



ほんものを たべよう **B**

提出日	4/	火	水	木	金
	27	28	29	30	
配達日	5/	火	水	木	金
	4	5	6	7	
翌々週分配達日	5/	火	水	木	金
	11	12	13	14	

2021.5月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

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。

惣菜

イノちゃんコロッケ おいしくできました

特定非営利活動法人 動 就労継続支援B型事業所バンジー

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)



特定非営利活動法人 動 就労継続支援B型事業所バンジーのスタッフ・利用者の皆さんと、山本 宏代表(後列左端)

自立支援にお惣菜づくり

障がい者の自立支援に取り組む、大阪府富田林市にある特定非営利活動法人 動(どう) 就労継続支援B型事業所バンジーの山本 宏代表は、当事者の日中活動の一環として、オルター食材100%を原料とした安全でおいしいお惣菜づくりを行います。

その第一弾として、「イノちゃんコロッケ」を作ります。

以後、「お好み焼」「焼きそば」「焼めし」などにも取り組んでいきたいと考えています。

オルター食材 100% の安全なお惣菜

「イノちゃんコロッケ」の原料は備後ジビエ製作所が生け捕りにしたイノシシの猪肉(オルターカタログ2019年12月3週号参照)などオルター食材100%です。原料のこだわりだけでなく、製造工程にもこだわります。ひとつひとつ、丁寧な手作りで、揚げるのも丁寧な手揚げです。また2度揚げをして油の吸収を下げ、適切な水分含量を保ち、おいしく仕上げています。出来上がったコロッケはただちに急速冷凍をかけ、包装していきます。

イノシシコロッケは、私が高知県でいただいて、たいへんおいしかったので提案しました。試作を1年以上何回も繰り返し、なんとか製品化にこぎつけました。一口サイズでお弁当のおかずにも最適です。たいへんおいしくできていますので、是非応援してください。



イノシシは山でくずの根、ドングリなどを常食していて、その猪肉はたいへん自然で安全な食材です。その潜在的な資源量は養豚に全て置き換えられるほどです。

多くの夢を乗せたコロッケづくり

イノシシは全国的に害獣化して、社会問題となっています。備後ジビエ製作所がイノシシを捕獲している広島県備後地方(福山市など)でも年間2000頭が捕獲され、そのうちジビエとして食用にできているのは、オルターが食べ始めるまではたった130頭でした。

オルターの地元、千早赤阪村でも年間100頭ほど、河南町では年間70頭ほどが捕獲されています。ゆくゆくは地元産イノシシの活用も視野に入れていきます。

オルターが取り組んでいる「助け合い村づくり構想」の一環として、これらジビエ肉の有効活用すなわち害獣対策、資源の有効活用、消費者の健康応援、障がい者の自立支援、村の活性化などに繋がっていくというプロジェクトです。

新型コロナ禍を乗り越えて

バンジーは2015年創業で、障がい者の自立支援の一環として、日中作業として工業製品部品の小さな箱作り作業、畑作業を行い、仕事の合間には喫茶店、買い物、ジムなどの楽しみも提供しています。通所人数は20名です。

ところが新型コロナ禍により、仕事の依頼が減り、収入も下がりました。そこで、収入を少しでも増やし、当事者の方々に少しでも多く給料が配れるよう、オルターと協力して安全な食べものづくりに取り組むことになりました。お手本は同じ試みを行ってきた特定非営利活動法人吉野コスモス会です。

バンジーの職員には調理師免許を持つ者が2名もいて、お惣菜づくりには頼もしい限りです。



バンジーのオルター特別仕様イノちゃんコロッケ

●原材料

- じゃがいも オルターの生産者
今回は渡部さん(農村を考える会)・北海道☆☆☆ **ND**
(オルターカタログ2016年10月2週号参照)
- たまねぎ オルターの生産者
今回は内海さん(内海農園)・北海道☆☆☆ **ND**
(オルターカタログ2009年10月4週号参照)
- 猪ミンチ 備後ジビエ製作所 **ND**
(オルターカタログ2019年12月3週号参照)
- 天然酵母パン粉 三木食品
(オルターカタログ2020年12月1週号参照)
- 棚田の米粉 高生連 **ND**
(オルターカタログ2016年3月1週号参照)
- 薄力粉 熊本製粉(ウマイ)
- でんぶん 神野でんぶん **ND**
(オルターカタログ2010年2月1週号参照)
- うすくち醤油 かめびし

- 三河みりん 角谷文治郎商店 **ND**
(オルターカタログ2006年12月5週号参照)
- 種子島甘蔗分蜜糖 新光糖業 **ND**
- 赤穂の天塩 赤穂化成
- ホワイトペッパーパウダー エヌ・ハーベスト
(オルターカタログ2019年10月3週号参照)
- 水(水道水+光子触媒)
- 菜種油(サラダタイプ) 米澤製油

●製造工程

- 1 じゃがいもを蒸して、つぶす
- 2 玉ねぎを刻み、炒める
- 3 イノシシ肉を炒める
- 4 材料・調味料を混ぜて成型
- 5 でんぶん、パン粉、米粉をつける
- 6 フライヤーで揚げる
- 7 急速冷凍
- 8 包装