

# 味噌は寝てまで、、、！

～店主のみそ日記～

2006/10/1～

マルカワみそ(株)河崎 宏

2005/10/11 (火) 15:25 ] ■ ご挨拶

皆様にはご健勝にてお過ごしのことと、存じます。

2001年一月ホームページを立ち上げ四年以上たちました。その間色々と商品も時代も変わりましたので、このたび新しく、一年ねかした有機のみそしか作らない全国でも珍しいお味噌屋さん「越前有機蔵」として内容を更新いたしました。

10月1日に新しくスタートをしましたが、日記のほうは本日からまた再会いたします。

引き続き、今後ともどうぞよろしく願いいたします。

河崎 宏

[ 2005/10/16 (日) 15:34 ] ■ 10月になってから、今日までの話題



10月1日に、武生市(たけふし)が、今立町と合併し「越前市」になった。昨日は市や各種団体主催のカウントダウンイベントがもようされたようだ、...

市名が変更に伴って、会社の社判やパンフ、封筒、名刺の住所変更にとあわてた。弊社も「越前有機蔵」と言う名称を昨年から使い出しており、市名が越前になってなんとなくぴったり感がでてきたようだ。

越前で有機のみそしか作らないみそ蔵として、今後益々

展開していきたい。

越前市という市名から、新しい時代の息吹が伝わってくるようだ、...

[ 2005/10/16 (日) 16:30 ] ■ 10月になってから、今日までの話題



先月はオーガニックエキスポでビッグサイトに出席したが、今月は第四回フナイオープンワールド(新高輪プリンスホテル)に出席した。

10月9日~10日の二日間だった。7日から東京入りし、その日は営業で三軒回った。そのうち一社から注文確定し、一社は見積もり依頼を受けた。

8日の夜から会場設営に入った。小間はオーガニックエキスポの半分で小さかった。

お取引先のお会社2社ご出展なされており、日ごろのご無沙汰を深謝し挨拶に回った。何しろはじめてのことなので、色々お尋ねした。G社長さんの話に寄れば、この会場にこられるお客さんは、質のいいお客さんが多いので毎年出展しているとおっしゃられた。

初日、午前中みそなど全く売れず時間が過ぎた。「飛天の間」でおこなわれている講演が終わると、中のお客がどっと出てきて、人が急に増えだしてくるが、講演が始まると少なくなる事がわかった。

午後からポチポチと小間に人が来るようになり、商品も売れ出した。S伯父さんが手伝いに来てくれたので大変助かった。また、このSおじさんは以前趣味で話し方教室に通い、講師までなった方なのでセールストークもうまかった。そのせいで最終日にはほとんどの商品が売れた。

はじめてのオープンワールドだったが、出展小間数は 100 社以上あり、中でも健康に関する小間が仕事柄目に付いた。

縄文気功師という方が人のからだをただの手でとんとんと叩いて健康にするという小間があった。命というじは、人を横にして叩くと書くのは、神様が地球をおつくりになった時、とてもシンプルに気を込めてたたけば直るようになってあるのだそうだ。縄文時代はこのようにして直したと考えられるので、名前も縄文気功と名づけたそうだ。

実際見ていると手でただ単純にとんとんと叩いているようにしか見えないのだが、されている人はメチャメチャ痛がっている、。

そんなに痛いのかなあ～と思って自分も受けた。

なぜか無茶苦茶飛び上がるほど、痛かった、、、(汗)

でも気に入ってしまった、。

### 2005/10/17 (月) 05:08 ■ (土)京都に鞠の配達、(日)小学校の文化祭

昨日、一昨日になるけれど、京都まで鞠の配達に行った。

本とお久しぶりに F 社長さんとお会いして、お取引いただいてこれで 12 年になる事が話の中でわかった。私と社長さんとは同じ馬年で、一回り違う。F 社長さんが 12 年前に社長に就任したのは、私の年と同じ 51 歳だった。その後前社長が作った 5 億円の借入金との“戦い”の話は何度も聞いた。忠臣蔵の話みたいで、何度聞いても実際あった話なので説得力というか、苦労話が身にしみる、、、。

現在の鞠の荷動きがやはり減ってきているので、その対策を話し合った。とにかく来年のサクラの花が咲くまでは、今までのやり方で現状維持で行こう。その後考えることになった、、、。

今日の午後小学校の教頭先生から電話がかかってきて、文化祭のバザーにみそを出品いただいたお礼の電話だった。

そういえばきょうは文化祭だったのかと知った。もう子供も大きくなったので、小学校とは縁が遠くなったなあ～、、、！！

### [ 2005/10/18 (火) 04:13 ] ■ 10 月になってから、今日までの話題 3



10 月の 3 日だったけれど、長女が出勤途中に交差点で交通事故を起こした。幸いにも両方とも怪我はなくて、打撲ですんだようだ。

何年か前にも魚市場の車と、近所の方が「同じ場所にて同じ事故」を起こし、積んでいたト口箱がひっくり返り、周りにカニが大量に散乱してしまった事故があった。

見通しのよいところなので、なぜぶつかったのか不思議なぐらいだ。写真のとおり車両は真ん中から後ろが大破し、稲刈りあとの田んぼに落ちた。四輪脱輪なのでクレーンで吊り上げていただいた。

過失按分が 7 対 3 で相手側が悪かったようだ。買ってまだ一年半しかたっていないのと、あたったところが真ん中から後ろの部分で、車の前半分のエンジン等は痛んでいなかったため、修理できるといわれな

おすことに決定した、、、。

[ 2005/10/19 (水) 08:03 ] ■ マルコメ 「美麻高原蔵」日本一の天然蔵か、、？

マルコメみそが天然醸造専門蔵”美麻高原蔵”発の、天然醸造みそ、「二年みそ」と「一年みそ」を発売した記事が食料醸界新聞に載っていた。

3000トン、たぶんこの蔵が日本で最大の天然蔵だと思う。1トンのタンクが3000本あるというから、並んでいる蔵の内部は見事なものだろう。

大手、準大手も今までは価格訴求と量販で出荷量を増やし続けてきたが、将来を見据えるとこのままでは限界が来ると感じ、付加価値の高い商品の取り組みをなされたのだと思う。

みそは、「お金」と「時間」と「場所」のいる商売だから、新工場敷地4,000坪、700坪の工場、3千トンの在庫を1~2年抱かえてとなると、それなりの●●が必要となってくる。

最もマルコメさんにしてみれば、一日300トン生産しているから、3千トンなんてたった10日分ほどの仕事で、たいしたことではないかも知れぬが、、、。

[ 2005/10/20 (木) 04:23 ] ■ オーガニック電話帳

オーガニックエキスポ2005のガイドブックを見て探し物をしていたら、全国のオーガニックに携わっている方のための電話帳「オーガニック電話帳」の広告が出ていた。11月に新しく発売されるらしい。

気になって電話を試したら、マルカワみそは載っていないという、、、(汗)

また発売が遅れ12月になるらしい。原稿今から書くと載せていただけますかと聞いたら、今日の7時まで提出すれば間に合うとのご返事。申し込み用紙をメールで頂いて記入し返信した。

中でもこの電話帳には掲載者のコメントを書く欄があって、そこにはじめたきっかけやこだわりを記入するようになっていた。なにを書こうか考えたが字数の制限もあったので以下のようにした。

マルカワみそは、全国でも珍しい「一年ねかした有機のみそしか作らない味噌屋」です。

みそ1kg作るのに大豆と米を栽培する約3㎡の農地が必要です。通常その農地には化学肥料・農薬・除草剤などが192g使用されています(自社調べ)。

大地にまかれたこれらのものは大豆や米によって吸収され、また川に流れたものは、水産物・海産物に食物連鎖で濃縮されて再び人間の口に入ってきます。この循環を止めない限り日本人の健康や自然(土・空気・水)の汚染は続きます。

人と自然が「共生」できるのは、有機農法しかありえないと私は思います。昨年日本で3千トンの有機みそが作られました。これは東京ドーム200個分の土地に600トンの汚染物質が使われなくなった計算になります。

「一杯の味噌汁が、日本の未来を変えていく」と私は考え、「生命価値」と「環境価値」をもった有機みそを今日も元気に作っております。

という、マルカワ節だったが、、、。

丁寧な文章ありがとうございますとご担当の方から電話が会った、、、。

日本の有機農業の運動がはじまったきっかけは、昭和45年(1970)に母乳から農薬が検出されたとの記事が報道されたことに始まる。赤ちゃんに飲ます母乳が汚染されている、、、。この深刻な出来事から翌年「日本有機農業研究会」が設立された。その後水俣病、イタイタイ病などが発生し、複合汚染がベストセラーになったりして、現在にいたったと思う。

オーガニックの根底に流れているものに、最大の犠牲者は次の世代(赤ちゃん)であってはならぬ。次の世代

の命を守る、日本の輝かしい未来のためにという事が流れ続けて来ているのではないかと、ふと原稿を書きながら感じた次第、、、。

#### [ 2005/10/21 (金) 09:11 ] ■ 大阪から来客

大阪からM社かお目見えになられ、工場見学と商談をさせていただいた。麦みそを最初に発売したいとの考えを伺った。

国産原料の有機みそは、やはり数に限りがあり、量には限界がある、、、。午後からの短い時間ではあったけれど商談を終えお帰りになられた、、、。

三年半ほど前になるけれど、有機のみそ作ったのはいいけれど、地元の福井県で全量の販売は無理と思えた。東京へ行こう、、、。誰かがきつとかって下さるだろうと思って、東京に販売先を探しに、「出稼ぎ」に行った。三年たってその甲斐あってか、最近工場見学、商談が急に多くなってきた。

工場見学の基本方針

いつでも、いいです。

だれにでも、どこでもお見せします。

ウソはつきません、納得行くまで説明いたします。

これが私のやり方で今までやってきた。恥ずかしい思いも何度かしたけれど、、、。

お客さまがお帰りになられた後、京都まで麹の配達に行った。ナビがついているので楽しいし、今回は「鯖街道」のルートをとった。161号線にしる朽木村にしる道路が非常に整備されている。

ほとんど高速道路並みの快適さで往復できた、、、。

#### [ 2005/10/22 (土) 11:14 ] ■ 京都からお客がお見えになられた、、、。

京都のT社の専務さんがお越しになられた。甘酒とみその開発のはなしだった。結構話は盛り上がり、甘酒の件は決まった。

そのあとでもう一軒の商談があり、終わったのは八時近かった。商談の後、決めた事を実行していかなければならないので、通常の仕事にオンして来る。

来週は、東京と広島からお客がお見えになる予定。忙しい毎日が最近続く、、、。

長女の結納の日を11月3日に決め、親戚に連絡した。こちらの準備もはじめることにした、、、。

#### [ 2005/10/23 (日) 14:10 ] ■ あめ 24 節季の霜降 (霜が降り、秋も終わる

今日本来ならば、昨年新潟県まで種子をもらいに行き、春先大豆を転作田に植えた豆の収穫をしようと思ったが、あいにくの雨のため中止にした。天気が回復したら、刈り取って乾燥し来年さらに播種してみるつもりだ。

同じ時期にさといらずの鉢植えをおこなった。こちらのほうはさやの中の豆の粒が日に日に大きくなってきた。葉も黄化が始まりまもなく落葉となる、、、。

今年一年鉢植えでさといらずと付き合ったが、やせ地でもグングン育つ生命力の強い大豆と思った。そして味はいいしね、、、！この大豆の惚れそうだ。

来年できたら五町ほど栽培できないものかと考えている、、、。

### [ 2005/10/24 (月) 22:13 ] ■ カウンターが付きまして。

本日はさっき 51 番目でした。今まではたぶん三万ぐらいのカウンターになっていたと思うが、引っ越した時にまたゼロに戻ってしまった。

業者の方に頼んで作ってもらっているが、なかなかはいかない。

私としては、お歳暮のシーズンに間に合わせたいが、半分諦めモードだ、、、でも、またそこから作りはじめていきますので、、、

「人は疑ってはいけないし、信じてはいけない」とS先生から教えていただいた。人間はそのときにそう本当に思っても、後で気が変わる時がある。そのときにそう言ったじゃないかといってみても、今は違う考えになってしまった自分がある。また、自分を守るために小さなウソをついたりもするしね、、、

それが人間かも知れぬ、、、 !

金沢大地さんに電話した。さといらず、今年こそ、成功して欲しい、、、 !!

明日さといらずの生育状況を見に行くのと、春に頂いた原料で作った味噌のサンプルを持参する予定だ。

### [ 2005/10/25 (火) 04:54 ] ■ さといらず



朝四時半に起きた。北陸高速道路にのって金澤東インターに着いたのは、七時ごろだった。タイムリーにETCの通勤割引になるので、料金は半額だった。

井村さんは朝早くからオルター金澤の方と豆腐の製造をなさっておられた。朝の忙しい時間帯だったので、話はなかなかできなかったが、今年のさといらずは畑を条件のいい場所に移したのと、早く播種作業に取り掛かったのがよかったと言っておられた。

写真のとおり雑草も少なく莢の中の大豆も大きく膨らんでおり、昨年よりはるかにいい状態だった。このまま収穫まで行って欲しい、、、

注:「さといらず」とは、新潟県産の大豆の名前。砂糖が要らないほどおいしい豆ということで、さといらずと呼ばれている。1999年にこの大豆と知り合い、以来味噌にしようと懸命に挑戦。種子を頂いてきて、金沢大地の井村さんに栽培していただいている。

大変生命力が強いので、やせ地でもよく育ち、粗植に向いている。

色は緑がかかった大粒の大豆で、旨みが抜群に強い。この豆で作った味噌が「有機みそ さといらず」だ。

### [ 2005/10/26 (水) 22:43 ] ■ 熊本のナチュラルハーモニーさん来社



写真はさといらずの莢のつき具合をとったもの。昨年よりは、数が多い。葉っぱも黄化が始まり出した、、、

昨日ナチュラルハーモニーの社長さんと熊本のハーモニーのT社長さん始め四名の方が工場見学にこられた。

河名社長さんとは随分お久しぶりだった。皆さん熱心で見学予定時間も大幅に超過してしまい、夕飯を一緒に食べたのが七時近かった。鯖江のスキップというお店だっ

た。次から次と料理が出てきて、お酒も進んだ。社長さんのお話だと全国に一店舗づつハーモニーの店を作っていくといわれた。是非福井県にもはやくできて欲しいものだ、。

河名社長さんの一代記を聞いた。ん～ん、婚約の指輪の話が印象的だった。彼の処世観もお聞きしたが、なるほどと思った。またアトピーがひどくて味噌汁が飲めない方がいたそうだ。今までいろんな味噌汁を飲んだけど、みんな反応が出てきてダメだったそうだ。あるとき社長さんが、自家採取の天然麹菌を使った味噌を勧めたところ、なんとこれが飲めたそうで、反応も出てこなかったらしい。

やっぱり違うのですねといわれ、この不思議な現象に、へえ～っと驚くしかなかった、、、。大変勉強になる話が色々出てきた夜だった。

#### [ 2005/10/27 (木) 00:51 ] ■ 少人数私募債

25日だったけど、武生(武生)商工会議所にて、直接金融による資金調達マニュアルという講座に参加した。簡単に言えば、会社が社債を発行して資金を調達するやり方だった。それが、少人数私募債だと色々手続きが簡素化できるようで、これは便利と思った。

味噌の場合売上が増えるとその分の在庫を負担しなければならない。つまり年間百トン販売しようとする百トンの味噌を一年間保管しておく資金と場所が必要となってくる。これが150トンになると、150トンの在庫を持つ資金と場所(建物)が必要となり資金調達がどうしても発生してくる。

私の場合には、一般の味噌を有機に変えていったので量的な増加よりも、原料単価が軽く二倍以上に成ってしまった。流動資産が増えれば右側の流動負債・固定負債・資本金・か利益のいずれかを増やすしかない。固定負債が増えた。

なんとかする方法は無いかなあ～と思って考えていたときだったので、タイムリーだった。これからこのような方法が増えてくるのかもしれない、、、。

#### [ 2005/10/28 (金) 13:49 ] ■ 日本優化技研さん来社

広島日本優化技研さんがお見えになられた。毎年この時期に関東から長野のユーザーさんを回って福井にこられる。

この会社は、活性炭の埋設や、電子水のメーカーだ。昭和61年にお取引いただき長い取引をさせていただいている。ちょうどそのときには、お茶や水が売れるとか言う事は、誰も想像できなかったことだ。そのときに炭素埋設と水の設備をした。

昔話に花が咲いたが、炭素埋設してよく年だったと思うけど、春先の朝にうっすらと雪が降った。車庫前のちょうど活性炭を埋設した部分だけ雪が解けている事が起こり、写真に撮った。この写真をネガと一緒にメーカーに送った話になった。この貴重な写真は、今も炭素埋設の効果として、お会社でパンフとうで利用しておられる。

カラーコピーを撮られたものを見せていただいたが、懐かしい思いに駆られた、、、。穢れ地がいやしる地に変える事ができる炭素埋設は、私のお勧めです。

#### 2005/10/29 (土) 01:19 ] ■ 全国味噌出荷量 8月

食料業界新聞に8月の全国味噌出荷量が載っていた。

全国スケールで1.1%増と落ち込みになんとか歯止めがかかったようだ。

しかし、累計では1.4%の減でこれからの需要期での販売数量が注目されるところだ。

県名	8月分	前年比	年初来累計	前年比(単位:トン)
富山	751	102.7%	6014	98.1%
石川	220	107.8%	1792	98.7%
福井	40	142.9%	94	34.6%
全国	34,584	101.1%	288,636	98.6%

商売は浮き沈みがあるので、一喜一憂する必要も無いと思う。

棚卸すると200トンの味噌があり、このうちの88.3%が有機みそとなった。今後有機比率はドンドン高まっていくだろう。当初生産する味噌全部を有機にできないものかと考えた時、かなり難易度の高い夢のようなことで、できないのでないか、、、と思っていたが、やってみたら割と簡単に出来てしまった。やれば、、、出来ますね。

次の段階に進みたい、、、。

#### [ 2005/10/30 (日) 10:36 ] 川村文雄 ピアノリサイタル

今月の9～10日、フナイオープンワールドでヴァイオリニストのS女史と知り合った。味噌にヴィヴァルディという音楽を聞かせたというのが、音楽家として気になられたといわれ、ヴィバルディを二個お買い求められた。

お話を承ると、日本と英国とを頻繁に行き来し、国境を越えてヴァイオリンの演奏にご活躍のようだった。そんな中、お友達に「川村文雄」さんという福井県出身の若手ピアニストがいらっしゃり、11月4日、ハーモニーホールでピアノリサイタルを開かれる事を聞いた。

ご招待券とポスターが家に届いている。彼は現在ポーランドにおいでだそうだ、、、。

ご紹介させていただくと、経歴は以下のとおり

1978年 福井県丸岡町出身、5歳よりピアノを習い始める

2000年 桐朋学園大学音楽学部を首席卒業

同時にNTTドコモ賞を受賞 在学中の題67回日本音楽コンクール第二位、数々の国内コンクールオーディションで上位入賞を果たす。

2003年 第四回かずさアカデミア音楽コンクール第一位

第一回東京音楽コンクール第二位

第二十三回ポッツォリー国際ピアノコンクール(イタリア)最高位、ロータリー賞をあわせて受賞

第十八回江戸川区文化奨励賞受賞

2005年 第五十一回マリア・カルナス国際音楽コンクール(スペイン)ピアノ部門三位

これまでに各地のリサイタル、オーケストラト共演を重ねながら活動を続ける。

現在、大野真嗣、広瀬康氏に師事

あいにく私の教養が低くて、音楽界の事はわからないけれど、福井県にも輝かしい経歴をお持ちのすごい人がいたんだなあ～と、感心してしまった、、、。

[ 2005/10/31 (月) 00:18 ] ■ 東京出張

本日とうとうノートパソコンが映らなくなってしまった。今別なパソコンから書いてます。

今月二回目の東京出張となった。二日間にわたって駆け足でお得意先五件ほど回ってくる。新規のお客様が多い。これが今年最後の東京出張となりそうだ。526キロ、三時間十五分と宿泊費を考えると、やはりちょっと離れているね、。