



ほんものを たべよう

提出日	4/7	4/8	4/9	4/10
配達日	4/14	4/15	4/16	4/17
翌々週配達日	4/21	4/22	4/23	4/24

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

2015.4月3週号

オイル OIL

オーストラリアから届く、ほんもののエキストラバージンオリーブオイル

無農薬、無化学肥料のオリーブの実を古式製法で压榨しただけの無濾過製法。

(株)バロックス

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)

エキストラバージンオイルのほとんどが偽装

(株)バロックス、安井弘高社長は、日本はもとより世界的にも本場イタリアを含めて、一般ではニセモノだらけで事実上入手困難とされる「エキストラバージンオイル」のほんものをバロックスオーストラリア社から輸入し、販売しています。

昔ながらのオリーブオイル

安井社長の扱うオリーブオイルは、仲間の経営するオーストラリア南オーストラリア州アデレードにある農場で、収穫から製品化まで一貫生産された、ほぼ昔ながらの製法で作られたエキストラバージンオイルです。

無農薬、無化学肥料、NON GMO

農場は南半球にあります。緯度的にはオリーブオイルの本場イタリア、ギリシャ、トルコなどと同じ地中海式気候で適作地です。農場の面積は2000haあります。オリーブの木々の間隔は通常の1~2mより広い、5m以上です。オリーブの木の種類は遺伝子組み換えなしの在来種です。肥料らしいものはオリーブの実の搾りカスを撒く程度で化学肥料を使いません。乾燥地帯のため、大した雑草は生えませんが、雑草はそのままで除草剤など農薬を使わず、土にストレスを与えません。

無濾過製法で抗酸化力が損なわれていません

オリーブオイルの搾油は昔ながらのノンフィルター製法で行なっています。摘んだオリーブの実を、その日のうちに搾り、オイルが上澄みとして分離してくるよう寝かせて、その上澄みを何も加えずそのまま瓶詰めするという方法です。活性炭素フィルター(一般では粗悪な品質のもの臭いなどを除去する目的で使われています)を通さないで、オリーブに

本来含まれるポリフェノール類などの健康成分である抗酸化物質が損なわれていません。もちろんトランス脂肪酸も一切含まれていません。

世界のほんもののエキストラバージンオリーブオイルはオリーブオイルのわずか3%程度と考えられており、そのうち無濾過ノンフィルター製法のオリーブオイルはさらにその3%、すなわちオリーブオイル全体のわずか0.09%しかありません。

娘の名にちなんで「キヨエ」

安井社長はこのエキストラバージンオイルを「オリーブジュース」と呼び、自分の娘の名前にちなんで「キヨエ」と名付けています。「キヨエ」は最初の口当たりはとても軽いです。なのに後からしっかりとした香りが高まり口に広がります。口の中で野菜が温まると同時にキヨエオリーブオイルが温められ香りが高まりますが、オルターのおいしい野菜の味を最後まで妨げません。

安井社長とオリーブオイルの出合いは、友人がオーストラリアに永住し、自らもご家族を連れて1987年に移住したことがきっかけでした。現地のギリシャ人の友人が、「ワインに向いた土地はオリーブにも向いているはずだ。ヨーロッパではピュアオイルやエキストラバージンオイルとされているオリーブオイルでもブレンドされているものがほとんどだ。純粋なオリーブオイルを作りたい」ということからオリーブの木を育て始めました。1990年代から準備に3年かけ、栽培を始めて7年目にして、日本へ持ってくることになりました。

ほんもののオリーブオイルは健康オイル

オリーブオイルはほんものであればたいへん抗酸化力に優れ、抗炎症作用、血液をサラサラにして血栓症や脳卒中、心臓発作のリスクを減らす効果、対感染症免疫反応を高める



作用、アルツハイマー予防作用、がん細胞増殖抑制作用が期待できる(トム・ミュラー著「エキストラバージンの嘘と真実」参照)とされています。心疾患、認知症、特定の種類のがんの発病率の低下をもたらす地中海式食事法の要と考えられています。

ほんもののオリーブオイルは生食でないともったいない油です。カルパッチョ、サラダ、野菜スープ、ジュース、パン、冷やっこ、冷製パスタなどにお試しください。ブラックソルトと混ぜて使うとまるでゴマ豆腐のような味わいです。天ぷらにすると胸やけしません。その他火傷、アトピーの乾燥肌、爪のひび割れにも使えます。

かめびし醤油との奇跡のコラボ「SoyS.andオリーブオイル」

(株)バロックスのエキストラバージンオイル「オリーブジュースキヨエ」のオルターへのご紹介は、オルターの醤油の生産者、かめびしの岡田佳織社長からです。

かめびしが、卓上型の風味に優れた新しい調味料、醤油とオリーブオイルを混ぜただけの「SoyS.andオリーブオイル」を開発しましたが、「キヨエ」以外のオリーブ油ではうまく懸濁せず、製品化ができなかったそうです。バロックスの安田社長によれば、かめびし醤油以外の醤油ではやはりうまく懸濁しないそうです。「SoyS.andオリーブオイル」は水分子が小さく活性化しているほんものの醤油とほんもののエキストラバージンオリーブオイルとの奇跡のコラボで完成した全く新しい調味料です。サラダ、魚料理、肉料理などあらゆる料理に試してください。



バロックスの

エキストラバージンオリーブオイル「キヨエ」

- 原産国
オーストラリア 南オーストラリア州アデレード
- 防除
農薬の使用なし
- 肥料
化学肥料の使用なし
オリーブの実の搾りカスを撒く程度
- 製造工程
 - 1 オリーブの実を摘む
 - 2 その日のうちにオリーブの実ジュース100%を搾る
 - 3 搾油液を3~6カ月寝かせて上澄み液を分離
 - 4 何も加えず、そのまま瓶詰め



活性炭素フィルターなどの使用はありません。他のオリーブオイルやオリーブオイル以外の他の植物油のブレンドをしていません。食品添加物の使用はありません。

市販のエキストラバージンオリーブオイルの問題点

現在日本は米国、イタリア、ブラジルに次ぐオリーブオイル輸入大国です。しかし、日本人が手にするエキストラバージンオリーブオイルでほんものは極めて稀です。本場イタリアでさえ、イタリア産は20%、あとはスペイン、北アフリカ(チュニジアなど)、中近東(トルコなど)など地中海沿岸の国からの輸入物です。そして、イタリア産のオリーブオイルの実に98%が一級品とはいえない現状にあるといわれています。「原産国」の偽装だけでなく、まだまだなので、他の安い植物油が混入されるケースが一般的です。菜種油、大豆油、コーン油、ピーナツ油、ヒマワリ油、パナの実油、ケシ油、ゴマ油、ランパンテオイルが使われ、工業用の葉緑素(ベータカロテン)で着色し、植物エキスで香りをつけ、エキストラ

バージンオリーブオイルをほんの少し混ぜるという方法です。ハーブや植物根を使う偽装はローマ時代から現在まで続いているということです。1981年スペインで起きたオリーブオイルによる「有害オイル症候群事件」では推定800人の死者が出ました。毒性の強い有機化合物アニリンの入った菜種油が混入していたためでした。発がん性物質PAHs(多環芳香族炭水化物)や鉛油が混入していたこともありました。エキストラバージンオイルの本来の定義は製造工程においてオリーブの実の洗浄、粉碎、攪拌、抽出、遠心分離、濾過以外の処理を行わないことです。そしてカビ臭、腐敗臭、酸化臭、ワインビネガー臭、キュウリ臭、汚泥臭などが無い高級なオリーブオイルです。新鮮うちに加工すること、無加熱が条件です。オリーブの実の鮮度を落として加工すると過酸化物質の臭いがします。市販されているエキストラバージンオリーブオイルには、劣悪なオリーブオイルから低温脱臭装置で悪臭を取り除いたもの

も一般的です。当然風味も飛び、オリーブオイルの特徴の抗酸化力も期待できません。ほんもののオリーブオイルなら12℃一定なら80年間変質しないといわれていますが、一般のオリーブオイルは劣化が早く、数カ月で劣化してしまいます。n-ヘキサン抽出、脱溶剤、脱酸性化、脱臭、脱ガム、再エステル化加工など化学処理も施されます。それらニセエキストラバージンオイルにはイタリア国旗、有名農場のラベルが貼られ、オーガニック表示まで偽装されています。オリーブオイルが防虫剤のナフタリンで汚染していた事件も発生しています。輸入コンテナ内部のナフタリン汚染された塗料から、オリーブオイル容器のプラスチック(フレキシバグ)のポリマーを通してナフタリンが染み込みオリーブオイルを汚染したケースです。さらにオリーブオイルの間の詳細を知りたい方はジャーナリスト、トム・ミュラーの命がけの著書「エキストラバージンの嘘と真実」(日経BP)を参考にしてください。