

(有)まるみや

No. 10

無農薬野菜を中心に添加物、保存料を含まない

「おおいたん素材のおせち」

地産地消という言葉はみなさんも良く聞かれる言葉だと思いますが、本来の地産地消という言葉の意味は、四季豊かな日本に暮らす私たちの体は春夏秋冬で少しずつ変化しています。

また、同じ日本でも夏に涼しい北海道と冬でも暖かい沖縄の人々では、その土地で生まれ持った体質に差が出て来ます。それによって食べる物やできる作物にも違いが出てくるのは当然のことです。

「四里四方（約16k四方）の物を食べる」という言葉は、1305年の中国の仏教書にも書き記しており、徒歩で行ける範囲の物を食べると一生健康で暮らせるという考え方がありました。ここ日本においても古い仏教の書物に「身土不二」（しんどふじ）という言葉もあり、人間の体と土（環境）は一体であるということからその土地から健康に育った作物を食べることが、環境への適応能力を高めることになるのです。

そこで今回は地元で採れた大分県産品を中心に「おおいたん素材おせち」を作ることになりました。地元の生鮮産品を積極的に使用することで少しでも地元の一次産業が盛り上がり、お願いも込めて地元の生産者様と地元大分出身の料理研究家の園田 寿さんと取り組んでできた商品です。



イチ押し

- 無農薬野菜を中心に添加物、保存料を含まない。
- 材料のみではなく調味料もこだわり、醤油に於いては大分県産の丸大豆と大分県産の小麦を使用した本醸造醤油を使っております。
- 今回のおせちを総合監修した大分の料理研究家園田 寿さんです。
- より具体的に素材を提供いただいた生産者様と生產品目のご紹介と案内をリーフレットにしておせちを食べながらにして目で観て、食べて味わえるようにいたしました。

価格 30,000円（税別） 15,000円（税別）

〒870-0016 大分市新川町2丁目1-3 TEL 097-536-3348 FAX 097-536-3911
http://www.marumiyabentou.com 担当 取締役 原田 政直