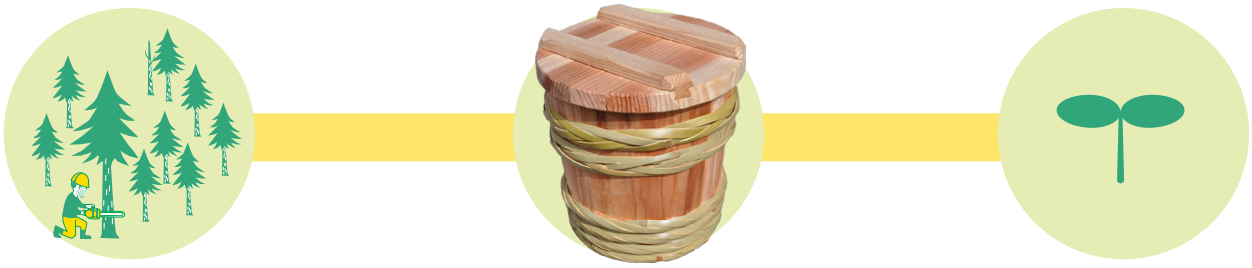
めぐりんプロジェクト

～恵みが巡る森づくり～



日本の人工林は戦後にスギ・ヒノキを中心とした針葉樹が大量に植樹されました。しかしその後、輸入木材の増加や様々な理由で国産木材の需要が減り、植樹された木々は手入れが十分にされていないままになっており、現在の森は針葉樹で過密状態となっています。針葉樹一辺倒の森はいきもの達の住処と食べ物に乏しく、日当たりが悪いため森の土壌はやせ細り、自然災害にも弱くなっているのが現状です。そこで過密状態の針葉樹を適度に間伐し、本来の姿である針葉樹と広葉樹のバランスが取れた森づくりを通して野生のいきものが棲める森と場所を回復させ、陽の光が差し込む未来に残せる豊かな森をつくりながら、森づくりの過程で出た間伐材を地域で利活用し、外部の資源に頼り過ぎない暮らしを取り戻すための森づくりを行います。

日本の森の恵みが未来へ巡る。それが「めぐりんプロジェクト」です。



① 針葉樹で過密状態となっている山林を適切に間伐して日当たりを改善します

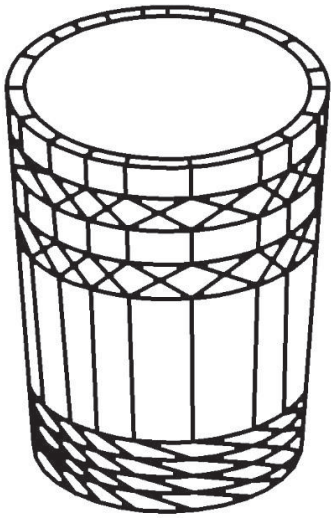
② 間伐した木材（めぐりん材）で木樽を製作します

③ 売上は森づくり活動へと還元されます

【めぐりんロゴ】

めぐりんプロジェクトの材木（めぐりん材）を使用した製品には、めぐりんロゴが入っています

味噌樽 取扱説明書



このたびは、味噌桶をお買い上げいただき。
ありがとうございました。
木製樽を初めてお使いになる方は
お使いになる前にこの取扱説明書を必ずお読みになり
木製樽のつくり、特性をご理解いただくことにより
樽を長持ちさせ、味噌づくりを楽しむことができます。

原材料

杉（愛知県産/めぐりん材） ……	側面材/底板/蓋
真竹（愛知県産） ……	竹たが/底板およびふたをつなぐ竹釘として
コウヤマキ（岐阜県産/針葉樹） ……	底板のすきまをふさぐものとして （使用していないものもございます）
続飯（そくい） ……	お米をねって作った食べられる糊 上蓋の接合に使用

もくじ----------

1　ご使用のまえに
2　味噌づくりのさい気を付けていただきたいこと
3　お手入れのしかた
4　このようなときには☒
5　最後に

1．ご使用のまえに

木材について~膨張~

樽を構成している木材は乾燥すると縮み、水分をあたえるとふくらむはたらきがあるため、樽に水分を与えご使用前に膨張させ漏れを止める必要があります。

この樽は検査も含め一度水を張っておりますのでお手元に届く頃には少し縮んでおります。

⚠ 必ず仕込みの前に樽に水分をあたえてください。

仕込みを始める前日までに※飽和食塩水を張り、仕込みをされる前にお水でよくゆすいでからご使用を開始してください。水量が減りますが樽が水分を吸収している状態です。目に見えて隙間が空いている場合は水を満たせる水位まで張って徐々に水位をあげていってください、膨張の反応がおおきい材料を使用しているため半日～1日ほどで隙間がふさがります。

お味噌をつける際は水が染み出る程度の漏れでしたらお味噌を仕込んでいる際に漏れが止まりますのでご使用になれます。蛇口を少しひねったように水か漏れてくる場合はもう少し長く水を張ってください。2日ほど繰り返し樽いっぱいに水をはり数時間ですべて外へ出てしまう場合は修理が必要となります。

※飽和食塩水---これ以上塩がとけない状態の食塩水

木材について~乾燥~

ご使用されない期間がながく空き、乾燥がひどくなりますとお水をはっても元の形に戻らず、竹たがが外れ、ばらばらになってしまい修理が必要となってしまいますのでご注意ください。特に樽から水分を奪うものとしては直射日光、風が強く当たる場所、エアコンなどの空調設備が常に稼働している場所があげられます。また、冷蔵庫内での保管にも適しておりません。これらの場所に空の状態でおいておくと数日で使えなくなりますので十分ご注意ください。

最適な置き場所は?

味噌蔵のように陽の光もあたらず適度に外からの空気がとおり、適度な湿度のある場所が樽を置いておくには最適の場所となります。現代の住居でよい置き場所となりますと、押し入れや雨漏りしないベランダの日陰か玄関付近がよいかと思います。また金属製の物置に置きますと夏場は暑くなりすぎてお味噌に影響がでます。

竹たがについて

竹タガに触れますとささくれで手を怪我したりするので、で**きるだけ木部を持つようにしてください。**また固い場所に竹タガを勢いよく当てますと竹タガが切れることがありますのでご注意ください。樽ごと水の中に放り込みますと竹が水を吸いカビで切れやすくなるので表側は水を含ませたふきんで木部をふくか、たわしでこする程度にしてください。また、**竹たがは接着していないので出荷時の位置をずらさないようにしてください。**

2. お味噌づくりのさい気をつけていただきたいこと

① 樽の底部と側部の間に隙間がありますがそのすきまに空気が入りますと味噌に良くない菌が入るおそれがあるため味噌を仕込む際は隙間をふさぐようにしこんでください。これは樽を作る工程上必ずできる隙間です。上蓋の上から新聞紙や袋をかぶせて上の二本の竹タガの間を紐などで縛ればある程度空気が入ってくるのをふせぐことができます。

② 樽を直に地面に置いてしまいますと底板の裏の部分（弊社の印字がある部分）が湿気でカビが生えたり腐ったりしますので台や割りばしなどの上に樽をおいて底部にも空気が流れるようにしてください。

③ 味噌たまりが染み出てくることがありますので**お皿、シートなどをしいて床を汚さないようにしてください。**

④ 消毒する際はアルコールを含ませたふきんなどで拭くか樽が十分濡れている状態で熱湯消毒をすることができます。乾いた状態で熱湯を入れますと変形いたしますのでご注意ください。

⑤ お味噌の仕上がりは初回杉の香りが強く出る場合があります、木桶に発酵を促す菌が定着する最初の数回は桶が味噌種の水分をもっていくので出来上がったお味噌が硬くなりがちになります。

3. お手入れのしかた

樽は中にものが入っているときお手入れは必要ありません、**トラブルのほとんどは空の状態にしておくことで発生いたします。**空いているときは乾燥やカビに注意しなくてはならないので何よりも使い続け空いている期間を少なくすることが永く使うコツです。**ご使用中お部屋が乾燥しがちで側面の木部上部が開いてくるようでしたら時折、濡れた布なので胴を拭いてあげ樽に水分をあたえてください。**
また、湿度が高い日が続きますと樽が湿気を吸い取り、漏れているよう樽が濡れることがあります。乾いた布などでたまに拭いてください。味噌をつくりすぎた時期、味噌漬けや漬物桶として樽を使用し樽が空かないように工夫している方もいらっしゃいます。**何も漬ける予定がない時は10～20%濃度の食塩水を樽に張ることで樽が空くことによる乾燥をふせぐことができます。**

洗浄について

樽は塗装をしていないため、においのする中性洗剤を使用しますと木材が洗剤を吸いにおいが取れなくなる恐れがあります。漂白剤やカビ取り剤の使用は厳禁でにおいが全くとれなくなるので十分ご注意ください。お米のとぎ汁と金属製でないたわしで洗う方が多いようです。

空いている状態の保管および乾燥の仕方

樽は直射日光と風に弱いので陰干ししてください。樽をさかさまにおいていただくと竹たがが落ちるのを防ぐことができます。

4.このようなときには?

竹たがが切れた

竹タガは強度を増すため竹の表面をおおう油をはがし、よく乾燥させたものを使用していますが、カビたり固い場所にあてることによりきれることがあります。この味噌樽はたがの強度をだすため何周か余分にまいてあるため切れることがあってもその部分をちぎればまた止まります。完全に落ちてしまうほど切れてしまっても下から2 番目か3 番目そして上の2つのたがのうちどちらかがとまっていたらまだお使いになれます。きれたささくれを取り除く際はピンセット等で取り除いてください。

カビがはえてしまった

カビ取り剤は木材がにおいを吸ってしまいますのでお使いになれません。気になさるならばカビた部分を彫刻刀で削るか紙やすりでとりのぞけば、木部が水分を吸い、ふくらんでけずりとった傷がきえます。**発酵などで使い込むうちに樽は黒っぽい色になりますが、問題なく発酵に適した状況ですので継続してお使いいただけます。**

修理したい

弊社へ持ち込んでいただくか、送料ご負担いただくことになりますが工賃¥500 に加えてタガ替え一本あたり¥300 底板および側板（何枚でも）替え¥1.000 にて請け負います。

5.最後に

このたびは社の味噌樽をお選びいただき、誠にありがとうございました。製品についてご質問等ございましたらお気軽にご連絡ください。

樽藤容器工業所

〒459-8007
愛知県名古屋市緑区大根山2-202
TEL FAX (052)-621-2029
e-mail tarutou@xug.biglobe.ne.jp

山 富　めぐりんプロジェクト企画/販売

〒453-0064
愛知県名古屋市中村区草薙町3-84-1ハイツ草薙105
e-mail yamato.toyota2020@gmail.com