



ほんものを たべよう

提出日	6/ 24 25 26 27
配達日	7/ 1 2 3 4
翌々週配達日	7/ 8 9 10 11

オルターの提案

- 本場に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2014.7月1週号

缶詰 CAN

オメガ3脂肪酸が豊富な 青魚の缶詰

刺身で食べられるレベルの鮮度の魚を缶詰に加工、
備蓄アイテムに最適品のひとつ。

(株)千葉産直サービス

文責 西川 榮郎 (NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

刺身にできる鮮度の青魚が原料

(株)千葉産直サービス 富田 正和代表は、寿司屋や料亭で刺身として出されるほどの鮮度の「とろ青魚」を厳選し、なるべく冷凍せずに鮮魚のまま缶詰にしています。そのような鮮度の魚が獲れるのはほんの限られた時期、すなわち“旬”だけです。シーズン限定パック品です。

その魚の良さをいかすため、使用する調味料も厳選し完全なものを使っています。化学調味料などを一切使用していません。

一番人気は「ミニとろイワシ缶」

「ミニとろイワシ缶」は千葉産直サービスの一番人気品です。6月下旬～8月前後に、銚子港に水揚げされる脂ののったイワシだけを限定しています。「脂のり」「鮮度」「サイズ」が申し分のない原料が入手できる一瞬のチャンスを見極め、年間分を旬の数週間だけで製造します。

そのマイワシの不漁が2002年頃から深刻になり始めたため、2005年頃から「とろさんま缶」「とろさば缶」などの青魚缶詰シリーズを本格的に作るようになりました。

サバは11月～12月中旬前後に、身がしまり、脂ののって旨味が増す、主に銚子沖の秋サバを使用します。サンマは9月中旬～11月初旬頃の北海道(主に)から北部三陸沖の漁場で水揚げされるものを使用します。

放射能汚染も監視

それぞれ福島県沖の放射能汚染海域を縦断する魚たちです。放射性セシウムを検出限界 1 Bq/kgで測定し、



富田 正和代表

消費者団体と共に歩む

(株)千葉産直サービスは1976年に創業しました。当初は牛肉などの移動販売をしていましたが、1979年からは注文販売に変更、会員組織作りを開始しました。「とろイワシ缶」の生産を始めたのはイワシの水揚げが記録上ピークの頃の1988年で、安全な煮干し製品でお付き合いのあった(有)新潟消費者センターの受託事業として製造を開始しました。この製造がやがて卸で軌道に乗りました。

「旬がみえる加工」がモットー

(株)千葉産直サービスは「旬がみえる加工」にこだわっています。おいしいためには自然の海と大地が育む旬の素材がキーワードです。食が安全であることは当たり前と考え、化学調味料、増量剤などの食品添加物、遺伝子組換えを排除し、昔ながらの天然醸造製法の調味料にこだわっています。魚の水揚げ、海域、船の情報も分かる原料を使い、調味料などの原料全てのトレーサビリティにもこだわっています。

「缶詰＝安価」という考えではなく、プロの目利きが「これぞ」という青魚の品質、サイズにこだわり、料理人も認める「盛りつけるだけで料理の一品となる、食卓を彩る日本一の青魚惣菜缶詰」であり、100年後にも支持されるものであることを目指しています。そのため煮汁も良質なダシとなり、もうひとつの料理の素材として使えます。

近年イワシなど魚の漁獲状況はますます不安定になっています。その中で産地、原料の質、製造工程などにこだわり、多くのリスクをかかえながら、本物を作り続ける(株)千葉産直サービスに心からエールを送りたいと思います。

ND(非検出)を確認しています。

3・11の原発事故の前から、鮮度を求めてどの船が漁獲した魚かを特定していましたので、事故のあといち早く放射能を測定し続け、それを公表することを決めました。

ビスフェノールフリー缶

(株)千葉産直サービスでは使用する缶の内張りプラスチックの安全性にも気を配っています。現在、日本缶詰協会に加盟している製缶会社は環境ホルモンとして問題となったビスフェノールAについて業界基準「10ppb以下」という対応をしています。千葉産直サービスでは「ミニとろイワシ缶」に使用している東洋製缶製品に関してビスフェノールAを、検出限界 5 ppb以下で不検出と、自社で確認しています。

オメガ3系必須脂肪酸が豊富

イワシ、サバ、サンマなどの青魚は必須脂肪酸のオメガ3系(n-3系)不飽和脂肪酸、エイコサペンタエン酸(EPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)を豊富に含有していますので、おすすめです。青魚には蛋白質やカルシウム、カリウムなどのミネラル、ビタミン A、B1、B2、D、Eなども豊富です。防災対策品として最適品のひとつです。ぜひ備蓄アイテムにお加えください。

千葉産直サービスの 青魚の缶詰

ミニとろイワシ缶

- 原料
マイワシ …… 銚子港水揚げ
醤油 …… ヤマヒサ
国産大豆、国産小麦、オーストラリア天日塩
粗製糖 …… 生和糖業(喜界島)
- 製造工程
1 原料受入 8 脱水
2 保管 9 秤量
3 解凍・水蔵(生) 10 調味料注入
4 頭尾部裁断 11 ふた締め
5 金属探知機 12 洗缶
6 肉詰 13 加熱殺菌
7 蒸煮 14 冷却



この鮮度・サイズ抜群の写真のマイワシが実際に使った原料(2013年夏製造分)

とろさんましょうゆ味缶

- 原料
サンマ …… 北海道沖～三陸沖
粗製糖 …… 生和糖業(喜界島)
醤油 …… ヤマヒサ(同左)
- 製造工程
同左

とろさば水煮缶

- 原料
サバ …… 銚子沖
食塩 …… 平釜海水塩(対馬)
米酢 …… 飯尾醸造
拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.161参照
- 製造工程
同左

オイルサーディン缶

- 原料
マイワシ …… 銚子港水揚げ
菜種油 …… 平田産業 オーストラリア産
非遺伝子組換え
ローリエエキス …… (有)落合ハーブ園(静岡県三島市)
有機農産物 自然農法国際研究開発センター認証
食塩 …… キパワーソルト 韓国産 還元塩
水 …… 銚子市水道水
- 製造工程
同左

焼き塩さば缶

- 原料
サバ …… 銚子港水揚げ
食塩 …… 海の精(伊豆大島)
酒 …… 大木代吉本店の純米料理酒
拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.177参照
- 製造工程
左記工程5の後に「酒噴霧」「ロースト(直火焼き)」「カット」の工程が加わります。

市販の魚の缶詰の問題点

一般市販の場合、原料の価格を抑えて量産しなければなりません。そのため脂のりがよくなかったり、傷がついていて鮮魚としては売れないような魚を冷凍しておいて、加工することになります。調味料の安全性に配慮することもなく、化学調味料などが使用されています。