

いつも天鷹をご
愛顧いただき誠
にありがとうございます。
います。

さわやかな陽気
が続いております。
お変わりありませんか。

天鷹通信4号目
をお届けします。

今回は日本農林
規格登録認定機
関ASACの検査
についてお伝え
します。

天鷹酒造最新ニュー
ス:

・オーガニック EXPO で
は沢山の方にご来場い
ただきました。

・天鷹酒造有機米糠を
原材料とした化粧品を
ご紹介します。

*2ニュースとも詳しく
は次頁をご覧ください。

・天鷹酒造初めての万
能もろみ「辛味もろみ」
が大好評です！！

有機栽培酒米情報 稲刈り前の検査がありました (10月13日の検査から)
登録認定機関の検査とは・・・。

齋藤政憲検査員 「地球を守るのは森と子供と有機農業と」



隅内俊光さんの田圃の検査風景

丁寧な検査が行われています。

有機農産物と一言で済ませ
がちですが、誰がどのように
“有機農産物”と認定してい
るのかとてもわかりにくいで
す。そこで、「有機性が保た
れているかどうか」をチェック
する検査に立ち会ってみました。
検査するのは有機 JAS
法に定められた登録認定機
関ASAC。天鷹酒造は、有
機酒米を作る許可をASAC
より得ています。

制定され、その後改定を
重ね、現在の JAS 法とな
っています。



さて、00年に有機JAS法が

隅内、渡邊、伊藤 「もうじき稲刈りだよ。」

ASACでは、農業の自然循
環機能の維持増進を図ると
いう JAS 法の観点から、生
産者がきちんと有機農産物
を作っているかどうかを検
査機関として確認していま
す。何をどのように何時作る
かという生産行程と手順は
全て生産者が申請します。
従って、認定機関は申請さ
れた行程や手順が、JAS法
等の基準に合っているか、
また申請どおりに行われて

かいるを検査するのです。検
査が行われたのは10月13
日。互いの自己紹介(身分証
明書で確認!)から始まりま
した。検査内容、スケジュール、
申請書類の確認、検査の基
準が示されました。

さあ、田圃の現地調査。上写
真の如く、ASAC齋藤、篠原
両検査員が生産者である隅
内さんに現場を確認し、細か
い点まで質問し、計測し、写
真を撮ります。その後は書類

の確認。栽培管理記録等を、
時間をかけて丁寧に調べる
検査が行われました。正直言
って、記録を取ることや検査
を受けることに、生産者は慣
れていません。それが気持ち
の上で負担になっていると思
います。勿論、検査員もそれ
は理解し、質問の仕方にもか
なりソフトでした。「有機性を保
つ」膨大な努力を、生産者・検
査員双方から深く教えられま
した。

天鷹酒造株式会社

〒324-0411
栃木県大田原市蛭畑
2166

TEL:
0287-98-2107

FAX:
0287-98-2108

E-MAIL:
tentaka@tentaka.co.jp

当社 Web サイト

URL:

www.tentaka.co.jp

天鷹酒造は「第9回オーガニックエキスポ」に出店しました



天鷹酒造ブース シンプルな作り
です。

大好評です。天鷹酒造 辛味もろみ。

今月初め、天鷹酒造より、初の万能もろみが発売
されました。「辛味もろみ」です。



去る、10月7日(水)から9(金)
東京ビックサイトにて

「オーガニックエキスポ」が開催されまし
た。巨大台風が上陸するというハ
プニングもありましたが、昨年
に比べ、より多くのお客様にご来場
いただき、ご試飲していただくこ
とが出来ました。ご来場下さいまし
たお客様に心より御礼申し上げ
ます。

4日に地元大田原市で開かれた
「唐辛子」イベントでは、用意した
「辛味もろみ」が完売するほどの
人気でした。「辛さがたまらない」
というお客様の声をよく伺いま
す。私のお気に入りには、辛味もろ
みとマヨネーズを1:1で混ぜ、フ
ランスパンに塗り、軽くオープンと
スターで焼くこと。とっても香ばし
いです。お試しあれ！ 70g瓶入
小売価格 360円(税抜)

天鷹

ご紹介します

有機清酒天鷹を造る過
程で出る有機米糠を原
材料としてお使いいた
だいているケロス化粧品を
これから続けてご紹介し
ます。



ケロス化粧品「エッセンスミルク」

米ぬかエキスをベースとして、肌の自然
回復力を助けるといわれるヘチマエキ
スや高麗人参など、植物性の美容成
分を最良のバランスで高配合した保湿
乳液。

肌質が変わると評判で、ケロス化粧
品の中で、一番売れています。

63g 7,300円(税抜価格)