

食卓に漬物がある幸せ。

信州の漬物は、究極のエコフード



漬物には体内の余分な塩分を排出する作用のあるカリウムが豊富。木の花屋さんでは近隣で栽培された旬の食材による季節ごとの漬物がいただけます。

地域の伝統野菜を保存する漬物は先人の知恵。

信州の春の風物詩といえば、一面に黄色の花が広がる菜の花畑。実はこの菜の花が野沢菜漬の「菜」であることをご存知でしたか。

野菜や果物に恵まれた信州ですが、厳しい寒さで野菜が育たない冬の貴重な保存食として、家庭で受け継がれてきたのが「漬物」です。

「信州の漬物として有名な野沢菜漬は、塩と寒い気候を生かして乳酸菌の発酵で野菜を長期保存します。漬物は厳しい冬を生き抜くために生まれた先人の知恵なのです。」

そう語るのは、創業102年という老舗の4代目、宮城俊木社長です。「初代は東京で醤油が売られていることに驚き、帰郷してすぐに創業。当時の家庭でも自家製だった手間のかかる味噌や醤油作りの代行は、地元のためにとなると考えたのです。」

住宅事情や農家の減少などから漬物を作る家庭が減るなか、宮城社長は、原点を見直すことで1世紀を経て初代の思いにたどり着いたといいます。そして「信州伝統の漬物文化を次世代に引き継ぐこと」を目指して自社ブランド「木の花屋」を創設。自分たちが食べたいも

の作りたいたいという思いで、地元産の野菜を保存料なしで漬けるその漬物は、自家製漬物に代わる、手前味噌ならぬ「手前漬物」として人気があります。

漬物研究家としても活躍されている同社宮城恵美子専務は、旬に採れた野菜を大切に保存する漬物は「エコフード」といいます。

「冷蔵庫のない時代に野菜を保存した技術が漬物ですね。漬物にすることで、生の野菜とは異なる独特の味わいが楽しめるのも魅力です。」

野菜のビタミン、ミネラルがほとんど減らないという漬物は、たいへんヘルシーな食べ物といえそうです。みなさんも信州にお越しの際には、信州の旬が詰まったエコフード、漬物をぜひ味わってみてください。



有限会社宮城商店の宮城社長(左)と宮城専務(右)。同社本社工場では、2009年に食品安全マネジメントシステムISO22000を取得。生産者の顔が見える地域の農産物を使用し、トレーサビリティと食の安全に取り組みされています。



野沢菜は気温が下がるとまの甲に目みや首みを蓄えておいしくなります。12月初旬に霜が十分にあたりやわらかくなってから収穫します。

信州伝統野菜、旬の漬物

今回ぜひご紹介したいのが、昔ながらの信州の漬物です。信州には地域固有の伝統的な野菜がたくさんあり、長野県では57種類の野菜が「信州の伝統野菜」に選定されています。これらは、地元産の種子により地域の自然環境を生かした伝統的な方法で栽培される、生産者の顔が見える安全安心な野菜です。季節ごとの旬の漬物がありますから、お買い逃しなく。



【戸隠産】
① 戸隠大根(戸隠おろし)

江戸時代に戸隠に伝えられ戸隠地大根として栽培が始まったという戸隠大根(戸隠おろし)。辛さの中に甘みがあり、戸隠そばの薬味としても人気。肉質は緻密で硬く漬物に適しています。

●戸隠大根ぬか漬(1月～)

【信濃町産】
② ぼたごしょう

ピーマンを丸くしたような形で、果実の先端が牡丹の花に似ていることから、ぼたごしょう(ぼたんごしょう)と呼ばれています。辛味が少なめで、夏場の食欲増進にも効果があります。

●ぼたごしょう佃煮(11月～)



【麻績産】
③ 野沢菜

寒冷な信州では野沢菜漬の乳酸菌発酵がゆっくり進むため、だんだんと熟成されていきます。初冬の浅漬から春先の本漬まで野沢菜漬は味の変化が楽しめます。

●野沢菜漬(12月中旬～)
●野沢菜佃煮(1月～)
●菜の花漬(4月下旬)



【小布施産】
④ 小布施丸なす

ソフトボールほどある巾着型の小布施丸なすを使った「おやき」は、奥信濃ではお盆のお供え物の定番。肉質はしまり硬くほのかに甘い特有の風味があります。

●小布施丸なす味噌漬(12月～)



【小布施産】
⑤ 八町きゅうり

短くずんぐりとした形ながら、善光寺周辺の高級料亭で「もろみきゅうり」として競って供されたといわれます。日持ちが短いため旬のうちに船漬などしていただきます。

●八町きゅうり船漬(7月～)

野沢菜畑の1年



12月初旬 収穫 10月 発芽・間引き(おろぬき) 9月中旬 種まき 8月中旬 草刈り・堆肥まき 6月中旬 種の収穫 4月中旬 野沢菜の花

おみやげで、ランチで信州の
おいしい旬がいただけます



1)千曲本店のランチ。手前が「焼きおにぎりのだし茶漬け」奥が「彩りごはん」2)調理も手がける千曲本店のスタッフ。3)季節ごとの漬物やジャムなどが並ぶ千曲本店の店内。試食もありませんので味を吟味しながら購入できます。

木の花屋さんでは、「信州の伝統野菜」の漬物をはじめ、本店のある千曲市産のあんずや鬼無里産のほおずきのジャム、戸隠産ハーフ入り丸スズキニのピクルスなど国産、特に近隣の原料にこだわった商品を販売しています。旬の農産物を合成保存料等を使わず手間かけて生み出されるこだわり商品は年間170種類。その多くが期間限定です。なかでも自社農場で無農薬栽培した「霜にあつた野沢菜漬」は人気です。他にも売り切れ必至の限定品がたくさんありますから、WEBでチェックしてみてください。



木の花屋 千曲本店
〒386-0101 長野県千曲市大字中355
(更埴インターより車で10分。)
営業時間 10時～18時(冬期17:00)
☎026-274-3001 土日曜日商品のお取り寄せもできます。
http://www.konohanaya.com/



木の花屋 大門町店
〒386-0101 長野県長野市大門町515
(善光寺前通り・善光寺郵便局となり)
営業時間 10時～18時(冬期17:00)
☎026-252-7001 年中無休 ※大晦日除く

また、千曲本店では、季節ごとの旬のお漬物を使った見た目にもおしゃれな新感覚のランチがいただけます。漬物を食べた地元の人たちも納得のその味をぜひご堪能ください。オススメは鯉節と日高昆布の「一番だしをたっぷりかけていただく」焼きおにぎりの「だし茶漬け」。木の花屋さんの漬物盛り合わせと漬物や佃煮を入れただし巻玉子に日替わりの小鉢などが付いた「彩りごはん」。新しいけれど懐かしい食の原風景のようなおいしさに、心も体も温かくなります。

Miyama Information

窒素対策お任せ下さい

ほう素、ふっ素、硝酸性窒素等は平成13年の規制以降、暫定基準適用業種も徐々に減少しており、現在の猶予期間もあと2年程で期限を迎えます。ミヤマではこうした規制強化に対し、様々な対策をご用意しています。

オンサイト(製造工程内)での硝酸リユース

金属の酸洗工程等において破棄される未反応の遊離酸(硝酸・フッ酸等)を回収し、オンサイトリユースを可能にするAPU。本装置を経た廃液は既設の排水処理施設で容易に処理が可能であり、硝酸・フッ酸の再利用効率も向上いたします。

【APUによるオンサイトリサイクルの仕組み】



バイオリアクターによる脱窒処理からリサイクルへ

ミヤマでは独自の技術で硝酸系廃液の新たなリサイクル手法を確立致しました。廃棄物のゼロエミッション化に加え、生物処理を行わないことでCO₂も大幅削減。規制強化後もお客様の廃棄物を安定的にお受けいたします。

【硝酸系廃液のリサイクルフロー図】



他にも様々な規制対応技術をご用意しております。お気軽に弊社営業担当までお問合せください。



「現地処理」の新提案です

汚染土の拡散を防止する為、土壌汚染に対する現地処理の要求が高まっています。昨年の法改正を受け、この流れが今後加速していくことは確実です。

ミヤマでは処理困難物を対象とした汚染土壌の現地洗浄技術を開発、本年夏の本格サービス開始に向けて実証試験を重ねています。



土壌汚染に対するご質問やお問い合わせは、お気軽に担当営業マンまたは環境地質事業部(☎026-285-4183)までご連絡ください。

☐geology@miyama.net

環境検査計測事業

分析最短2日

サンプリング・分析・抜油・運搬・処分 PCBで困ったら…?

まずは、ミヤマにご相談ください。

対象機器類を廃棄する際には、PCB分析が必要です。また、PCBの含有が確認された場合には、届出や保管等の取り扱いが法令で規定されています。

●PCB混入のおそれがある機器類

- トランス類 [高圧トランス 低圧トランス等]
- コンデンサ類 [高圧コンデンサ 低圧コンデンサ 照明用コンデンサ等]
- その他 [電機器類、遮断器、開閉器、OFケーブル等]

環境商品事業

平成23年12月10日で垂鉛に係わる排水基準の暫定期間が終了。

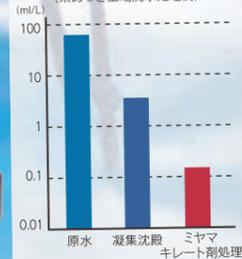
排水基準の問題解決! ミヤマキレート剤

5mg/L以下から
2mg/L以下へ。

厳しくなる「垂鉛」排水基準
対策をご提案します。



ミヤマキレートMシリーズによる
垂鉛濃度削減効果
(某めっき工場排水処理例)



総合環境企業

ミヤマ株式会社

本社/〒381-2283 長野県長野市丹波島一丁目1番12号 TEL.026-285-4166(代) FAX.026-283-0011

- リサイクルセンター / 長野・松本・東京・燕・秋田・名古屋・大阪
- 工場 / 長野・中野・上越・分水・燕・大町
- 技術開発センター
- EM開発センター
- 装置機材センター
- 保全機材センター
- 名古屋プラントサービスセンター
- 新潟プラントサービスセンター
- 営業所 / 盛岡・秋田・仙台・郡山・宇都宮・水戸・新潟・長岡・燕・上越・中野・長野・上田・松本・諏訪・甲府・前橋・埼玉・東京・千葉・横浜・静岡・富山・名古屋・京都・大阪

詳しくは当社ホームページへ <http://www.miyama.net/>

PIGEON POST vol.02

発行日:平成23年3月1日 発行人:南 克明 編集:ミヤマ株式会社 広報室 デザイン:トドロキデザイン