

武陽食品株式会社

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル

TEL 03-3211-4831 Fax 03-3211-6004



武陽月報は、大豆と共に情報をお届けするニュースレターです。

豆腐の発祥について

9/15 は豆腐の発明者「劉安」のお誕生日

我々の食生活にかかせない豆腐は、約二千年前の中国で、「漢」の劉安によって作られました。

中国の古典的國家「漢」といわれても、ピンと来ない方のために少し説明いたしますと、最近話題となったアニメ「キングダム」は古代中国の春秋戦国時代のお話し、秦の始皇帝が中国を初めて統一するまでを描いている作品で、始皇帝が死去したあとのお話しが、司馬遼太郎先生・横山光輝先生が描いた「項羽と劉邦」となり、劉邦が「漢」を作りました。この漢の高祖劉邦の孫が劉安になります。ちなみに、吉川英治先生・横山光輝先生が描いた「三国志」は「漢」の末期に発生した「黄巾の乱」から始まります。映画「レッドクリフ」は三国志の中の赤壁の戦いを描いたもので、ヒロイン役の台湾第一美女「リン・チー・リン」は2019年6月 EXILE AKIRA と結婚したことは衝撃でした。



話しが脱線しました、劉安が豆腐を発見したのは偶然の出来事でした。当時、不老不死の薬を作ろうと全国から方術士を集め、清らかな湧き水で豆を挽き、液体を作りました。この液体に石膏や塩が反応し、「豆腐」となりました。

日本には奈良時代に遣唐使の僧侶から伝えられたとありますが、記録が残っているのは、1183年奈良の春日大社の日記にお供物として「唐符」の名前で、最初の記録があります。当初は寺院の僧侶の間で精進料理として普及し、奈良から京都へと伝わり、全国に広まっていきました。

「キングダム」の紀元前の時代から今日まで。歴史と文化交流に彩られた「豆腐」のすばらしさを感じながら、本日もお酒とともに頂きたいと思います。

「キングダム」の紀元前の時代から今日まで。歴史と文化交流に彩られた「豆腐」のすばらしさを感じながら、本日もお酒とともに頂きたいと思います。

防災の日・防災週間「8月30日～9月5日」

毎年9月1日は防災の日で、防災の日を中心に一週間が防災週間となっています。防災の日は「広く国民が台風・高潮・津波・地震などの災害についての認識を深め、これに対処する心構えを準備する」とした記念日です。ご存じのように、9月1日は大正12年(1923年)に発生した「関東大震災」にちなんだもので、教訓を忘れないために、昭和35年(1960年)に制定されました。



- ① 家族と約束ごとの確認…家族がばらばらな場所にいるときどうするのか。地域の避難場所はどこか。非常袋はどこに置くのか。誰が持つのか。いざとなったときどう行動するのか話しておきましょう。
- ② 室内の安全確認…本棚や食器棚、タンスなど倒れにくくなっているか。倒れた場合避難経路をふさがらないか。ガラスが割れたとき歩けるように靴やスリッパがあるか。
- ③ 準備しておくアイテム…①水…2～3日分、②非常食…2～3日分、③ラジオ、④懐中電灯、⑤ライター、⑥軍手・カッパ…防寒にも使えます、⑦衛生品…おむつ・生理用品、⑧マスク・ばんそうこう・キズ薬・消毒液、⑨現金、⑩ホイッスル・ブザー…位置を知らせるため

最近では、コロナなど感染症対策も考慮しなければなりません。過去の経験を活かし、準備をしておきましょう。「備えあれば憂いなし」

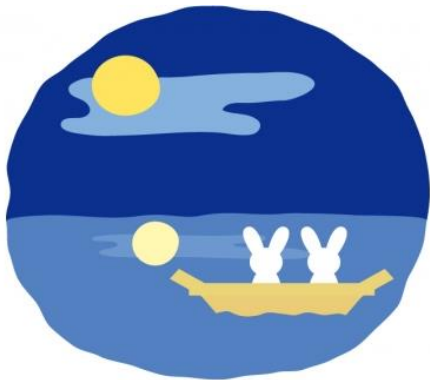
今年の十五夜はいつ？、十三夜(じゅうさんや)・十日夜(とうかんや)は？

秋はお月見の季節です。夏の暑さも和らぎ、虫の音と風にそよぐススキの穂。月を手元の盃に浮かべれば、日本人として生まれたことの喜びがあふれてきます。そんな素敵な**十五夜は9月21日(火)**で「中秋の名月」と呼ばれております。



旧暦の秋は7月～9月、初めの頃の秋は台風などがありますが、仲秋のころには秋晴れの日が多く、澄んだ空の月は一層美しいものとなります。十五夜にだんごやイモなどの収穫物を供えるのは、感謝と祈りを捧げるものです。

十五夜の後にめぐってくるのが**十三夜(じゅうさんや)で10月18日(月)**となります。十五夜に次いで美しいとされる**十三夜は大豆や枝豆・栗などを供えることから、「豆名月」「栗名月」と呼ばれます。**十五夜・十三夜両方の月を見ないと「片月見」と言って、縁起が悪いとされていますのでご注意ください。



十三夜の次にめぐってくるのが、**十日夜(とうかんや)**となります。旧暦10月10日に行われていた収穫祭のことを指し、今年は**11月14日(日)**となります。お月見がメインではなく、稲刈りを終えた田んぼの神さまを山に送る行事です。地域によっては新暦の11月10日に行う場所もあるようです。

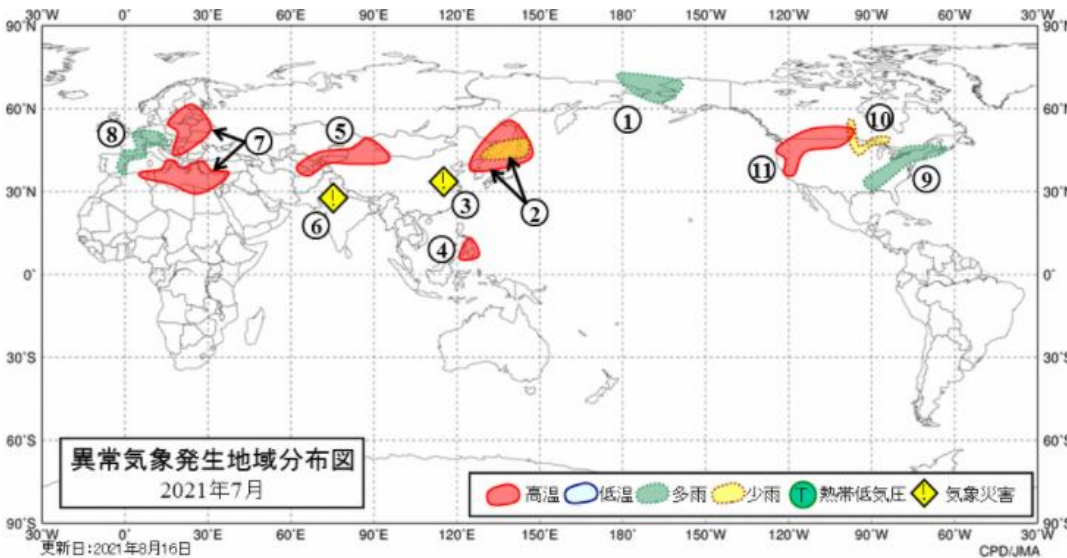
これら3つの月夜からは、風情を楽しむだけではなく、秋に収穫できる喜びを分かち合い感謝する日であるということです。**月と太陽は陰と陽、月を通じて「おかげ(陰)さま」と考えられてきたようです。**

いつまでも「感謝」の気持ちを持ち続けていきたいものです。

食用油 11月にも値上げ(今年4回目)

前月号でも取り上げましたが、大豆などの穀物類の値上げに歯止めがかからず、8月末に日清オイリオグループにて「食用油」の更なる値上げが発表されました。家庭用・業務用・加工用の用途を問わず、**11月1日から家庭用はkgあたり30円・業務用一斗缶あたり500円以上の値上げ**となります。4月(kg 30円・斗缶 300円)6月(kg 30円・斗缶 500円)8月(kg 50円・斗缶 800円)の値上げが行われてきて、**今年4回目の値上げ**となりました。これまで、昭和産業・J-オイルミルズも同様に3回値上げしてきており、4回目の値上げは避けられないものと見られます。

植物油と主原料となる大豆価格の高騰の要因は、中国経済の回復が挙げられます。日本では依然出口が見えない新型コロナウイルスですが、お隣中国では、市内の商業施設や飲食店はほぼ通常営業となっております。



また、今年はラニーニャ現象のピークは過ぎたとみられていますが、地中海方面やアメリカ西部において、異常な高温が続いており、世界各地で山火事のニュースが報じられています。高温・少雨は作物に大きな影響を及ぼします、どうかこれ以上の大豆価格の高騰がありませんよう祈るばかりです。

口 本社	03-3211-4831
口 東北第一営業所	0229-54-1151
口 山形出張所	0234-21-9144
口 東北第二営業所	0243-24-5818

口 飼料部宮城営業所	0229-25-8680
口 飼料部福島営業所	0243-24-1240
口 大豆選別・挽割加工工場(宮城県美里町)	
口 大豆保管第1・第2定温倉庫(宮城県大崎市)	