

一冊の食品汚染の本から始まつた、本物探し。

味噌屋の長男として生まれた私は、高校卒業後東京農業大学農学部の醸造学科に進学しました。大学二年、ちょうど複合汚染がベストセラーになつた頃「恐るべき食品汚染(郡司篤孝著)」という本を読んだのが、その後の人生の大きな転機となりました。この本は、毎日食べている食べ物に使われる大量の添加物に警鐘を鳴らす内容でした。日本では三三三種類の世界でも類をみない数の添加物が認可され、一人当たり年間約四キロの添加物を摂取しており、五〇年で二〇〇キロ、約ドラム缶一本分の添

加物が体の中に入ると知り、恐怖感を覚えました。当時のほとんどどの食品には添加物が使用され、添え物が使用された食品を避けようとする、食べるものがないという状態でした。食べ物とは一体何なんだろう?それは生命を維持し、幸せを実現するためのモノなのか、単なる経済活動の手段としてのモノなのか?食べ物を食べて毎日生きているが、生きるのは何なのだろう?何のために生きているのだろう?という問いの中に湧きあがり、その答えを探し求め続けていた時代でした。



藤本農園 藤本肇さん

議論より実践。しかし、挫折。 そして専業農家との出会い。

告発型の消費者運動では、世の中はなかなか変わりにくい。もし、変わることが出来たとしても、変わるのは時間がかかりすぎる。議論はもうたくさんだ、どうしても無農薬有機栽培の味噌が作りたい。周囲の猛反対を押し切つて、平成四年に代々河崎家に伝わる水田で無農薬・有機栽培の米づくりを開始。翌年全圃場を有機化。翌年武生市白山地区で畑を借りて大豆の有機栽培を開始。平成七年、農業部門を農業生産法人有限会社瑞穂として法人化し事業を拡大しました。



自然と人間の共生を目指す。 それが、越前有機蔵のモノづくり理念。

私の経験と試算による、味噌一キログラム作るのに、約三m²の大麦と米を栽培する農地が必要で、通常ここに約一九二グラムの化学肥料・農薬・除草剤が使われています。農地に撒かれたこれらのは、大豆や米に吸収され人間の口に入つてくる。除草剤は水を張つて散布し川に水を捨ててから田植えをするため、海に流れていき水産物・海産物に吸収され、再び食べ物となつて私たちの口に入つてくることになります。土・水・空気は一度汚染してしまうと、なかなか

然醸造の味噌には、味噌本来の味と香りがあります。冷めた味噌と「時間」と「場所」が必要になります。皆様がお買い求めになる味噌の中には、生産性を高める処理(速醸法)をすればひとつそのため工業的に加温処理し、短期間で強制的に熟成させたものがあります。確かに、人工的な加温ます。しかし、人間の力・知恵でどうすることも出来ない、自然の力を用いて造られる天



左の写真は私が自社田で作った有機栽培二年目の有機米と一般栽培の米は十一年経った今でも茶色くなり始めましたが、有機米を白米にして水に浸してピン保して一年くらいで一般米はほとんど変色はありません。



金沢農業 井村辰二郎さん

りに作ってくれるプロたちがいる。それなら、彼らから原料を提供してもらい、私は味噌造りに専念しようと、考えが変わり始めました。



自社で米や大豆を栽培していた頃

自然の発酵速度にまかせ、約一年寝かせた有機味噌。 マルカワみそが守り続ける、確かな約束です。

味噌はスローフード食品です。しかし、味噌を作るには、「手間」と「時間」と「場所」が必要になります。皆様がお買い求めになる味噌の中には、生産性を高める

然醸造の味噌には、味噌本来の味と香りがあります。冷めた味噌と「時間」と「場所」が必要になります。皆様がお買い求めになる味噌の中には、生産性を高める

味噌の中には、生産性を高めるため工业的に加温処理し、短期間で強制的に熟成させたものがあります。確かに、人工的な加温ます。しかし、人間の力・知恵でどうすることも出来ない、自然の力を用いて造られる天

