

【東海第二原発】組合員からの激励メッセージ～東海村・村上村長からのお手紙が届きました（中面）

【放射能に負けない身体づくり・・・発酵と放射線】

島田さんの丸大豆を原料に、2年の歳月を経て「**天然醸造JOSOオリジナル生醤油**」年明けから供給開始予定！

今週は先行して「**醤油もろみ**」を供給

今わたしたちは今までの数倍の放射線を内外から浴びる「**低線量・長期被曝**」の状況におかれています。

これまで、低線量放射線によって

①「**活性酸素種**」生成による細胞損傷

②細胞分裂速度・放射線感受性に対応した腸管上皮細胞や免疫細胞の損傷

③DNA損傷の修復系と、ガンのイニシエーション

などを紹介し、免疫力の要である腸管免疫～放射線によって弱った腸管上皮細胞や免疫細胞の力を取り戻すために菌を取り入れることについてお話してきましたが、今週からはさらに、個々の発酵食品の生理活性作用（抗酸化作用、抗がん作用）についても紹介してゆきます。今週はお醤油について。

●お醤油は「**旨味・香り・色**」がポイント

お醤油は、大豆タンパクが菌による発酵で分解された「**旨味**」（アミノ酸）とともに「**色素**」を作り出すこと。そして炒った小麦のデンプンから発酵過程を通して「**香り**」を醸し出すところがすごいんです。

●「**色**」 醤油の褐色は「**抗酸化物質**」

このニュースは白黒印刷なのでわかりにくのですが、今週カタログ11ページをぜひご覧下さい。

1年熟成の醤油もろみ色と、2年熟成の色を比較してみてください。全然違いますでしょう。醤油や味噌は発酵熟成中に多量の褐色色素を産生します。醸造過程で作られるこの高分子褐色色素を「**メラノイジン**」と言います。メラノイジンには強力な抗酸化作用があり、さらに食物繊維類似作用も持ちます。味噌も2年ものになると黒くなるのも同じです。

放射線によって発生した活性酸素種によって細胞膜が酸化される前にこの色素が先に酸化されることで「**抗酸化作用**」を発揮します。

●「**香り**」も文化と抗酸化機能

京の都から下りものとして東国（関東）に伝わった醤油でしたが、関東の畑で普通に作られていた小麦を原料にしたのは銚子の醤油屋さん。原料コスト削減のつもりだったのかもしれませんが、これがまたすごい知恵でした。

炒った小麦を醤油に原料に加えて香りを出し、江戸前に上がる魚の刺身や寿司を醤油の香りのハーモニーと共に楽しんだのは江戸文化。

炒った小麦のαデンプンを麹菌の酵素アミラーゼが糖類に分解し、酵母が引き継いでアルコール発酵で香りを醸し出す。この連携プレイ！

この香り「**フラノン**」という香気成分も活性酸素抑制作用・抗がん作用があることで知られています。

発酵し熟成している元気な醤油・味噌には抗酸化作用・抗がん作用があります。

●**麹菌・乳酸菌・酵母、そして多様な幕下菌**

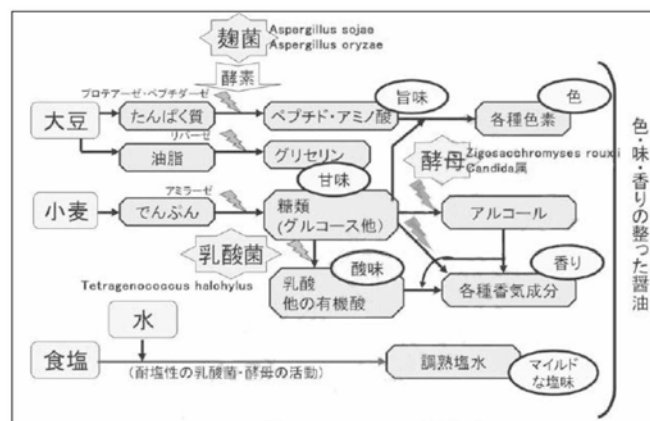
醤油の「**旨味・香り・色**」こそ、「**麹菌・乳酸菌・酵母**」の基本形（下の図）に加えて、四季折々に活動する多様な「**幕下菌**」（人間が単離培養できないたくさんの菌）が織りなす**発酵ワールド**です。

菌を単用する発酵食品ではなく、複合的な菌の発酵過程におけるリレーと協同を巧みに生かした**醤油や味噌は、その総合力の点で**世界に冠たる食品といって自慢できます。食文化が育んできた本来の味わいや香りというものは、実は「**身体に良い**」機能を選び取る人間の本来的能力なのかもしれません。

今週は「醤油もろみ」で醤油の旨味・香り・色を感じて下さい。アツアツご飯に、料理のかくし味に、個人的にはたまごかけご飯にまぜて。今やスイーツにも使われているとのこと。

中刷りで組合員による「もろみ活用法」「レシピ」紹介されていますのでぜひ参考に。

生協の本物の食材しっかり利用して身体の手をつけて下さいね！



しょうゆ製造における微生物の働き(模式図)

国立化学博物館産業技術史資料情報センター



「もろみ」の中から噴火口のようにブクブク！すごい力です。これを二夏経験しました。

発酵はおもしろい！楽しい！（生協本部の醤油桶にて）

【組合員メッセージに村上村長さんからのお手紙】

「お一人お一人が原発事故、放射能汚染に対して自分の言葉で語られていること」心強く「心に沁みる言葉の数々、心底勇気づけられました」

ー 戦いはこれから、どうか更に更に同志を募って前進あらんー

常総生活協同組合
村上理事長様はじめ皆様へ

2011.11.11

前略 過日は遠いところ皆さままでお越しいただき激励を賜りありがとうございました。その後、会員の皆さまが作られた私に対する激励文集をじっくり読ませていただきました。心に沁みる言葉の数々、心底勇気づけられました。ありがとうございました。

何より心強く思いましたのは、お一人ひとりが原発事故、放射能汚染に対して自分の言葉で語っていることでした。そしてこの異常事態から現代日本社会の本質を正確にご理解なさっておられることです。福島原発事故によって都会の人たち、こう言っちゃ失礼ですがこれまで電気の消費者に止まっていた人たちが日本社会の闇、原子力の世界に正面から向き合い始めた、このことに勇気づけられました。全てが本物、心からの言葉と受け止めました。署名の数は5万1千余とまだ政府や原子力界を動かすには不足かもしれませんが、皆さまの思いはたちまちにして100万人伝わり、それこそ燎原の火のように広まって行く手応えを、お一人おひとりの言葉から感じさせられました。

東海村は原子力からの税収、電源交付金で潤っているまちです。原発からは年間11億円の固定資産税、4億円の電源交付金合計15億円の財源が入ってきており、村内にある多くの小さな旅館は平均して毎年ある定期点検の作業員の宿舎として生計を営んでおります。しかしそのために福島のように故里も何もかも失う破目には参りません。今年の9月30日つまりJCO臨界事故の記念日に、私は役場職員に「金のために魂を売ってはならない」と原発への決別の覚悟を告げました。

しかし、それでことが成就するほど甘くはありません。東海村の世論は今半々だと思います。また県は国の姿勢を見て、それに倣おうとしています。ところが肝心の国の姿勢は野田政権によって「減原発」の方針から後退し、現状追認、むしろ新規原発も認め拡大の方向に転じつつあります。ここは国民が声を上げていく正念場であります。日本国家は伝統的に国民の生活、生命より国威、国益を上位に置く体質を持っております。

皆さまに重ねてお願いがあります。県を、県知事を動かすためにはまずは地元の市町村の首長そして議会に働きかけて下さい。重ねて30Km圏内特に東海村隣接と水戸市の首長、議会に皆さまの意思を伝えて下さいませんか。よろしくお願いいたします。

経済至上主義の日本においても「脱原発」の流れは自然の流れであり、長期的には止められないものと思います。しかしこれを実現するのは先の大戦のことを考えても至難の業であります。戦いはこれからです、どうか更に更に同志を募って前進あらんことを祈っています。

草々

東海村長
村上章也

【東海第二原発】組合員からの激励メッセージ～東海村・村上村長からのお手紙が届きました（中面）

【放射能に負けない身体づくり・・・発酵と放射線】

島田さんの丸大豆を原料に、2年の歳月を経て「**天然醸造JOSOオリジナル生醤油**」年明けから供給開始予定！

今週は先行して「**醤油もろみ**」を供給

今わたしたちは今までの数倍の放射線を内外から浴びる「低線量・長期被曝」の状況におかれています。

これまで、低線量放射線によって

①「活性酸素種」生成による細胞損傷

②細胞分裂速度・放射線感受性に対応した腸管上皮細胞や免疫細胞の損傷

③DNA損傷の修復系と、ガンのイニシエーション

などを紹介し、免疫力の要である腸管免疫～放射線によって弱った腸管上皮細胞や免疫細胞の力を取り戻すために菌を取り入れることについてお話してきましたが、今週からはさらに、個々の発酵食品の生理活性作用（抗酸化作用、抗がん作用）についても紹介してゆきます。今週はお醤油について。

●お醤油は「旨味・香り・色」がポイント

お醤油は、大豆タンパクが菌による発酵で分解された「旨味」（アミノ酸）とともに「色素」を作り出すこと。そして炒った小麦のデンプンから発酵過程を通して「香り」を醸し出すところがすごいんです。

●「色」 醤油の褐色は「抗酸化物質」

このニュースは白黒印刷なのでわかりにくのですが、今週カタログ11ページをぜひご覧下さい。

1年熟成の醤油もろみ色と、2年熟成の色を比較してみてください。全然違いますでしょう。醤油や味噌は発酵熟成中に多量の褐色色素を産生します。醸造過程で作られるこの高分子褐色色素を「メラノイジン」と言います。メラノイジンには強力な抗酸化作用があり、さらに食物繊維類似作用も持ちます。味噌も2年ものになると黒くなるのも同じです。

放射線によって発生した活性酸素種によって細胞膜が酸化される前にこの色素が先に酸化されることで「抗酸化作用」を発揮します。

●「香り」も文化と抗酸化機能

京の都から下りものとして東国（関東）に伝わった醤油でしたが、関東の畑で普通に作られていた小麦を原料にしたのは銚子の醤油屋さん。原料コスト削減のつもりだったのかもしれませんが、これがまたすごい知恵でした。

炒った小麦を醤油に原料に加えて香りを出し、江戸前に上がる魚の刺身や寿司を醤油の香りのハーモニーと共に楽しんだのは江戸文化。

炒った小麦のαデンプンを麹菌の酵素アミラーゼが糖類に分解し、酵母が引き継いでアルコール発酵で香りを醸し出す。この連携プレイ！

この香り「フラノン」という香気成分も活性酸素抑制作用・抗がん作用があることで知られています。

発酵し熟成している元気な醤油・味噌には抗酸化作用・抗がん作用があります。

●麹菌・乳酸菌・酵母、そして多様な幕下菌

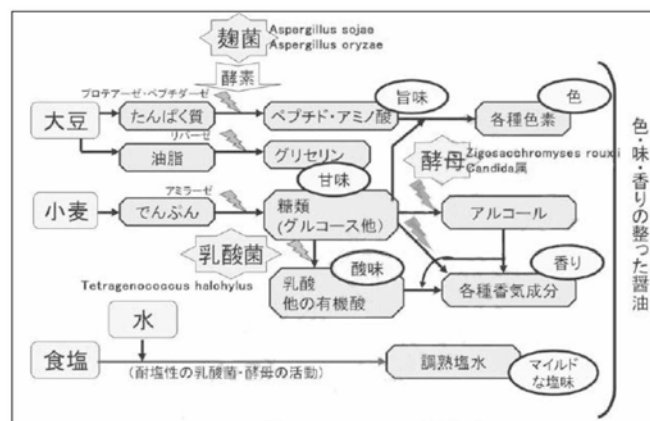
醤油の「旨味・香り・色」こそ、「**麹菌・乳酸菌・酵母**」の基本形（下の図）に加えて、四季折々に活動する多様な「**幕下菌**」（人間が単離培養できないたくさんの菌）が織りなす**発酵ワールド**です。

菌を単用する発酵食品ではなく、複合的な菌の発酵過程におけるリレーと協同を巧みに生かした**醤油や味噌は、その総合力の点で**世界に冠たる食品といって自慢できます。食文化が育んできた本来の味わいや香りというものは、実は「身体に良い」機能を選び取る人間の本来的能力なのかもしれません。

今週は「**醤油もろみ**」で醤油の旨味・香り・色を感じて下さい。アツアツご飯に、料理のかくし味に、個人的にはたまごかけご飯にまぜて。今やスイーツにも使われているとのこと。

中刷りで組合員による「もろみ活用法」「レシピ」紹介されていますのでぜひ参考に。

生協の本物の食材しっかり利用して身体の手をつけて下さいね！



しょうゆ製造における微生物の働き(模式図)

国立化学博物館産業技術史資料情報センター



「もろみ」の中から噴火口のようにブクブク！すごい力です。これを二夏経験しました。

発酵はおもしろい！楽しい！（生協本部の醤油桶にて）

【組合員メッセージに村上村長さんからのお手紙】

「お一人お一人が原発事故、放射能汚染に対して自分の言葉で語られていること」心強く「心に沁みる言葉の数々、心底勇気づけられました」

ー 戦いはこれから、どうか更に更に同志を募って前進あらんー

常総生活協同組合
村井理事長様はじめ皆様へ

2011.11.11

前略 過日は遠いところ皆さままでお越しいただき激励を賜りありがとうございました。その後、会員の皆さまが作られた私に対する激励文集をじっくり読ませていただきました。心に沁みる言葉の数々、心底勇気づけられました。ありがとうございました。

何より心強く思いましたのは、お一人ひとりが原発事故、放射能汚染に対して自分の言葉で語っていることでした。そしてこの異常事態から現代日本社会の本質を正確にご理解なさっておられることです。福島原発事故によって都会の人たち、こう言っちゃ失礼ですがこれまで電気の消費者に止まっていた人たちが日本社会の闇、原子力の世界に正面から向き合い始めた、このことに勇気づけられました。全てが本物、心からの言葉と受け止めました。署名の数は5万1千余とまだ政府や原子力界を動かすには不足かもしれませんが、皆さまの思いはたちまちにして100万人伝わり、それこそ燎原の火のように広まって行く手応えを、お一人おひとりの言葉から感じさせられました。

東海村は原子力からの税収、電源交付金で潤っているまちです。原発からは年間11億円の固定資産税、4億円の電源交付金合計15億円の財源が入ってきており、村内にある多くの小さな旅館は平均して毎年ある定期点検の作業員の宿舎として生計を営んでおります。しかしそのために福島のように故里も何もかも失う破目には参りません。今年の9月30日つまりJCO臨界事故の記念日に、私は役場職員に「金のために魂を売ってはならない」と原発への決別の覚悟を告げました。

しかし、それでことが成就するほど甘くはありません。東海村の世論は今半々だと思います。また県は国の姿勢を見て、それに倣おうとしています。ところが肝心の国の姿勢は野田政権によって「減原発」の方針から後退し、現状追認、むしろ新規原発も認め拡大の方向に転じつつあります。ここは国民が声を上げていく正念場であります。日本国家は伝統的に国民の生活、生命より国威、国益を上位に置く体質を持っております。

皆さまに重ねてお願いがあります。県を、県知事を動かすためにはまずは地元の市町村の首長そして議会に働きかけて下さい。重ねて30Km圏内特に東海村隣接と水戸市の首長、議会に皆さまの意思を伝えて下さいませんか。よろしくお願いいたします。

経済至上主義の日本においても「脱原発」の流れは自然の流れであり、長期的には止められないものと思います。しかしこれを実現するのは先の大戦のことを考えても至難の業であります。戦いはこれからです、どうか更に更に同志を募って前進あらんことを祈っています。

草々

東海村長
村上章也