  
ソースを作ってみました。ま  
だまだ他にも可能性がいっぱ  
いある! いろいろ試してみ  
ても面白いですよ。

斉 藤