

生活

✉ seikatsu@asahi.com

ブランド名は「こころ」。「イン
スタントみそ汁もつくった



みそ・しょうゆもフェアトレード

福井と山形の蔵元が仕込む

中国内モンゴル自治区の生産者グループの大豆を使い、福井と山形の蔵元が仕込んだ、フェアトレードの「みそ」と「しょうゆ」が誕生した。東京の国際協力NGO「わかちあいプロジェクト」による国際認証のラベルを付けた取り組みだ。「フェアトレード商品

は、コーヒーなど嗜好品が中心。毎日使う調味料を加えることで、買い手の裾野を広げたかった」とプロジェクト代表の松木傑さん。中国で大豆生産者グループが生まれたことを知り、世界で初となるみそやしょうゆを作ろうと考えた。「コ

ーヒーやカカオ豆に比べて、大豆の単価は低く、2リットルにプラスして生産者グループに渡る報奨金は200米ドル。これを第一歩に、量を増やしたい」と松木さん。みそに使う塩はエリトリア産、麦や米は国産

で、日本の有機JASの認証も受けている。みそは、米と麦があり400〜700円、しょうゆは900〜1100円で800円。購入法などはプロジェクトのホームページ(<http://www.wakachiai.com/index.html>)を