



# ほんものを たべよう

提出日	7/	火	水	木	金
	20	21	22	23	
配達日	7/	火	水	木	金
	27	28	29	30	
※オリンピックによる運送トラブルが発生した際は、遅配・中止になる場合があります。					
翌々週分配達日	8/	火	水	木	金
	3	4	5	6	

2021.7月5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。

## 調味料

# あれば便利！有機生姜シロップ、 有機生姜ストレート

甘酒、手作りジンジャーエール、その他料理に

## 和氣 / (株)プレミアムマーケティング

文責 西川 榮郎(安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

### 有機生姜の加工品

高知県四万十町、四万十川の支流沿いにある有機加工品製造販売「和氣」、馬淵 香代表は、同じ四万十町内の(株)ゆうきのもり、大森 行彦さん(写真⑤)が栽培する有機生姜「黄金虚空蔵II生姜(おうごんこくぞうIIしょうが)」(オルター栽培基準★★★)を原料に、「生搾り有機生姜シロップ」と「生搾り有機生姜ストレート」などを製造しています。



高知県四万十町、四万十川の支流沿いにある有機加工品製造販売「和氣」、馬淵 香代表は、同じ四万十町内の(株)ゆうきのもり、大森 行彦さん(写真⑤)が栽培する有機生姜「黄金虚空蔵II生姜(おうごんこくぞうIIしょうが)」(オルター栽培基準★★★)を原料に、「生搾り有機生姜シロップ」と「生搾り有機生姜ストレート」などを製造しています。

### ジンジャーエールが簡単に作れます

たいへんおいしい生姜製品です。いろんな料理をさらに旨味アップできるおすすめ調味料です。とくに甘酒に少し加えると、とびきりおいしく幸せな味になります。炭酸水で割るとお手製のジンジャーエールができ上がります。とくに「生搾り有機生姜ストレート」は炭酸で割るだけで頭がスカッとして夏は手放せませんのでおすすめです。

### 生姜パワーでヘルシーに

生姜の効能、血流促進、体温向上はよく知られています。健胃促進、生理痛改善、心臓病やがんなどの緩和、つわり緩和など様々な効果が期待されているヘルシー



な作物です。日常に手軽に使えるこれらの生姜加工品が家にあるとたいへん便利です。

### 黄金虚空蔵II生姜

(株)ゆうきのもり、大森 行彦さんが栽培する生姜の品種は高知県でも珍しい品種「黄金虚空蔵II生姜」です。生姜の有効成分ジンゲロールが一般的な生姜と比べ、1.6倍もあります。その特性が認められ、農林水産省登録品種第136644号として認定されています。

大森さんはその生姜を農薬・化学肥料を使わず有機栽培(オルター栽培基準★★★)しています。有機JAS認定を取得しています。

### 元エンジニアが育てる有機生姜

大森さんは元、コピー機のエンジニア。ヨーロッパへ赴任、営業に明け暮れたことがあります。後に脱サラし、1991年高知県に入植。ログハウスを輸入販売しながら農業をしていましたが、徐々に農業に割く割合が増え、今に至っています。

2010年に全圃場を有機JAS認定圃場に切り替えました。NPO法人高知県有機農業認証協会KOAAの理事でもあります。

### 無加水、生搾り

和氣の馬淵さんは、その(株)ゆうきのもり、大森さんの有機生姜を原料として「生搾り有機生姜シロップ」と「生搾り有機生姜ストレート」を製造しています。

それらの製造にあたっては、「無加水」で生搾りしています。

「生搾り有機生姜ストレート」は生姜汁を搾り、熱は加えず生のまま瓶詰めしています。加熱処理は充填後となります。無駄な加熱殺菌を減らし、生搾り感を大切にしています。

「生搾り有機生姜シロップ」は生搾り生姜汁にブラジル産の有機きび糖を加え、同様にビン詰めしています。

### 農業に対する違和感

馬淵さんは2013年、お母様がくも膜下出血で入院したため、東京での仕事を辞め、香川県で農業を営んでいる実家へ帰ってきました。看病の合間に実家の農業を手伝い、農業を使ったとき、たいへん違和感を感じま



和氣の馬淵 香代表

した。家の窓を閉め切っていたにもかかわらず、家の中に入ると悪臭で、次の日風邪に似たような症状で体が重く、起きることができませんでした。

### 有機農業を学んだのがきっかけ

お母様の回復とともに、自然と調和した農業を学ぶため、翌2014年高知へ移住し、「四万十自給農の里」で自然栽培の野菜と養鶏を1年間研修しました。それから、さらに有機農業を学ぶため、(株)ゆうきのもりにスタッフとして入社しました。

農業のノウハウを学ぶために入社したのですが、当時2人の男性スタッフのみの体制は全てが混沌としていました。学べる体制を立ち上げるということからのスタートでした。仕事しやすい環境作り、みんなが楽しくなるよう工夫、とにかくよく働きました。

### オーガニックのジンジャーエールベースが作りたい

有機加工品製造販売の和氣は2019年1月に設立しました。最初の加工品「生搾り有機生姜シロップ」は「有機黄金虚空蔵II生姜で、笑顔で飲める完全オーガニックな辛めのジンジャーエールベースを作りたい」という想いで開発しました。

馬淵さんの夢は、いつか光あふれ風が通る場所に土地を買い、自然と調和した生活空間を作り、行き場のない思いを持つ人も気軽に身を寄せ、自然やその土地に包まれることで、「自分に立ち戻る」ことができるような小さな地球のような豊かな場所を作りたいということです。



### 飲んだジンジャーエールに感激して販売を協力

オルターへ和氣の「生搾り有機生姜シロップ」「生搾り有機生姜ストレート」をご紹介いただいたのは、有機酵素(オルターカタログ2021年6月3週号参照)の紹介者、(株)ZIRAJAPANの山本 慎一郎社長です。山本さんは2019年7月、和氣の馬淵さんの姉が香川県高松市で経営する「酒肴 天馬」で「生搾り有機生姜シロップ」を使って提供していたジンジャーエールに感激したことがきっかけでした。

そのとき山本さんと同席していた東京セントラルレーディング(株)代表、目崎 忠正社長、(株)プレミアムマーケティング内田 直人社長の3人がこの販売に協力されました。

#### 和氣の

### 「生搾り有機生姜シロップ」 「生搾り有機生姜ストレート」

#### ◇生搾り有機生姜ストレート [ND]

##### ●原料

有機生姜 (株)ゆうきのもり 大森 行彦  
防除 農薬使用なし  
施肥 鶏糞、油カス、石灰  
オルター栽培基準 ★★★

##### ●製造工程

- |       |        |        |
|-------|--------|--------|
| 1 洗浄  | 2 裁断   | 3 洗浄   |
| 4 裁断  | 5 搾汁   | 6 異物除去 |
| 7 充填  | 8 加熱殺菌 | 9 打栓   |
| 10 冷却 |        |        |

#### ◇生搾り有機生姜シロップ [ND]

##### ●原料

有機生姜 同上  
有機砂糖 生産者 Usina Sao  
Francisco S/A(ブラジル)

##### ●製造工程

上記製造工程の⑤と⑥の間に「加糖工程」があります。