やったぜ カズ V 勝利の裏に味噌の力あり

青源スポーツ

1993年 夏号 Vol.26

AOGEN SPORTS COMMUNITY AOGEN

みそっぷランド

青源味噌株式会社
宇都宮市三番町1－9
☎ 0286－33－3333
味噌のこと承り処本町店
☎ 0286－25－3663
編集人／河村幸信　他10名

青スポ

宇都宮 ブルーゲン でだし好調!!

Jリーグ

◆宇都宮サッカー場　◆観衆5万人

宇都宮ブルーゲン 4（1－0、1－1）1 ピュアゴールド

負けしらず

Jリーグ開幕から一ケ月。宇都宮サッカー場で、地元の注目を集めている**宇都宮ブルーゲン**とピュアゴールドの試合が行われた。この試合意地でも勝ちたい新鋭ピュアゴールドだが、さすがのブルーゲン、エースストライカー**カズ**こと**味噌知良**らの活躍により、4対1と貫禄をみせつけてくれた。これから先もサッカー界を沸かせてくれることだろう。

夏に向けてダッシュダッシュ!!

勝利の秘訣

最近婚約してますますノリにノっている宇都宮ブルーゲンの味噌知良さんに勝利の秘訣を聞いたところ、**「毎朝飲むみそ汁のおかげでしょう。」**という言葉が返ってきた。味噌には血圧安定や貧血防止、その他老化防止など数多い効果があり、食生活からも健康に気を使っているそうだ。

試合後走けつけた婚約者に**「早くこいつのみそ汁が飲みたい。」**と笑顔で答えてくれた。

あおさんの今月の見どころ

今回の「みそっぷ」の見どころはなんといっても編集部のノリでしょう。「スポーツ新聞風に――」と決まったとたん、次々出てくるこのノリの良さ。編集長はその職務上次々とスポーツ新聞を読破、「東スポ」を求めて駅まで出かけるという仕事熱心さに編集部員も感動の余り目をウルマセたり、競馬予想をしたり、アキレたり、まあいつものパターンなのであります。ハァ～イ。

自信のV

貴穀 10勝

ガッツポーズ

ピシッ！最後のバッターとなった4番ロースのバットが空を切り、キレのいいストレートがミットに突き刺さった。

貴穀が自信満々でマウンドから降りてくる。勝利の雄叫びとも言えるヒーローインタビューだ。「自分の持ち味を最高に生かしてますね。ええ、今期いいのはまっすぐかな。最初口にすると甘口だけど決してだれることはない。最後はピシッと締めくくるストレートが絶好調です。」目をつぶると2月の寒い頃ひたすらに自分を磨き熟成させていた彼の姿を思い出す。

いま彼は優しく笑ってはいるが瞳には力強く炎が燃えている。青源のエースは君だ！

魅せるネェー！ これぞ本格派の味

◆宇都宮ドーム　◆開始18時　◆観衆56,000人

日大ハム	0	=	000	000	000
青源MISO	17	=	012	033	413

勝利宣言

「ハッハッハッ！よそは大変そうですがね、うちはなんとかなりそうですよ。」おーっとぉ青木監督最初からいきなり勝利宣言だあ！

青木監督「今期はよく売れるよ」

MAX150キロ

「いまねぇ追風を感じるんですよ。時代が我々の勝利を求めてるんです。必ず勝ちますよ。」何とも大風呂敷だがその姿は自信に満ちている。今期は青源の時代かー。

大勝 双子姉妹

ミヤ・オープンテニス（6日目）

◆宇都宮・青源テニスの森公園◆

―女子ダブルス決勝―

多季込きのこ・山菜（22＝ミソックス）が、ミヤ・オープンテニスの決勝で、ハーモニカセレチュ（豪州）ハブラチロワ（米国）を、⑥－4・3－⑥・⑦－6と接戦の末下だし、優勝カップを手にした。世界ランキング上位のセレチュらを倒した勝因は、双子ならではの息ピッタリプレーで強豪セレチュらのボールをひろいぬいた粘ばりのプレーでしょう。

双子の妹、山菜は、先日、**炊き込みごはん**を作り、家族サービスをしたそうだ。愛用の**炊き込みごはんの素**にはみそのたまりが入っていて、それがお米にしみこみとてもいい香りがするのだそうです。味もバッチリと姉も絶賛。こんな二人ですから息ぴったりなのも当然です。これからの二人に期待しましょう。

たまりの花 みそのの花 熱い夏

お中元場所開幕間近！兄弟対決なるか！

〈巡業初日：宇都宮場所〉

たまりの花・お兄ちゃんが初優勝を飾ざった。巡業初日、疲れた素振りも見せず色どりきれいな、弟弟子のポリポリ村を相手に稽古に励んでいる。弟の大関みその花もグラスが付いておしゃれな、モロキューセット関を相手に猛稽古の真最中。二人の父であり、親方でもある糀部屋の糀親方に話をいてみた。「たまりの花は、大根、きゅうり、らっきょうなど漬け物のセットになっていて、冷たくして召し上がれば一層おいしくなるんですヨ。お酒のおつまみにもピッタリです。弟みその花も、見栄えのする夕ル入りや、使いやすいカップ詰めのセット、それにチューブ入りの物まであるんですヨ。こちらは若い方にとても人気があります。贈り物にはたまりの花も、みその花も絶対かかせないでしょう。」（糀親方談）。一方キリン部屋のライバル外人力士、ビールっ腹もお中元場所に向けて稽古に力を入れている。誰が優勝してもおかしくないお中元場所は、初の兄弟対決も見られるかもしれない。しかし、そのためには、強敵ビールっ腹を倒さなければならない。間もなくお中元場所開幕！たまりの花、みその花兄弟の熱い夏が始まろうとしている…。

サラブレットドキュメント

敗れ去る馬たち

人間のつくった最高の芸術品、それがサラブレットなのである。ただ、走るためだけに生まれ、強い者、勝った者だけが生き残る世界それがサラブレットの世界なのである。

毎年、何千頭ものサラブレットが生まれ、牧場から競馬場へと旅立っていく。これからがサラブレットの弱肉強食の争いがはじまるのである。

あるものは、初めてのレースに勝ち華々しくデビューする馬。またある者は、何戦してもドンジリを続ける馬。こんな馬たちにもうあとはないのである。

中央競馬で走っていた馬たちは、地方競馬へ、または、子馬の生産の為牧場へ旅立っていかなければならないのである。どんなに兄弟がよく走っても自分が中央でも地方でもダメだった馬の旅路の果ては食肉用である。とはいってもサラブレットは、筋肉の固まりなので生では食べられず加工工場でコンビーフとなるのである。コンビーフは牛だと思っている方、安いコンビーフの内容表示に羊肉と書いてあるものは、馬肉が入っているのです。これがサラブレットの旅路の果てである。

こんなコンビーフをよくサンドウィッチにしますが、そんな時、**減塩みそ**を少し入れますと甘みとコクと風味が出まして、一味違ったおいしさになります。一度お試し下さいませ!!

オリジナルニコニコ

中元ツアー出場ほぼ確実!! クリーンカップゴルフ 第3日目

オリジナルは、笑顔を隠しきれない。去年まで壁であったスーパー・ドライを、大きく引き離し、単独首位をキープしているからだ。

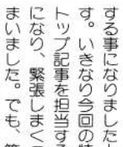
独自で作り出した、フレッシュでコンパクトなフォームを確実なものにし、御中元ツアー出場に向け、燃えている。「まだまだ、これからですよ。」と、余裕の笑みがこぼれた。

ポリポリ逆転初PP

コースレコード"1分23秒45" F1トチギGP

F1第6戦トチギGPは、ミヤサーキットで2日目の予戦が行われた。前日3位のポリポリは、相変らずおしゃれな紅白ワインカラーの車に乗り込みヘアピンも新鮮な切れ味で絶好調!!残り4分、劇的な逆転ポールを決めた。二位にはパロスト。**「最高です！僕の歯ごたえのある走りをこの夏みてもらいたいです。」**ポリポリは熱く語った。

編集後記

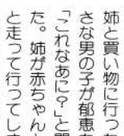


みなさんはじめまして、新メンバーとして仲間入りする事になりました上野です。いきなり今回の特集のトップ記事を担当することになり、緊張しまくってしまいました。でも、笑顔で頑張りますのでよろしくお願いします。（上野）

梅雨前線をはさんでオホーツクの高気圧と太平洋の南の高気圧の相撲は、まだ、オホーツク高気圧の優勢のようです。太平洋高気圧が勝って暑い暑い夏がくるのです。しかし、日本の上空を土俵に闘わなくてもよいのになあ。（浅野）

一度目のみそっぷランドになりました。原稿なんて楽勝よ、すぐに終るわ。と取りかかったのはいい物の…。なかなかはかどらず、刻々と、締切りが迫り、ジョーズの気分を味わいました。作家ではなくてよかったと思う私でした。（間）

6月22日は私の22回目の誕生日です。みそっぷランドがみなさんの手元に届いたころでしょうか？青源では、誕生日がくるとバースデーケーキがもらえるんです。今年も楽しみ！でも、だんだんローソクの数が増えてゆくのね…。（渡辺）

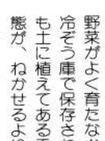


私の姪の郁恵は、赤ちゃんなのにとても重い、この間姉と買い物に行った時、小さな男の子が郁恵を見て「これなあに？」と聞いてきた。姉が赤ちゃんと答えると走って行ってしまった。いったい何に見えたの？（入江）

ひさーしぶりにワープロを使って文章を書いてみました。使い慣れていない為イライラしながらなんとか書き上げました。こんなに苦労するなら最初から手書きでやればよかったとつづく思ったのですが……（斉下）

いよいよ、Jリーグ（サッカー）も開幕し、スポーツシーズン倒来という感じになってきました。ちなみに自分は、三重県出身で、"中日新聞"のため、野球は、中日ファンになってしまいました。栃木では立場の弱い自分です。（河村）

夏になると思い出すのがあのニューカレドニアでボーッとしていた日々のことです。何もしないでただ海を見ながら横になっているまさに天国なのです。今年の夏休みには、ぜひとも行ってみたいですね。タヒチバリ、ブーケット。（久保）



野菜にもストレスがあるとか。夜電気の明るい都会の野菜がよく育たなかったり、冷ぞう庫で保存されてる時も土に植えてある垂直の状態が、ねかせるより良いそうです。だけど会議中に気持ち良くねてる人、前世はきっと野菜ですよ！（船見）

数年前に中国を旅行して行く先々でビールを飲みましたが、西安の駅前食堂のビールは強烈でした。大きなポリタンクから洗面器ですくってプラスチックのコップに入れてくれるんです。ぬるいし泡も立たないんだけど妙に味があって結構楽しんじゃったなあ。（橋本）

みそっぷランド編集員もだんだんに増えてついに11名。編集後記も二段から三段に！「一番最初に編集後記を読みます」という読者の方の声もあり――。ウン！いっそ「編集後記特集」というのをやって、一面からもう「後記」ばっかり――。なんて訳ないよね。（A）

編集部からのお知らせ

みそっぷランドでは、皆様のご意見、ご要望、味噌等に関する質問をお待ちしております。どんどんお寄せ下さい。

宛先　青源宇都宮市三番町一一九
青源味噌株式会社
「みそっぷランド係まで

アイディア MISO COOKING

ゆで豚の味噌漬

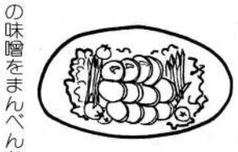
お客様のおもてなしや、お酒のおつまみにもなる一品です。手間をかけずに豪華に見えます。

材料

豚もも
かたまり…六〇〇g
ニンニク……二～三片
長ねぎ……一本
しょうが……一片
関東風赤だし二〇〇g
みりん……大さじ二

作り方

①豚ももかたまりを、タコ糸でしばるか、すでに、しばってあるものをもとめます。
②鍋に豚がかくれるくらいの水を入れます。
③ネギの青いところをぶつ切りにしたものとしょうが、ニンニクの薄切り一片とコンソメを入れます。
④沸騰してきたら弱火で四五分～一時間コトコトと煮込みます。
⑤途中で出てくるアクをていねいにすくい取ります。
⑥豚の中央に火が完全に通ったか、竹ぐしなどで刺して確かめ火から落ろします。
⑦関東風赤だしにみりんをまぜておきます。
⑧さましたゆで豚に⑦の味噌をまんべんなくぬります。
⑨好みでニンニクの薄切りを味噌の上からはりつけるようにします。
⑩ラップで包んで冷蔵庫へ一晩入れておけば味噌漬が出来ます。
⑪豚の味噌漬のまわりの味噌を取り、好みの厚さに切り、きゅうりのせん切りや、レタスなどと盛りつけ白髪ネギをかざります。



今回のお味噌

※関東風赤だしは、渋みのある豆味噌で、見た目よりは甘口の味噌です。油炒めや、焼肉のタレ等応用の出来る味噌です。

こんな事おしえて

夏がくると、食中毒が心配になりませんか。日本では、毎年5月頃から10月頃まで多く発生します。起こりやすい食品としては、40～50%は魚介類によるもので、次におにぎりなどの穀類加工品、マカロニやじゃがいもサラダなどの複合調理食品折詰弁当などの順になっています。

食中毒を予防するには、加熱・冷却、迅速清潔の3原則をしっかり守る事です。野菜は丁寧に洗い、魚、肉類は充分な加熱処理を行う様、心がけて下さい。

みそ汁百珍

「野沢菜漬けのみそ汁」

なんにも実のない朝にはこれで決まりです。

野沢菜漬100g、酒少々、バター、レモンで、野沢菜はすっぱくなったもので充分で、バターがこれをかくしてくれます。野沢菜漬けは、みじん切りにし酒をふりかけておき、だしを煮立て、上製天然味噌を溶き入れ、野沢菜を加えます。お椀に盛り、バターを落とし、レモンを添えてできあがりです。すっぱくなった漬け物を再利用したりサイクルみそ汁です。

ちょっとおしゃべり

そうめん

いやーそうめんのおいしい季節がやってきましたね。

昨年の夏はそうめんばかり食べていて少しやせてしまいました。

一口にそうめんといってもさまざまなものがあり、私の好きなタイプのそうめんは短かく細くコシがあり、ツルツルとなめらかなものです。そうそう、みそしる亭のメニューにあるようなめんです。

最近めんつゆもいろんなものがありますね。今までは5倍位の濃縮のつゆが一般的でしたが、今はそうめん専用の2倍濃縮、ストレートのつゆが多くなっています。

そうめんのつゆにもこだわった私は、いろいろなメーカーのつゆをたくさん買いこんでA～Jランクまでつけてしまいました。Aランクの M社とY社のつゆが近くに売ってないと、どんなに遠くてもそれを買って来て食べています。自分でも少し病気じゃないかと思うほどそうめんにこだわって食べるのです。

青源坊や

みそ汁とご飯

マメ知識

その25 『これも味噌の仲間!? "なめみそのルーツ"』

ひとくちに「みそ」といっても、みそ汁などに使うみそばかりが「みそ」ではありません。みその分類の中には「なめみそ」という仲間もあります。

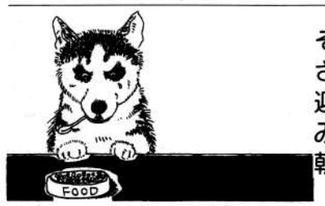
みその起源は、中国の大豆発酵食品の「醤(ジャン)」や「鼓(シ)」ですが、このなめみそもここから発展していったようです。そのなかで代表的な「金山寺みそ」についてさぐってみましょう。

時は鎌倉。中国の経山寺(きんざんじ)というところで信州の僧、覚心が修行中に、そこで僧侶の副食品として作られていたなめみそをとても気に入り、作り方を教わったそうです。そして、その製法を持ち帰り、紀州の湯浅で村人たちに伝えたのが金山寺みその伝来と言われています。その後、長い歳月の間に各地に伝わり、それぞれ地方独特の作り方が工夫されました。

例えば、静岡地方の金山寺みそは、武田信玄の武将であった穴山梅雪によって、甲斐から駿河に伝えられたものだそうです。その他、野田に伝わった「野田ひしほ」、銚子には「甘露ひしほ」などがあります。そして、栃木(下野)にも昔から伝わる「野州ひしほ」があります。これは古くは武家の非常食として生まれ、この地方独特の気候風土の中で改良され、永く親しまれてきた保存食品です。

青源の「野州ひしほ」は、麦みその甘い風味の中に胡瓜、茄子、生姜などを漬けこみ、充分熟成させた完全自然食品です。あたたかいごはんや、もろきゅうに、古の下野武士家伝の味を試してみてはいかがですか?

私のおすすめとしては、野菜をあえたり、巻き寿司の具にするのもなかなかいけますよ。



その日僕は…
さみしい朝を
迎えた
みそ汁のない
朝食なんて

だから お味噌が好きだ

新入社員奮闘記

夜明けのコーヒー　じゅんこの笑って許して

みなさん、はじめまして、今年入社した浅野です。今日は、米麹さんと一夜を共にしたお話をしましょう。米に麹菌を生えさせるのですが、生育すると熱を出します。その熱で麹菌が死なない様に温度管理を夜を徹して行われるのです。そこに呼ばれて飛び出てジャジャジャジャーンと浅野が登場するわけです。徹夜の作業は大変で、お味噌が一番、眠るのが二番、青源の電話はみな二番の私にとって大変つらいものでした。

笑顔の正体

みなさんこんにちは はじめまして、ピカピカの社会人上野です。

入社して4ヶ月も過ぎると、新入社員の呼さっそくですが、私の名も一皮むける頃なのですが、まだまだ、新入入社してからの奮闘ぶ社員の気分でいる間りを紹介しましょう。(はざま)です。私の仕わからない事だらけの事は、本町店で接客や私を待ちうけていたの調理を行う事です。笑は、コンピューターの顔をたやさない事が「接操作でした。渡辺さん客のモットー!」は丁寧に教えて下さったのに、期待空しく「ウでも、お昼に混み合ワファー」「アレエー」の う"みそしる亭"での笑連発/どれだけ紙と時顔は、ただパニックに間を無駄にしたことか落ち入った、引きつり……。私が研究開発室笑いなのでした。にちがう意味の明るさその後に遅い昼食を で、足を引っぱっている取り、もう一頑張り仕ようです。許して～ 事をして、退社するのが、私の一日です。

最近、お味噌のお味が一段と美味しくなったと思います。お店に行きまして、時々買わせて頂いております。

宇都宮市　T様

知人から一度お歳暮でいただき大層美味しかったです。うちでもその後知り合い数件に送らせていただきました。やはり大変喜ばれました。

宇都宮市　Y様

贈答品として頂いたのですが食べてみたら本当に旨く毎朝の味噌汁が楽しみになりました。

東京都　H様

少量カップの詰め合わせは色々な味が楽しめて便利です。お友達に送っても大変喜ばれました。

宇都宮市　W様

大変結構な御味噌の味があり、おいしく頂きました。分量も丁度適当なパック詰で便利でした。有難うございました。

三鷹市　Y様

はじめて御社のお味噌を頂きました。「香り」「味」ともにすばらしく「これぞほんとの味噌!」と感激しております。

函館市　T様

みそつぷ講座

平成味噌 原料事情『大豆編』

味噌の主原料は大豆、米、塩の三つであり…

…とはいうもののその配合割合からいって最も多いのが大豆なのです。したがって味噌の味や組織、つまり品質にあたえる影響が最も大きいのが大豆であるといえます。

現在味噌に使用されている大豆の約70%は中国大豆です。中国の東北部(旧満州)地区の大豆は国産大豆には劣るものの、米国産の畑を絞る目的で栽培された大豆とは違い、食用として立派に日本人の味覚に合うものとして、その量も充分供給されてきました。

ところがこれまた昨年の秋頃から事情が変ってきました。年間契約されて輸入されてくる筈の中国大豆の船が「中国国内での集荷困難」を理由にキャンセルされることが相次いだのです。「中国に大豆がない」といういまだに想像もしなかった事態の原因は、中国国内の自由市場経済の発達と国民の生活レベルの向上にあるといわれています。外貨獲得の為の重要な輸出品である大豆も、中国国内でそれより高く売れる、となればとたんに政府の倉庫には入らなくなってしまったようです。10億を超えるといわれる中国国民にとっては、大豆が余っているから輸出をする、といった状態でははじめからありませんでしたから、国内経済の発展にともない輸出がしづらくなったのも当然のことといえるかもしれません。

しかし「中国大豆」を原料として使用する日本の伝統食品にとってこのことは大問題になりつつあります。味噌、納豆、豆腐等は今原料大豆の高騰と、何よりその量の確保におおわらわの状態です。転作作物として一時生産量が増した国内大豆も今は毎年その量を減らしつつあります。そうした中食用好適品種の契約栽培をアメリカで行うことも検討されています。

おいしいお味噌を守る為には今や国際的な視野も必要になってきました。味噌も「国際化」の中で揺れています。

ぼく中国大豆 ニーハオ!

それぞれの都合

季節の話題

ビールと日本人

ビールが美味しい季節になりました。皆さん、いかがお過ごしでしょうか。日本人がビールと付き合いだしたのは江戸時代の後期、イギリスやアメリカの文化と接するようになってからです。万延元年(一八六〇年)遣米使節団一行は船上でビールの饗応を受け、「苦味ナレドモ口ヲシメス二足ル」と書き記しています。当時のビールは「コップ一杯飲むとかなり酔い、泡は飴のように口の周りについて、手につくとベトベトする」くらい濃いビールだったそうです。それから日本でビール醸造が始まるまでわずか一〇年でした。横浜の地に於て日本で最初のビール醸造が行われたのです。

新発売

二段仕込み
宮むらさき
醤油の味にこだわって生まれた、青源の自信作
一ℓ×二本入 ¥一,二〇〇

みそしる亭
夏の特別サービス!!
ランチのお客様に
飲物100円

霧島
らっきょう
たまり漬
しそ漬
塩漬
の3種類
100g 350円