



大貫妙子さんの育てた  
「あきたこまち」入り。

Hyouge  
miso

へうげ  
みそ

いよいよ新味噌、

蔵出し!



ひょうげみそ  
四倍米麦麹・本生

なんと原料総数31種類のたまげた味噌!



いよいよ「へうげ味噌」新仕込みの蔵出しが始まりました。  
これは、実に旨い! 先日来店された歌手の大貫妙子さんも  
絶賛! それもそのはず、今回から、彼女自ら秋田で無農薬  
栽培した「あきたこまち」が入っているからです。

その他、まほろば農園の16種類の豆類には、珍しいエジプ  
トで採種された「ツタンカーメンえんどう」(福田農園チー  
フ栽培)や「銀手亡」(高級羊羹に使われる)も加わり、原  
料総数がこれまでの22種類から31種類へと、9種類も増え  
ました。複雑多岐にわたる米や豆類が揃いも揃った、世にも  
珍しい味噌がさらに進化。しかも麹の中の米の割合を少し多  
くし、以前より旨味もさらにアップしました。

これは皆さんにきっと飲ばれること請け合い。ぜひご賞味下  
さいませ。 まほろば主人



へうげ味噌 (700g) 1,327円 (税込)  
へうげ味噌 (1kg 徳用) 1,698円 (税込)

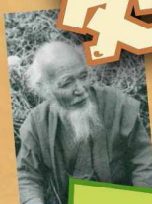


秋田の老舗麹屋さんで手塩にかけて仕込んでいます。





# 麴



## ……『わら一本の革命』福岡正信先生や大貫妙子さんのお米など 6 種

- 米：愛媛県・福岡自然農園 故福岡正信翁育種自然米「ハッピー・ヒル」「ヒノヒカリ」
- 秋田県・大貫妙子さんの農薬・化学肥料不使用「あきたこまち」
- 北海道余市町・金子農園 有機米「ゆきひかり」
- 小麦：愛媛・福岡自然農園 裸麦「萬年星」
- 北海道女満別・伊藤秀幸農園 農薬・肥料不使用 強力小麦「ゆめちから」

驚きの  
原材料!!

# 豆

## ……農薬・化学肥料不使用のこだわり豆 23 種

- まほろば自然農園 農薬・化学肥料不使用・自家採種 16 種混合  
「銀手亡」「ツタンカーメン」「紫花豆」「白花生」「黒花生」「うずら豆」「とら豆」「白ささげ」「黒豆」  
「黒小豆」「黒千石」「茶豆」「モロッコささげ」「紅しほり」「三色隠元」「鶴の子大豆」
- 北海道剣淵・「生命を育てる大地の会」有機豆 5 種混合  
「大豆」「青大豆」「小豆」「金時豆」「黒豆」
- 北海道雨竜・川本隆幸農園 有機豆「鶴の子大豆」
- 北海道帯広・折笠健農園 農薬・肥料不使用「大袖の舞」
- 北海道壮瞥町・たつか一む 農薬・化学肥料不使用「雪ほまれ」「鶴娘」
- 北海道北見・香遊生活 有機豆「銀手亡」(北海道で唯一「産業用大麻」の生産者免許認定農場です)



まほろば自然農園の三色隠元

# 塩

## ……まほろばオリジナル塩「七五三塩」24 種類

- 七大海…北海道、沖縄、ハワイ、フランス、イギリス、アフリカ、スリランカ、インド、イタリア、アラスカ、南氷洋の海水塩
- 五大陸…ユタ、モンゴル、チベット、武漢、イスラエル、ワルスベイ、ジブチ、デボラの岩塩及び湖水塩
- 三大山…ヒマラヤ、ペルー、ボリビア、ドイツの岩塩
- 一大点…まほろば「ELIXIR SALT」焼き塩

# 水

## ……栗駒の伏流水を『エリクサーⅡ』で活性化

栗駒山系の伏流水を、まほろばオリジナル浄水器「エリクサーⅡ」でさらに浄化した活性水を使用



ひょうげ

## これがうわさの「へうげ味噌」

●発売から大人気の、超こだわり「まほろばオリジナル味噌」です。あの自然農法の大家、故・福岡正信先生の畑でとれた幻のお米「ハッピーヒル」と、同じく福岡先生の裸麦を麴に使用。また、野菜とお話できる畑の哲人として全国放送でも紹介された北海道の伊藤秀幸さんの小麦も使用しています。●そして、麴の量は、なんと豆の4倍！これだけでもすごいことですが、原料の豆もすごいことに。まほろば自然農園でとれた農薬や化学肥料を使用していない16種類の豆に、道内の篤農家から集めた有機大豆各種で、なんと原料総数31種類におよびます!! ●塩もおなじみ世界中から集めた24種類の塩をオリジナルブレンドした贅沢な七五三塩。そして、仕上げの仕込み水はエリクサー水!! たぶん、ここまでこだわった味噌は世界広しといえども他にはないでしょう! ●それにもまして、この超こだわりの4倍米麦麴みそは、仕込んだ蔵元のご主人もびっくりの旨さ! ●お味噌汁だけでなく、ぜひそのまま、もろキュウでがぶっと行きたい衝動に駆られます。お料理の隠し味や、他の味噌と合わせても、コクと旨味が歴然とアップ。ぜひお試しください。



まほろば主人も自ら種蒔きしています。→



これが「ツタンカーメンえんどう」。ツタンカーメンの副葬品から出土され、今では各地で栽培されるようになった。誇らしげに写真に納まる農園チーフの福田くん。



まほろば自然農園のこだわり豆をなんと16種類も使用!!





# 四倍米麦麴・本生味噌

## NEW「へうげみそ」完成!

1 パック (700 g)

### 麴……4種

**米:** 愛媛・福岡自然農園 故福岡正信翁育種自然米「ハッピー・ヒル」  
北海道余市・金子英治農園 有機米「ゆきひかり」

**小麦:** 愛媛・福岡自然農園 裸麦「萬年星」  
北海道女満別・伊藤秀幸農園 無肥料・無農薬 強力小麦「ゆめちから」

### 豆……17種

まほろば自然農園 無農薬・無化学肥料・自家採種 10種混合  
「紫花豆」「白花豆」「うずら豆」「とら豆」「白ささげ」  
「黒豆」「茶豆」「大平ささげ」「王胡隠元」「三色隠元」  
北海道剣淵・「いのちを守る大地の会」有機豆 5種混合  
「鞍かけ大豆」「青大豆」「茶大豆」「黒豆」「黒豆別種」  
北海道雨竜・川本隆幸農園 有機豆「鶴の子大豆」  
北海道帯広・折笠健農園 有機豆「大袖の舞」

### 塩

……まほろばオリジナル塩「七五三塩」24種類 (現在)  
七大海…北海道、沖縄、ハワイ、フランス、イギリス、アフリカ、  
スリランカ、インド、イタリア、アラスカ、南氷洋の海水塩  
五大陸…ユタ、モンゴル、チベット、武漢、イスラエル、ワルスベイ、  
ジブチ、デボラの岩塩及び湖水塩  
三大山…ヒマラヤ、ペルー、ボリビア、ドイツの岩塩  
一大点…まほろば「ELIXIR SALT」焼き塩

### 水

……栗駒山系伏流水を「まほろば『エリクサー』」で浄化した水

このような時、あのチェルノブイリ原発大事故で、日本の味噌が大量に輸出されたこと、今回の事故では、さらに増して欧州で味噌ブームが起きていることをご存知でしょうか。それは、今を遡る事66年前、原爆が投下された長崎。その爆心地からわずか1・4km圏内の浦上第一病院では、患者が助かったという奇跡の物語が伝わったからなのです。秋月辰一郎医長は、玄米を実践、砂糖を避け塩を摂らせ、特に味噌を常食させていたのが、功を奏したと言われています。醗酵食品の重要性は、氏の著作『長崎原爆紀』『死の同心円』に書かれ、国の内外から注目を浴び、各研究機関で研究されて、今や味噌は世界の冠たる健康食品になったのです。この日本の伝統食品が、今日の悲劇の様相を、少しでも緩和改善する道を開くのであれば、日本人とし

おびただ  
夥しい素材の競演!  
「一期一会」の味を!!



秋月 辰一郎著  
「死の同心円」

### ついに登場! 夢の味噌

3月11日、千年に一度の大震災が、この日本列島を襲いました。

更に追い討ちをかけるように福島原発事故によって、人類史上類例のない放射能汚染が、全国民を恐怖のどん底に陥れました。周囲の汚染状況は日増しに深刻さを加え、今や回復するに絶望的な諦念が国内に漂っています。

このような時、あのチェルノブイリ原発大事故で、日本の味噌が大量に輸出されたこと、今回の事故では、さらに増して欧州で味噌ブームが起きていることをご存知でしょうか。それは、今を遡る事66年前、原爆が投下された長崎。その爆心地からわずか1・4km圏内の浦上第一病院では、患者が助かったという奇跡の物語が伝わったからなのです。秋月辰一郎医長は、玄米を実践、砂糖を避け塩を摂らせ、特に味噌を常食させていたのが、功を奏したと言われています。醗酵食品の重要性は、氏の著作『長崎原爆紀』『死の同心円』に書かれ、国の内外から注目を浴び、各研究機関で研究されて、今や味噌は世界の冠たる健康食品になったのです。この日本の伝統食品が、今日の悲劇の様相を、少しでも緩和改善する道を開くのであれば、日本人とし





故・福岡正信先生の幻のお米「ハッピーヒル」を惜しげもなく使用



秋田産「三重麹味噌」の存在を知りました。

## 一、米麹と味噌をブレンド

て、こんなに嬉しいことはありません。ここに、まほろばは、新しいタイプの総合味噌を開発して、世に送り出そうとしています。ついに、夢の味噌が完成したのです!

その余りの美味しさに唸りましたが、その秘密は蔵元の腕の凄さは言うまでもなく、大豆1に対して米麹が3という想像外の配合にあった訳です。村の名主さんの「庄屋賢沢みそ」と呼ばれるほど、米所秋田ならではの伝統的御当地味噌だったのです。

それか、ここに「New「へうげ味噌」として実現したのです。しかも、3倍から4倍麹というかつてない割合で、一層風味が増したのです。

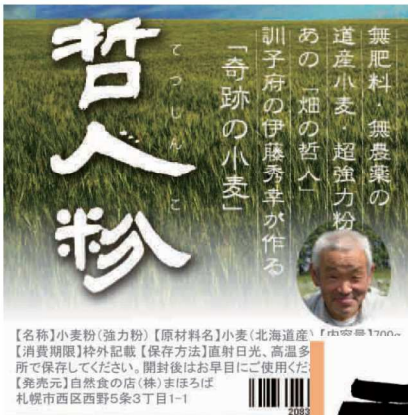
松山の福岡自然農園から戴いた「麦味噌」。この旨さは、また格別で、若い頃信州の知人宅でご馳走になった田舎味噌が髣髴として思い出されました。今は亡き和田翁の仕込み技術は言うに及ばず、故正信翁の米麦交播の畑で育った裸麦の生命力は、自然農法の世界的大家としての象徴でもあります。

## 二、幻の米・福岡自然農園の「ハッピーヒル」と伊藤農園の小麦

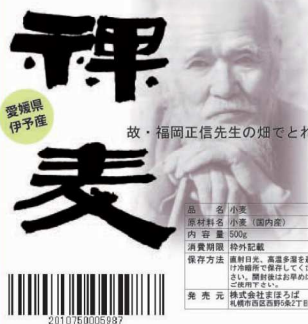
「ハッピーヒル」(福岡の英語訳)、「福岡正信の米」と言えば、世界中で垂涎の的であり、国内でも入手し難く、まほろばで販売させて戴いていること自体有り得ないことです。さらに、その幻の米を使うことは、通常では考えられませんでした。また、その畑で種が更新され続けている裸麦が使えることも奇跡的なことです。

この恩恵を少しでも多くの皆様にお裾分け出来ますように、味噌加工の形をとりました。

しかし、絶対量が福岡さんの米麦だけでは足りませんので、米は余市の



畑の哲人 伊藤秀幸さんの小麦と福岡先生の裸麦



## 三、豆は混合17品種

通常、味噌の豆と言えば、大豆と相場が決まっています。枝豆出荷の時期、山形県特産のダダ茶豆は、抜きん出た深い味わいで、大豆の中でも別格です。この茶豆を味噌で仕込むと、どんなにか美味であるのか、と想像します。さらに、まほろば自然農園でさまざまな豆類を生産して現場を見て、これを混合して仕込んで

金子農園の有機JAS「ゆきひかり」を使用。これは粘りが少なく麴にするには最適ということでした。

また、麦は、福岡さんの「萬年星」に匹敵するのは、北海道訓子府の伊藤秀幸さんの麦しか考えられませんでした。道で開発された超強力麦「ゆめちから」40〜50年もの長い間、無肥料、無農薬で畑作に取り組んで来た「畑の哲人」と言われて来た方の作です。

蔵元の羽場さんとしても、麦麴を作るのは初めての試みでしたが、長年の職人技は難なく之を最上の品質に仕上げました。これをミックスしての米麦味噌の





どうであろうか、とのアイディアも沸きました。あの大きな花豆が味噌になることなど思いもよらない面白い発想です。そこで、集めに集めた数が17種類（畑別で重複するものあり）にも上りました。

まほろば自然農園（無農薬・無化学肥料・自家採種）では、10種混合で、「紫花豆」「白花生」「うずら豆」「とら豆」「白ささげ」「黒豆」「茶豆」「大平ささ



蔵元の羽場こうじ店さんでの仕込み風景。これだけの材料を味噌にするのは大変な技術が必要です。

げ」「王胡隠元」「三色隠元」。

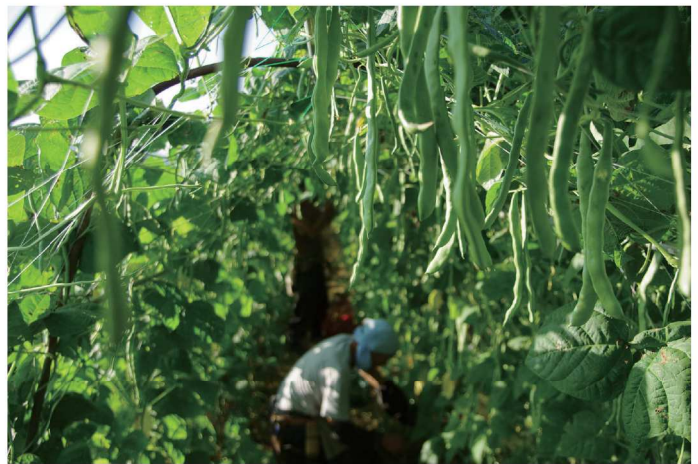
北海道・剣淵町の「いのちを守る大地の会（有機豆）」では5種混合の「鞍かけ大豆」「青大豆」「茶大豆」「黒豆」「黒豆別種」。

北海道・雨竜町の川本隆幸農園（有機豆）の「鶴の子大豆」。北海道帯広・折笠健康農園（有機豆）の「大袖の舞」（この二種は、高級納豆の原料となります）この計17種類の豆たちが、複雑で豊かなハーモニーをそれぞれ響かせ、かつて聴いた事のない美しいメロディを奏でるのです。

なハーモニーをそれぞれ響かせ、かつて聴いた事のない美しいメロディを奏でるのです。

#### 四、塩は、オリジナル「七五三塩」

更に、味の決め手は、塩にもあります。まほろばオリジナル



まほろば自然農園からは、なんと10種類の豆を提供。いったいどんな味噌が…!?



ことだと思いません。その記念碑的な味噌「へうげみそ」は、食卓を豊かに彩り、話題に花を咲かせ、味噌の効用を一層促進するものと信じます。

#### 五、伏流水を「エリクサー」で磨きをかける

羽場麴店のある秋田県横手市は、古から日本有数の米所、

酒処で、南部杜氏の蔵人が多く集まる所です。小泉武夫東京農業大学名誉教授が顧問の「全国発酵食品サミット」も横手で開かれたほど、全国でも稀に見る醸造の街です。それは一つには

「七五三塩」。世界の七大海、五大大陸、三大山から集めた海水塩、岩塩、湖水の24種類を混合したミックス塩を、惜しげもなく投入しました。

このように、多種多様な材料を使った味噌は、日本の歴史上（無論、世界的にも）有り得なかった



仕込みの塩も贅沢に「七五三塩」。

天下の名水が町を縦横に流れているからです。この「栗駒山系伏流水」が酒米、銘酒を育てています。更に、その水に磨きをかけるべく、まほろば「エリクサー」で浄化した水を、洗い水から仕込み水まで使ったのが、この「へうげ味噌」なのです。



まさに味噌の母水となって、一層醗酵に拍車をかけて醸成されたのです。

## 六、0-1テストで設計

これらの複雑多岐にわたったの組み合わせ。個々の特性を活かしながら、全体でバランスを取りつつ量目を決め、微妙な味わいの違い、絶妙なタイミングを予想することは、至難の業です。蔵元の職人さんにしても、新しい試みを想定することは、た易いことではありません。これを可能にしてくれたのがまほろぼの0-1テストでした。全くの本格的味噌作りの経験も無



味噌屋の主人も驚く旨さ!! そのままきゅうりにつけても最高!



い私共が、試行錯誤なく自信を持って、羽場

さんにレシピを出せたのも、0-1テストのお蔭でした。本番一回きりの賭け勝負のような決断で、見事これが成功したのです。これは、これまでエリクサーや他のオリジナル商品製作、農園営農での経験の蓄積が成し得たことだと思います。改めて0-1テストの精妙な判断力に感謝します。

## 七、最後に、「一期一会」の味を

原価を考えず、只管、理想と夢の味噌作りを追い求めて仕上がったのが、この「へうげ味噌」です。当然、算出する値段は、相当なものに膨れ上がりました。これを、通常通り値付けすれば、途方もない価格になります。そこで、前回の物より、幾分値上げさせて



仕込み水は栗駒の伏流水をさらに「エリクサー」を通して磨きかけた。(天井にタンクを設置)

頂きましたが、ギリギリの線で抑え、広く行き渡るように設定しました。この前後の実情を、切にご理解ご配慮戴きますことを、よろしくお願い申し上げます。

「一期一会」、来年再びと、この材料が揃うとも限らず、どうぞ今回最後の味と思定めて味わって頂きますよう、只今の一碗をご堪能下さいませ。

(まほろぼ主人)