



500ml...1,890円
(本体価格1,800円+税)

トータルヘルス
デザイン様「元氣
な暮らし」2月号
に掲載いただきま
した!!

醤油

発酵は地球と人類を救う♪

選り抜かれた
20種類の原材料
百五十年伝わる
天然杉樽で
本仕込みしました。

「へうげ」(ひょうげ)とは...

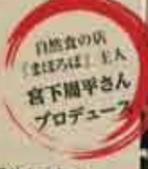
「割げ」とも書き、「おどけている」「ひょうきん
な」などの意味があります。松尾芭蕉の「軽
み」にも通じ、千利休の弟子で織部焼の祖
である古田織部の「へうげた」生き様、奇想
天外な発想を、宮下周平さんが醤油に託さ
れました。

「これが、醤油の極みか!」
前代未聞!
醤油の概念を超えた醤油
調味料の代表格・醤油のなかでも本物
中の本物「へうげ醤油」を紹介しします。
食の鬼才プロデューサー!宮下周平さん
の奇想天外な発想から生まれた独特の旨
味と深い味わいの「へうげ醤油」は、秀逸な素
材選りから始まります。
大豆をはじめ、さまざまな選り抜かれた
17種類の国産豆、2種類の幻の国産麦、世
界から集めてブレンドした塩。その素材を
百五十年伝わる天然杉樽のなかで一年を
かけてゆっくり発酵、醸造させていきます。
発酵食品の味わいは、素材の良し悪し、
丹念な製造工程、そして、つくる人の愛情
で決まるといわれています。
そのすべにおいて、奇想天外・前代未聞
の醤油へうげ醤油。醤油は、一般に大豆だけ
でつくるという常識にとらわれずに、17種
類の秀逸した豆を使用。発酵によつてひと
つに溶け合い、極上の旨味が引き出されま
した。生命が響き合い、喜び、宮下さんの食
への心酔が生みだす感動の味わいをぜひ、ご
家庭で、ご堪能ください。

「食べる」という生命の歡喜の原点に、心を寄り添わせませんか。

(宮下さんからメッセージです。)

私たちが生存する世の中は、陰と陽、光と影など相対するものでできています。
ときに、不都合なものを悪ととらえがちですが、実はお互いの存在で、お互いが成り立っています。
母なる宇宙は、すべてを包み込むゼロの世界そのものです。
私たちが生まれ、生命を育む宇宙のすべてがキラキラ輝いて響きあうハーモニーの世界を、
食で表現したのが、「エリクサーII」であり、「なごみ塩」であり、「へうげ醤油」「へうげみそ」です。
「食べることは、生きること」。食べるという生命の歡喜の原点に心を寄り添わせたくて、これらの商品が誕生しました。
日本人の和食離れが進むなかで、「和食」が世界無形文化遺産に登録されました。「和食」の源に発酵文化があります。
和食継承とともに発酵文化も継承していく、それが私の願いです。



自然食の鬼
「まほろば」主人
宮下周平さん
プロデューサー

「まほろば」は、素晴らしい場所とい
う古語、心の故郷という意味で名
づけています。

「へうげ醤油」の決め手
その①
宮下さんの
こだわり
心酔

「へうげ醤油」の決め手
その②
丹念な
製造工程



蒸しあがった豆と麦に薪燻を施し、炭火を起し、薪を燃やした灰をかき上げて温度と湿度を微調整。窯の蓋で発酵の過程を
見守る職人の心。向ても機械化して拡大する醸造技術とは
反対に、綿な手での丁寧な実践の仕仕事。ここには確かに息
づいています。



石炭で焙煎することで麦の芯ま
で固く造る外観作用。杉の蓋に
のせて石室に積み上げます。



約150年にわたり使われ続けてきた天然杉の古
樽でじっくりと熟成させます。菌付きの酵母たちが
息づいた杉の樽でつくられています。

国の文化財指定の
蔵元・石孫本店の
杉樽で江戸から続く
古式製法で本醸造

発酵特集!

「へうげ醤油」の決め手
その③
選り抜いた
稀少な原材料。

水 奥羽山脈・栗駒山系の伏流水が湧く井戸水を、
有用微生物を育て、発酵をサポートする浄・活水器
「エリクサーII」で濾過した水で仕込みました。



エリクサー水の魅力

- 必要なミネラルを残しながら、不要な物質を除去
- 高性能活性炭と重金属除去材による
高度な除去能力
- 長期間劣化しない逆流洗浄システム



宝石や鉱物や活性炭濾過材と「まほろばセラミックス」が水を蘇生化。
☆1000種類を超える生命の情報を焼きこんだ ☆44種類もの
「まほろばセラミックス」 エネルギーの高い宝石や鉱物
・ルルドの水 ・フンザの水 ・ハーキマーダイヤモンド
・屋久島の縄文水 ・白樺の樹液 ・ヒーリングストーン18種類
・クマイ笹抽出エキス ・メシマゴブ原塊 ・トルコ石 ・麦飯石
・田七人參 ・メシマゴブ原塊 ・二価三価鉄珪瑪
・ハーブ・漢方生薬各種 ・フラワーエッセンスほか ・シリカブラック ・トルマリン
・金属マグネシウムほか
☆5種類の活性炭の濾過材
・備長炭 ・竹炭セラミック ・活性炭5種 ・重金属除去特殊活性炭ほか

世界中の水の權威が絶賛する浄・活水器! 浄・活水器 エリクサーII

■315,000円(本体価格300,000円+税)
サイズ:高さ31.6×高さ38cm 重量:6.5kg
材質:管体 316Lステンレス、真鍮、ホース、シリコン、本体保証1年
※10日に1回のメンテナンス(逆流洗浄方式)により、約5~7年間カートリッジ交換が不要です。
※お届けまでに時間がかかる場合がございます。ご了承くださいませ。
※取り付けできない、栓口もござります。詳しくはお問い合わせください。
※詳しいインプレントをご用意しております。お気軽にお申し付けくださいませ。



大豆

- 4つの農園から
7種類の大豆を厳選!
- まほろば自然農園(北海道札幌市)…黒豆、茶豆(栽培期間中農薬・化学肥料不使用)
 - 生命を育てる大地の会(北海道剣淵町)…黒豆、青大豆、雪蟹(有機JAS認定)
 - 川本農園(北海道北竜町)…鶴の子大豆(有機JAS認定)
 - 折笠農園(北海道幕別町)…大袖の舞(栽培期間中農薬・化学肥料不使用)

その他の豆

- 愛情をたっぷり
注いだ豆!
- まほろば自然農園(北海道札幌市)…金時豆、虎豆、うずら豆、白花豆、紫花豆、白ささげ、ささげ、三色いんげん、王胡いんげん(栽培期間中農薬・化学肥料不使用)
 - 生命を育てる大地の会(北海道剣淵町)…小豆(有機JAS認定)



2種類の麦

- 「自然農法の師」と仰がれる故・福岡正信先生の農園で栽培された裸麦
- 野菜と対話できるという「畑の哲人」こと伊藤秀幸さん栽培の無肥料・栽培時農薬不使用の小麦



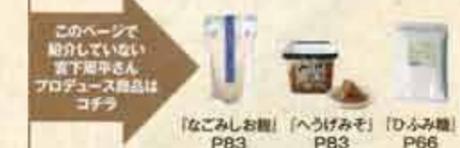
故・福岡正信氏

塩

地球上の七大海、五大陸、三大山脈から集めた
24種類の塩を調合し、宮下さんが独自の製法で
開発されたオリジナルソルト。世界のエネルギー
が感じられる貴重な塩です。

なごみ塩 世界各地から厳選した塩をブレンド。

■300g...1,050円(本体価格1,000円+税)
材料:天日湖塩、岩塩、海塩、海水
※お料理のほかに、「漬物」の塩(盛り塩など)
としても最適です。



トータルヘルスデザイン様では、エリクサーをはじめ様々な
まほろばオリジナル商品をお取り扱い頂いています!

【発酵と微生物】

日本の食文化は、発酵文化と共にありま
した。発酵食品は、からだに良く、保存にす
ぐれ、美味しく、しかも究極の美容食。和
食のベースとなる調味料(醤油、醃漬物、酒、味
醃、酢)は、旨味を発酵によつて醸造していま
す。そして、漬物、納豆なども発酵してつく
られています。
発酵によつて食品が変化するのは、酵素が
触媒として作用することで起きています。
酵素は生命を持たない化学物質(特殊なタン
パク質)ですが、他の物質に作用して分解
したり合成したりする不思議な力を持っ
ています。酵素を作り出すのが微生物です。
発酵に係わっている微生物は、カビ(モウル
ド)と酵母(イースト)と細菌(バクテリア)
(左下表参照)。微生物が食品品に利用され
ている理由は、微生物の代謝やつくりだす酵
素によつて、食品の成分・味・香り・色などを
変化させることができるからです。
たとえば、醤油や味噌は豆と小麦、清酒は
米、漬物は野菜が微
生物によつて、おいし
く、腸内環境を整え
てくれる別次元の食
品に生まれ変わります。
す。微生物が生きてい
るので、保存が効きま
す。古来の日本の知恵
が凝縮された和食の
源・発酵食品。愛用し
ていきたいですね。

【表1】発酵微生物と発酵食品

微生物	発酵食品
カビ類	味噌、醤油、テンペ、豆腐、ヨーグル、チーズ(カマンベール、ロックフォール)
酵母類	パン、酒、食糧
細菌類	糸引き納豆、発酵乳、食酢、チーズ(チェダー、ゴーダ、カマンベール)

へうげ醤油

■500ml...1,890円
(本体価格1,800円+税)
原材料:小豆(2種)
大豆(7種)、いんげん、
ささげ、小豆、食塩
賞味期限:製造日より2年
(開栓後 3ヶ月)



発酵ものがたり 第二回