



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2017.9月1週号

提出日	8/	火	水	木	金
	22	23	24	25	
配達日	8/	火	水	木	9/金
	29	30	31		1
翌々週分配達日	9/	火	水	木	金
	5	6	7	8	

オルターの提案

- 本当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。

甘夏加工品

無農薬・無化学肥料の 水俣の甘夏を使った加工品

マーマレード、ジュース、サイダー。

企業組合 エコネットみなまはんのうれん

文責 西川 榮郎 (NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



山下 善寛代表(写真後列右から2番目)

無農薬・無添加

企業組合エコネットみなまはんのうれん 山下 善寛代表は、無農薬無化学肥料で育てた甘夏を原料に、無添加でマーマレード、甘夏ジュース、甘夏サイダーなどを加工しています。

ていねいな手作業で風味を活かす

甘夏は農薬など薬品に頼らず、手作業で手間暇をかけて育てています。マーマレードジャムは機械に頼らず、手作業でていねいに、甘夏が持っている自然の風味を損なわないよう仕上げています。皮を刻んだり、煮詰めたり、下ごしらえから瓶のラベル貼りまで全部手仕事です。

とくに煮詰める作業は、機械を使わずに、手で感触を確かめながら鍋底や側面が焦げつかないように、とろみが出てきて甘さが増すまで2時間以上かき混ぜ続けます。

果汁も丸ごと使っているマーマレード

実った甘夏は大きくて立派な果実もあれば、小さくて見た目のよくない果実もあります。どんな果実であっても決して無駄にしたいかと思っただのがマーマレード作りのきっかけです。

マーマレードには甘夏を丸ごと使い、特有のクセ・風味を残すよう仕上げています。コクを加えるため、隠し味に温州みかん果汁を少し加えます。砂糖は分蜜糖を使っていますので、見た目は少し暗い色合いになっています。糖分は控えめです。そのため日持ちはしませんので、開封後は冷蔵してください。ヨーグルト、アイスクリームに添えたり、ケーキ、クッキー作りにも使えます。

いまだ解決していない水俣病事件

魚が湧く豊饒の海といわれた水俣湾、さらには不知火海がチッソ水俣工場からの水銀を含んだ工場排水によって汚染され、そこで獲れた魚を食べた人々が生命や身体を奪われました。

水俣病事件が1956年5月1日に公式に確認されてから61年が経っています。2004年10月の関西訴訟最高裁判決で国が加害責任を認めました。しかし、推定20万人ともいわれる患者が全て救済されたわけではありません。

漁場を奪われ、甘夏作りを

はんのうれんの水俣の甘夏の活動が始まったきっかけは、被害者である杉本 栄子さんと「京都水俣病を告発する会」として活動していた大澤 忠夫さんとの出会いでした。

水俣病事件で生活の場である漁場を奪われた漁師さんたちは、みかん栽培に転換を余儀なくされていました。当初は農協の指導で農薬・化学肥料が強制されました。杉本 栄子さんは農薬散布中にみかん山で倒れました。

大澤 忠夫さんは水俣病被害者の補償、被害実態、生活がどうなっているかが気になり、1973年5月に妊娠中の妻を抱えて水俣に移住しました。当時の水俣では、チッソ工場前に生涯年金、医療費などを巡って座り込みが続けられていました。そこで座り込みに参加する杉本 雄・栄子夫妻に出会い、甘夏栽培を手伝うようになりました。

再びの被害、農薬(毒)

杉本 栄子さんの父はイワシ漁の網元。裁判提訴前にその父を水俣病で亡くし、裁判を受け継ぎ、イワシ漁を

続けていました。しかし、水銀の影響で身体が侵され、漁にもほとんど出られなくなっていました。

そんな折、みかん山で農薬の散布中倒れ、入院したのです。水俣病で身体が侵された上、農薬は病状を悪化させ、生命の危険を増幅していました。その体験から農薬(毒)の怖さを知り、生きるためには農薬を拒否する以外にはありませんでした。「毒(水銀)で両親を奪われ、健康を失った者が他人様の食物に毒をかけられますか!」。杉本 栄子さんの当時の言葉です。

この言葉から水俣病患者自身が水俣病の闘いの中から新しい農業のあり方・生き方を模索し、「反農薬・自主販売」を軸とする反農連(反農薬水俣袋地区生産者連合)の結成につながりました。

海や川を守る石けん運動

水俣病公式確認30年にあたる1986年、水俣病患者とともに働く場をつくるため、患者・チッソ労働者・水俣市民54名が「水俣せっけん工場」を設立しました。かつて不知火海が有機水銀によって汚染され、甚大な被害に巻き込まれた過酷な教訓から、全国の川や海が合成洗剤の被害を受けないために石けん作りを始めました。

2004年には任意団体であった「水俣せっけん工場」の理念をさらに発展させ、公害の原点「水俣」から、環境・福祉・食をテーマに、障害者とともに働く場として、法人「企業組合エコネットみなまはん」が設立され、2006年10月には、かねてより親交の深かった「水俣・反農連」と農水産加工部門を立ち上げました。

エコネットみなまはんのうれんの 甘夏加工品

●甘夏の生産者

杉本 秀夫・啓子、鴨川 等、森 義澄、金子 満博、須山 久美子、エコネットみなまのスタッフ

●温州みかんの生産者

藤井 竜馬 (エコネットみなまのスタッフ)

●みかんの防除

農薬(除草剤を含めて)の使用ありません

肥料

生産者によって多少変わりますが、化学肥料の使用なし。中心はラクトボカシ肥料ですが、一切使っていない農家や、水産産甲殻類・魚粉を使っている農家もあります。

●マーマレード

<原料> 甘夏 ☆☆☆、温州みかん ☆☆☆、種子島甘蔗分蜜糖

●無農薬・無化学肥料栽培 甘夏みかんサイダー [ND]

<原料> 甘夏 ☆☆☆、甜菜グラニュー糖、水

●無農薬・無化学肥料栽培 ブルーベリージャム [ND]

<原料> ブルーベリー ☆☆☆ …… 無農薬・無化学肥料栽培 森山 良樹 砂糖 …… 粗糖(沖縄県産) (株)青い海 製造「やさしい砂糖」

●無農薬・無化学肥料栽培 甘夏ジュース

<原料> 甘夏 ☆☆☆