

「へうげ味噌」 値上げの段

まほろば主人



今や、大人気の「へうげ味噌」。
それが、値上げを余儀なくされております。
このままでは、継続出来そうもない所
まで追い詰められてしまい、ついに、
値上げに踏み切りました。

あの原材料、あの工程で
すから、どう考えて
も、当初から採算が合
わなかったのです。

羽場こうじ店さんのご主人に
も、「あの値段では、まかして
いないのでは？」と心配して頂
いておりました。

最初、原材料費と工賃、運賃、
もろもろ合わせて、値段設定す



ると、ちょっと2,000円を越えそうなので、そ
こで計算するのを止めました。とても、買えそう
も、売れそうもない値段だからです。

それで、その当時、想定できる販売価格の限度
で、大体¥1,380くらいかな……と。

オリジナルは一回のロットが大きいので、利
益が上がらなくても赤字になっ
ても、売れなければ、どんなに
苦勞して作っても継続して作る
ことができません。究極の物作

りは、ほどほどに売れて、赤字にならな
ければ良いのです。皆様に喜んで頂けて、健
康の役に立ち、兎に角、続けられることが、
優先課題でした。

ところが、予想外に売れ始めて、好評に続く好評で、生産を拡大しなければならない。しかし、値段は据え置きで、とにかくその俣で走りました。

この2、3年で、「へうげ味噌」のほかに「へうげ醬」も加わり、一層販売に拍車がかかりました。更に、シンガーソングライター・大貫妙子さんとのご縁で、彼女が秋田で作られている「あきたこまち」の『大貫米』が加わり、これを米糍にしたロットから、また俄かに美味しくなり、どんどん拡販してゆくようになりました。また、原材料の値上げもありました。このままでは、もう採算度外視という訳には行かなくなりました。作れば造るほど、何をやっているのか?! という状況に追い詰められました。値上げすれば、買えなくなるお客様もおられるのではないかと心配ですが、背に腹は変えられないという事態になってしまいました。

こんな状況で、一般にも、また自然食関係でも、どれほどの価格帯で売られているのか調べてみました。意外ですが、「へうげ味噌」は、その内容と量目からして、そんなに高くないなー、という印象です。単純に、米と大豆と塩だけの味噌でも、もっと高いものがあるのには驚きました。

回二樽の仕込みに、塩が200kg必要です。世界中の塩を21種類もバランスよく配合した『七五三塩』を作る工程は大変複雑で、何日かにわたって10回近く作り続けます。

七大海は、北太平洋(日本)「宗谷の塩」、南太平洋(ハワイ島)「ハワイアンソルト」、北大西洋(仏・英)「ゲランド・セルマリ」、マルドン・クリスタルシーソルト、南大西洋(アフリカ)「ピラーオブソルト」、インド洋(スリランカ)「海水塩」、(印度)「ガンジー・ネール塩」、(イタリア)「シシリー島塩」、北氷洋(アラスカ)「海水」、南氷洋「チーダムソルト」



の計10種類。

五大陸は、アメリカ(ユタ塩湖)「グレイトミネラル粉塩」、アジア(モンゴル、チベット、中国)「天日塩」、ヨーロッパ(イスラエル)「死海の塩」、アフリカ(東アフリカ・ジ

ブチ共和国)「アッサルの塩」、オセアニア(豪州)「500万年前の塩」の計6種類。

三大空(山脈)は、ヒマラヤ(パキスタン)「ベイチ紅塩」、「濃紅塩」、アンデス(ペルー)「インカ天日塩」、アルプス(ドイツ)「アルペンザルツ」の4種類、

そして、**一大点**としての「エリクサーソルト焼き塩」1種。合計21種類。(2015.6現在)

「七五三塩」は誰にも任せず、私が作っているのだから、「へうげ味噌」や「へうげ醬」を作るのは手間がかかります。味噌の1/7が塩ですから、原価も推して知るべしです。

一つとっても、まほろば自然農園では、『へうげ味噌』の為に、春、作付けからのスタートです。その汗の結晶でもある十何種類の豆を、すべて使います。今年春の仕込みでは、「モロッコ隠元」、「うずら豆MIX」、「トラ豆」、「紫花豆」、「白花豆」、「三色隠元」、「銀手亡」。農園で福田チーフは、「黒小豆」、「黒花豆」、「紅しぼり」、そしてあの幻の「ツタンカーメン豆」まで栽培しています。さらに佐々木さ



んは、「くらかけ大豆」、「鶴の子大豆」、「黒豆」、「だだ茶豆」、「黒千石豆」と多彩です。まほろば農園だけでも 16 種類に及びます。



「金時豆」を戴き、これも、春の作付け交渉から始まります。

また、雨竜の川本さんからは有機の「鶴の子大豆」を依頼し、ニセコのタツカームさんからは有機の「雪誉」と「鶴娘」

ま た、福岡自然農園には、1 年前から予約して、正信翁の遺品でもあり、世

界の自然農法家垂涎のハイブリット米「ハーッピーヒル」と地元米「ヒノヒカリ」を取り寄せています。また、道内米では余市の金子さん、東川の佐竹さん



からは有機の抗アレルギー米「ゆきひかり」、雨竜町の黄倉さんからは JAS 有機の「ゆきひかり」「おぼろづき」「ゆめピリカ」の混合米を頂いています。最後に、大貫さんには、秋田で無農薬米「あきたこまち」の作付けと仕入れ

を確認し、産地から送って戴いています。

更 に、麦は、同じく福岡自然農園から米麦混播の裸麦「万年星」と小麦「南の香り」、そして女満別の伊藤さんから毎年「ゆめ

ちから」を戴いていましたが、昨年全く不作、一粒だに採れませんでした。これに絶望していた所、運良くりんごの木村さんの自然農を継承している十勝の折笠農園から「ハルキラリ」の麦を頂くことになり、これに歓喜し、唯一精麦できる土幌町の大西精米製粉所で、玄麦から脱殻します。



の大豆を、送って貰います。

それから、先ほどの折笠さんからは「大袖の舞」という青大豆を頂いています。

最後に、道内唯一特区で麻栽培をされている北見の「香遊生活」の舟山さんからは、高級羊羹に使う貴重で高価な「銀手亡」を戴き、惜し気もなく投入しています。

そ れにしても、よくぞ、ここまで、集められた、やってくださった、本当に協力して戴いた、と感謝するばかりです。多くの方々の汗と涙と思いがギッシリ詰まった結晶です。

そして、これほど多種多様な素材をバランスよく配合できたと安堵しています。それは、正統・千利休の侘び寂びの茶に対峙する古田織部の「へうげもの」なる狂気じみた破綻の発想と組み合わせを、0-1 テストが完成させてくれたものと、これも感謝せざるをえません。

今 回の値上げ、生産者・加工業者の皆様への労に対する、全うな精華報恩ということで、ご理解戴ければ、幸いに存じ上げます。これからも変わらず「へうげ味噌」をご愛用戴きますよう、お願い申し上げます。

700g **¥1,593** (税込み) (¥1,327 から)
1kg **¥1,815** (税込み) (¥1,698 から)



そ して、剣淵町「生命を育てる大地の会」の池田さんからは、全て有機の「黒豆」、「夫豆」、「吟粒夫豆」、「青大豆」、「小豆」、



「ひふみ … とう／ 一二三 … 十 (糖)」 値上げについて

日頃、皆さまから、ご愛用戴いております「まほろばオリジナル糖『ひふみ糖』」もまた、この度、値上げさせて頂くことになりました。

その理由は、原料の果糖の変更と値上げにあります。

今まで、北歐フィンランド産の甜菜による果糖を用いておりましたが、その原料の調達が出来なくなってきたため、従来の品質を保持できなくなりました。代替品を、探してみましたが、今の時代、安全で非遺伝子組み換えの原料を求める事は、それほど簡単なことではなく、苦労の末、やっとイスラエル産の果糖を見つけました。従来品より、更に良質で安全なため、これに切り替えることに致しました。

原料は非遺伝子組換え (Non-GMO) と認知されている「甘蔗糖 (さとうきび由来)」及び「ビート糖 (甜菜由来)」を用い、特定アレルギー原料は使用しておりません。また牛由来原料は使われていないのでハラル認証も取得しております。ただし、従来品より原材料費がかなり高くなり、値上げを余儀なくされてしまいました。

へうげ味噌に引き続き、重ね重ね申し訳ありません。これからも、安全性を第一義としてより一層励んで参りたいと思いますので、お客様がたにおかれましては、なにとぞ御理解、御協力戴けますようお願い申し上げます。

- 甜菜果糖 (フラクトース・イスラエル産)
- Organic 甘蔗糖 (ブラウンシュガー)
- 甜菜含蜜糖 (チコ)
- Organic アガペーパウダー
- Organic メープルシュガー
- Organic ココナッツシュガー (新加入)
- 羅漢果粉
- クマイ笹粉



「NEW ひふみ糖」

500g **¥876** (税込、従来¥756)

「NEW 純果糖」

700g **¥567** (税込、従来¥435)

なお、『七五三塩』は価格据え置きで、継続してお求め戴きたいと存じます。

「七五三塩」

500g **¥1,080** (税込)

