



NON-GM NEWS

NON-GM 委員会 NO.5 2025.11.11 週発行

味噌・米麴・甘酒の生産者！

マルモ青木味噌醤油醸造場生産者交流会 開催

9/24(水) 22名参加

生産者の青木孔之介さんを招き、市販品との違い、生活クラブとの約 50 年の歴史、具体的な遺伝子組み換え対策やぐると長野地域協議会の取り組みについてお話を伺いました。同社は創業 96 年、全国 950 社中 20 番前後の業界シェアを誇ります。

醸造場で撮影された味噌づくりの動画を見ました。機械化が進んでいて少ない人数で作られていること、工場生産にもかかわらず無添加で昔ながらの方法で作られていることなどに驚かされました。

マルモ青木の味噌づくり(社是)8原則についてのお話では**非加熱、天然醸造にこだわる、素性の明らかな原料しか使わない、アルコール以外の食品添加物は使わない、国内自給力を高める生産活動**することなど生活クラブの理念に呼応する社是に感銘を受けました。



生みそと出汁入り味噌を使って**酵素実験**をしました。

水で練った片栗粉に生みそを入れて放置すると、酵素が澱粉を分解し、サラサラになったのに対し、酵素が死んでいる出汁入り味噌を入れた方は変化がありませんでした。

消費材の味噌 5 種類をにんじんスティックにつけて試食、食べ比べをしました。普段食べているものとは違う味噌を味見し、新たなお気に入りを見出すことができました。

<参加者の声>



* 一番記憶に残ったこと

- ・生みそは**非加熱冷蔵**で運ばれてくる。(市販品は加熱処理されていて**常温流通**)
- ・味噌を溶くときは沸かした時ではなく、**具材をゆでてしばらくおいてから味噌を入れる**、そうすると麴菌酵母菌が活性化したまま体に取り入れることができること。
- ・近年の暑さで**天然醸造みそに冷蔵施設**を作ることになった。
- ・生活クラブエナジーができる前から**再エネの取り組み**をしていること。そして現在、生活クラブエナジーと契約し利用している

熟成期間によって全く味が違うので十割こうじみそ以外のみそも使ってみたい！甘酒・塩麴はぜひ試してみたい！「**遺伝子組み換えでない**」と表明できているのが素晴らしい。これからも頑張してほしい等生産者を応援したいという声が多数ありました。

教えて！！生活クラブの「味噌」のこと

- ・すべて**加熱殺菌**していない「生みそ」なので**酵母・酵素・乳酸菌**が生きている。漬け床や生食でもどうぞ。
 - ・**遺伝子組み換えでない大豆(国産/中国産有機)・国産米**を使用していること、また**アルコール**も含めて**遺伝子組み換え対策済**。
- アルコールは**トウモロコシ由来のもの**ではなく、**サトウキビ由来のもの**を使用。**国産・中国産大豆**ともしっかり**分別管理**されていて、「**遺伝子組み換えでない**」表記になるように努力している。

☆保存方法

冷蔵庫に保管した方が、着色せず風味も変わりにくいので、開封前・開封後にかかわらず**冷蔵保管**がおすすめ。また、酵素を通さない袋を使用しているので味噌を容器に移し替えず袋のまま容器に入れて保管することが可能。

よやく・るできます！
十割こうじみそ

生産者青木さんおすすめ！
天然醸造100%こうじみそ

大豆・米は国産。大豆と米の割合を同量にした 10 割麴みそ。塩分控えめ。アルコール不使用の為、冷蔵品。月 1 回よやく・る(定期)注文で継続利用しよう。

大豆・米は国産の 10 割麴みそ。天然醸造でつくられた味噌。アルコール不使用の為、冷蔵品。近年の暑さから天然醸造みそを守るため、冷蔵施設をつくってしまったという青木さん談がありました。

年末年始もうすぐ出ます！
京風白甘みそ

大豆・米は国産の 20 割麴みそ。大豆の倍量、米を使用。アルコール使用の為、常温品。アルコールは遺伝子組み換え対策済。京都の白みそよりも甘さ控えめ。



生活クラブの消費材は**遺伝子組み換え対策**しているので
とっても安心。あなたの、お気に入り味噌を見つけてみてください♪



委員会おすすめ味噌レシピ

◇豚の味噌漬け◇

<材料> 1人前

豚の薄切り 8枚

生みそ 大さじ2

酒・みりん 各大さじ1

白ネギ 適量

<作り方>

①豚肉、調味料を合わせて半日～1晩寝かせる。

②①を蒸し焼きにし、火が通ったら完成、お好みで白ネギを散らす。

◇2025 年度市民による「遺伝子組み換えでない表示」市場調査報告◇

2023 年 4 月より「遺伝子組み換えでない」食品表示が変更になりました。

これまでは意図しない混入が「5%以下」なら「遺伝子組み換えでない」表示が認められていたが、新制度では「0%」の場合のみに限定されて表示基準がかなり厳しくなりました。

そのため、たねと人と食@フォーラムの呼びかけに応じ今年も調査に参加しました。

今年 7～8 月に、豆腐・醤油・コーンスナック菓子などを対象に、スーパーなどで見かける市販品の表示がどうなっているのか調べました。

生活クラブ大阪での集計数: 201 件(昨年より 79 件増)

ご参加ありがとうございます！

スーパーなどで食品の裏面表示をみると「遺伝子組み換えでない」という表示を最近見かけなくなったことにみなさんお気づきでしょうか？

これは表示制度が変わったからなんです。

市場調査では、お店などで市販品の裏面表示がどうなっているか？遺伝子組み換えについての表示の有無、遺伝子組み換えでない表示の代わりにどのような表記がされているかを調べて google フォームか調査用紙で報告をしました。

「遺伝子組み換えでない」という表示が少なくなり、「分別流通生産管理済み」という表示が多くなっています。「分別流通生産管理済み」というのは「原材料が生産(農地)～流通(コンテナ・トラック)、加工(工場)のすべての段階で遺伝子組み換え作物が混入しないように管理されている」という意味です。遺伝子組み換え作物混入率5%以下の可能性があるものも含まれます。

表示制度を厳しくしたことで今後、市場で「遺伝子組み換えでない」という表示をしない食品が増えること、そのため遺伝子組み換えでない食品が選べなくなること、さらにメーカーが分別流通管理をしなくなるかもしれないということが問題です。

<3 年連続市場調査に参加してみた委員の感想>

遺伝子組み換え表示がないもの、字が小さく表示場所が色々でわかりにくい等調べるのが大変だった。(一定のルールがあるものの)記載の仕方が会社によって違うことがわかった。コーンスナック菓子にもしっかり遺伝子組み換え表示されているものやコーン・コーンパウダーにも「遺伝子組み換えでない」表示があり、わかりやすかった。

豆腐: 遺伝子組み換え表示が3年間であまり変わっていない印象を受けた。(同じ店で調査)

醤油: 「有機」とアピールしているもの多い。「分別生産流通管理済」表示がしっかり書いてある。

コーンスナック菓子: 遺伝子組み換え表示わかりにくい。コーングリッツ(国内製造)と書いていることがあり、輸入多いのでは？と感じた。輸入ものかどうかわかりにくい。「国内製造」という表記がよくある。しっかり遺伝子組み換え表示があるものとそうでないものがある。

その他: 遺伝子組み換え表示が詳しくしっかり明記されている会社はその会社への信頼度が上がる。ある程度知識がある人でも非常にわかりにくい。誰が見てもわかる表示にしてほしい。

私達ができることは遺伝子組み換え表示に関心があることを示すことです。

この市場調査に参加し実態を知ることその一つの行動です。そして遺伝子組み換え表示がわかりやすく表記されたもの、生活クラブの消費材をこれからも利用し続けていきましょう。

生活クラブは疑わしいものは使用しない！

遺伝子組み換え・ゲノム編集食品は NO！！

今後も対策をすすめていきます。



もっと遺伝子組み換えについて知りたい方は
こちらを見てくださいね♪

生活クラブ WEB サイト