



ほんものを たべよう

提出日	4/ 火 水 木 金
	16 17 18 19
配達日	4/ 火 水 木 金
	23 24 25 26
翌々週分配達日	4/ 火 5/ 水 木 金
	30 1 2 3

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2019.4月4週号

総菜 COOKED FOOD

オルターオリジナル仕様 放牧豚まん

皮と具はもちろん調味料まで、安全な素材にとことんこだわりました。蒸し器でふっくら蒸してどうぞ。

(株)ネージュ

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)



社長の木内 慎佳さん

私も含めて大阪人の好物のひとつが豚まんです。しかし、ちまたの豚まんの売れ行きが最近では低迷しているらしいのです。その理由は、食べるたびにがっかりさせられる豚まんだらけになってしまったからかもしれません。豚肉が臭かったり、皮にまったく味がなかったりします。

昔は冬になると街角で、豚まんをスチーマーで蒸かして売っていました。それらは手作りで、そこそこともな原料で作られていたからおいしかったのでしょう。オルターでそんな昔懐かしい豚まんを復活できないかと考えていました。

そこで、アイスクリームやアイスキャンデーでおなじみの(株)ネージュで、オルターオリジナル仕様の安全・安心な豚まんを作っていたことにしました。ネージュでは高度な冷凍技術で、夏はアイス、冬は豚まんを作っておられます。どちらも季節品なので、それを組み合わせた生産をなさっているのです。

「放牧豚まん」は、具と皮の原料すべてにオルターのこだわりを実現しています。具の豚肉は知床興農ファームの放牧豚を使い、野菜はオルターの生産者の無農薬のもの、調味料は(株)かめびしの濃口醤油などを使っています。皮は国産小麦粉と生イーストで作っています。

オルターオリジナル仕様 ネージュの放牧豚まん

原料【具】

- 豚肉…知床興農ファーム放牧豚。ポストハーベスト農薬や遺伝子組み換えの心配のある輸入穀物を使用せずに可能な限り国産のエサを与えています。(カタログ2014年7月3週参照)
- 玉葱、生姜、にんにく…オルター生産者農家の原則として無農薬栽培のもの。豚まんを製造する時期によって最適の生産者を選びます。
今回の製造原料について、玉葱…内海農園(☆☆☆)・生姜…四万十生産グループ(☆☆☆)・にんにく…楠さん、西川さん(☆☆☆)のものを使用します。
- たけのこ…徳島県阿南産または小松島産たけのこ。豚まんに適したおいしい「元」部分を使用。クエン酸などのpH調整剤など薬品を一切使わず、水煮しただけのもの
- 乾燥椎茸…国産原木椎茸。薬品不使用。井上椎茸園(☆☆)(カタログ2000年6月6週参照)
- 醤油…(株)かめびし濃口醤油。本醸造。国産大豆、国産小麦、天日干し原塩、にがり、むしろ麹製法(カタログ1998年10月1週参照)
- 砂糖…種子島甘蔗分蜜糖(カタログ2000年4月1週参照)
- 塩…赤穂の天塩(カタログ2000年4月4週参照)
- 澱粉…神野でんぷんの特別栽培でんぷん(カタログ2000年3月3週参照)
- 純米料理酒…大和川酒造の蔵の素

- オイスターソース…光食品(カタログ2000年4月5週参照)
- ブラックペッパー…ネパリバザーロ(フェアトレード)(カタログ2001年11月3週参照) 旨味増量剤などを混合していない、ホールペッパーを粉末にしたもの

原料【皮】

- 小麦粉…今回使用の小麦粉は「春小待」(佐賀県産小麦使用)
- ビート糖…北海道産((株)日本甜菜糖業)
- 食塩不使用バター…よつ葉乳業(カタログ2000年8月3週参照)
- 生イースト…(株)日本甜菜糖業
- 塩…赤穂の天塩
- 重曹…木曾路物産。純品、無添加

製造方法

- ①具を混合して調理・味付け
- ②包あん機で具を皮で包む
- ③皮を発酵しふくらませる
- ④蒸し器で蒸す
- ⑤冷却して包装
- ⑥冷凍



市販の肉まん(豚まん)の問題点

下記はコンビニで売られている肉まんの原材料表示の一例です。

◆ 原材料名

【具】たけのこ、葱、豚肉、大豆蛋白、豚脂、玉葱、砂糖、醤油、ポークエキス、生姜、発酵調味料、椎茸、植物油、香辛料、食塩、オイスターエキス、マルトール

【皮】小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、調味料(アミノ酸など)、安定剤(カゼインNa、アルギン酸エステル、アルギン酸Na)、カラメル色素、ベーキングパウダー

まるで食べものでなく、何か化学製品のような。なぜこんなことになるかというと、コスト優先で粗悪な原

料を使うため、そしてそれをごまかすために次から次へと手を施さなければいけないからです。

豚肉はできるだけ少しか使いません。それをごまかすために豚脂で増量してそれらしくみせています。大豆たん白も肉らしくみせる増量剤です。豚肉、豚脂にはエサのポストハーベスト農薬、飼料添加物や動物医薬品の問題が、大豆にはポストハーベスト農薬や脱脂するときに使われるn-ヘキサンなどの問題があります。

野菜は当然農薬使用の慣行栽培です。野菜を炒めるには植物油(トランス脂肪酸)が使われます。しいたけは菌床栽培で農薬、化学肥料が使われています。醤油、ウスターソースなどの調味料は、ポストハーベスト農薬のある輸入大豆、輸入小麦、食品添加物などが原料に使われています。

肉エキス、酵母エキス、野菜エキスは、味をごまかすものですが、乳製品、鶏肉、りんご、ゼラチン由来などの粗悪な原料自体の問題やキャリアオーバーの食品添加

物が問題です。

アミノ酸系調味料とは脳障害を起こすグルタミン酸ソーダのことです。発がん性が問題になっているカラメル色素が着色に使われています。でんぷん(輸入原料)、パン粉(輸入小麦)は具から液汁(ドリップ)が出ないように吸着するために入れられるものです。コンビニでは肉まんの見た目を美しくするために使っています。本当なら肉汁のにじんできるようなジューシーな肉まんの方がおいしいのに、わざわざまずくしているのです。

皮は輸入小麦粉(ポストハーベスト農薬)にショートニング(トランス脂肪酸)、ベーキングパウダー(食品添加物が何十種類入り)で作られます。安定剤としてカゼインNa、アルギン酸エステル、アルギン酸Naが使われるのは、冷凍したあとふんわりとボリュームが戻るように乳化剤として使われています。

かくして、形こそは肉まんですが、到底おいしいとはいえない代物が出来上がっています。