



手作り新聞

まるみ通信

第14号

平成16年12月15日
まるみ麹本店

マイナスイオン

まるみの健康情報



この一年は思いも寄らない災害や事件がありました。熊まで出現したり...
「台風常陸」なんて言う人もいました。
この一年を漢字で表すと「襲」と言いたいですね。

私はこの一年、通信の作成に力を注ぎました。作成のきつかけは広島坂田道信様です。坂田様は以前にも通信で紹介しましたが「分幸道」といつ講演を全国でされている方です。「人生とは心を美しくする旅です。そのためには復写分きを。」私の心は激しく動かされ講演テープを何度も聴きました。驚いたこと「二年前、その坂田様がお味噌のご注文でお電話下さったのです。お聞きするよ」以前から弊店のお味噌を使っていたことが！不思議な縁でした。分幸や通信は書きながら内容が正しいと自分の力にも気づき喜びになりました。今は一年続けられたことを喜びつつ新しい一年も通信などを通して自分の心磨きの毎日を送りたいと思っております。新年もどうぞよろしくお願いいたします。

皆様からの声

今月も貴重なご意見、ご感想を有難うございます。あなた様からの意見や味噌料理のレシピなどお待ちしております。

伊勢神宮にお味噌奉納... (岡山・安部様)
家族皆んなまるみ味噌を、楽しく喜んでいます。子供(中学生)は豚汁をフクリます。とてもおいしい。味噌汁の味が気になり、何杯もあがりしています。栗、くるみ、くるみ、これからは一ま、大、小、も、です。家族全員まるみファンです。(岡山・由頭様)

一日に一杯飲むと塩分の取りすぎと思われがちですが、具だくさんのおみそ汁なら大丈夫です。ナトリウムが具に吸着して身体には吸収されないからです。寒い冬の料理にお味噌を是非活用してください。



(一慶)

回を重ねるとこの記事が充実し、ほのほとした気分になり、楽しみに拝見しております。美味いお味噌なので、親戚や友人に送って喜ばれています。わが家の味噌料理で好きなものは、「味噌あえ、めだ(分窓かネギ)」、モウリもみ、柚子入り焼き味噌」です。昔、実家の母がよく作っていました。お味噌料理を紹介します。おせちの一品として作っています。

おせちレシピ

里芋の衣かじき

すり鉢に多めの田芋を入れて搗り、次に砂糖、味噌、みりんを入れてよく混ぜ合わせる。小さめの里芋を外皮ごとよく洗います。串で皮をちぎって、洗った芋に皮をクルリと巻き、すり鉢の味噌汁をよくまぶしてから器に盛ります。里芋の代わりに百合根で作っても美味しくいただけます。からしを加えても良いです。

岡山片岡様



一慶一言

今年、私の恩人が数名も重病で入院されたり、他界されました。私を厳しく導いてくださった方や、趣味の尺八で兄貴と呼ばせていただいた方など、夢に遇進されていた方々だけに口惜しいです。人生が思い通りにはいかないとはいえ、僕さんご自身に今を一生懸命に生きる大切さが身にしみました。

自然に学ぶ味噌づくり みるみ麹本店

〒719-1311 岡山県総社市美袋1825-3

TEL 0866-99-1028

FAX 0866-99-1085

URL <http://www.marumikouji.jp/>

発行者 山辺一慶