



MBニュース



【2017年旧暦の酉年はうるう年、6月が2回！】

丸松物産株式会社

中国・台湾では、2017年旧暦酉年はうるう年にあたり、6月が2回、うるう月が存在することになります。旧暦では1月28日から始まり、2018年の2月15日に大晦日を迎え、計384日間ある。その為6月が2回くる事になり、**1回目の旧暦6月は新暦の6月24日から7月22日**で、**2回目のうるう月が7月23日から8月21日**となっています。

伝統的な旧暦は月の満ち欠けを基にしており、1ヵ月の平均は29.5606日で、年間は354日あるいは355日と太陽暦にくらべて11日間少ない、このずれ(1年で11日少ないので3年で33日、約1ヵ月のずれが生じる)を調整する為、古代中国の人々はうるう月を設ける方法を考えだしました。

旧暦の暦とは言え、弊社の主力製品である**メンマ原料の麻筍の生育期間は6月から9月**で、**生育期間**に6月が2回あるのは、麻筍の生育に何らかの影響を与えるのではないかと懸念されました。そこで、前回のうるう年が2014年9月にあたる事から、この年の弊社の産地情報を確認致しました。

報告では「2014年福建省の6月7月は雨量が少ない事から、筍の生育が遅れたと記載していました。また、8月は上旬に入り猛暑日が続き、収穫量は前年より20%減産していたが、各メーカーは一時的なものと考え、楽観視していました。しかしながら、8月中旬になると雨の日が続き、地表の温度は徐々に低下して、9月以降も収穫量に大きな変化は無い」との報告がありました。このような気候の変化もあり、2014年度産のメンマ原料は減産しました。

実際にうるう年と気候に関連性があるのか分かりませんが、うるう年にあたる今年は、気候との関連性も注目して、メンマの新物情報をご報告致します。

【四川ザーサイ産地視察報告】

弊社貿易部員を産地に派遣して、調査した結果をご報告致します。原料の収穫は1月から始まり、2月下旬に終わったとの事です。

ザーサイは、四川省が主な産地で、近年ザーサイの原料価格が安い事から、農家の栽培意欲が減退し、原料は減産したとの事です。この為、加工業者は四川省の原料を大量に仕入れており、四川ザーサイの原料は高騰しています。また資材費の値上げもあり、例年と比較して**約40%値上げ**との事です。昨年の原料在庫が残っているので、製品価格は当面値上げになりませんが、先行き値上げになると予測されます。

ちなみにザーサイは、画像のように天日乾燥した後で塩漬脱水を致しますが、現在はコスト削減から天日乾燥を省く傾向にあるようです。生産者は風味食感が変わらないと言われますが、実際に食べ比べると違いは歴然としています。

この為、「弊社中国工場のSDFブランドのザーサイは天日乾燥で脱水した原料を使用しています」

ザーサイを天日乾燥し脱水する



【新商品情報】

「俺のメンマシリーズ」 第一弾、塩メンマ・味付メンマ発売

固形量1.9kg、戻し固形量3.5kg
短時間で3kg以上戻る塩メンマです。



2kg×10入り
賞味期限:製造日より12ヶ月



醤油をベースに大豆油・ごま油の旨味と風味を生かした味付けになっています。



1kg×12入り
賞味期限:製造日より6ヶ月

使用上の注意:賞味期限は未開封の状態を基準としています。開封後はお早めにお召し上がり下さい。

メンマに見られる緑色部分は、たけのこの天然葉緑素によるもので、品質上の問題はありません。