



ほんものを たべよう

提出日	5/ 火 水 木 金
	26 27 28 29
配達日	6/ 火 水 木 金
	2 3 4 5
翌々週分配達日	6/ 火 水 木 金
	9 10 11 12

2020.6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。

マヨネーズ MAYONNAISE

こだわりたまごから 作ったマヨネーズ

調味料もオルター仕様

(有)カンナンファーム

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)



カンナンファーム会長の河南一夫さんと山口洋史さん



たまごからマヨネーズまで一貫生産

兵庫県丹波市春日町の(有)カンナンファーム河南一夫会長は、とことんこだわり抜いたエサを与え、味の良いたまご作りを行っています。さらに、そのたまごを主原料に、調味料も全てオルター仕様でマヨネーズを作りました。

究極のマヨネーズ作り

マヨネーズの原料は(1)国産菜種油(米澤製油)、(2)国産米酢(河原酢造)、(3)自家製鶏卵((有)カンナンファーム)、(4)赤穂の天塩、(5)種子島甘蔗分蜜糖(新光糖業)、(6)みかん果汁(無茶々園)、(7)ホワイトペッパー(エヌ・ハーベスト)と、全てオルター仕様のマヨネーズです。

風味にこだわったたまご作り

(有)カンナンファームのたまごは風味豊かなおいしい味を追求した結果、下記のようにエサにとことんこだわっています。

とうもろこしはPHF(ポストハーベスト農薬不使用)、NON-GMO(非遺伝子組み換え)のトウモロコシをアメリカから個人輸入して使っています。しかも風味を守るため、丸粒トウモロコシを自社で挽き割りしています。主原料のコストはたいへん高くなっていますが品質への妥協はありません。

魚粉は北海道近海で獲れたEPAやDHAが豊富な青

身魚(サンマ、サバ、イワシなど)を鮮度の良いうちに粉末処理しています。

その他、大豆ミール、生にんにく(地元産にんにく。葉・茎・球根とも粉碎し、塩漬にしたもの)、生米ぬか(地元丹波産)、唐辛子(パプリカマリーゴールド系)、カキガラ、天日塩、腐植土を与えています。化学合成タンパク(DLメチオニン)などは不使用です。

鶏舎は日光がよく当たる、換気の良い、開放型のケージ飼いです。平飼い、放し飼い、有精卵など様々な飼育方法にもチャレンジしたこともありますが、目指すたまごは作れず、衛生面を考え、現在のスタイルにたどり着きました。

鶏糞は直接地面に落とすスクレッパーで地面にかき落とし、他のケージを汚さない構造にしています。床下に落ちた鶏糞は、大型除糞装置を使って毎日2回、鶏舎外へ搬出しますので、アンモニアガスやハエの発生はほとんどありません。

こうして作ったたまごは、黄身と白身がそれぞれぷるると盛り上がり、卵白は無色透明、黄身の膜を指でつまむと持ち上がり、つまようじを刺しても崩れません。香り風味も良いたまごになりました。有名な料理研究家、辰巳芳子さんも推選しています。

子どものとき食べたたまごのおいしさが忘れられず

河南一夫会長は1935年丹波市生まれ、会長のお父さんは戦前たまご商を営んでいました。子どもの頃食

べていたたまごは白身が透明で、黄身もしっかりして濃厚な味でした。大人になってもこのおいしかったたまごの味が忘れられず、その味をよみがえらせる試行錯誤を続けることになりました。中学を卒業して、JAの前身おおじ農業会に就職しました。会社勤めをしながら、数十羽の鶏を飼い始め、やがて1957年に河南養鶏を創業するまでになりました。

1972年、与える飼料によって、たまごの風味が大きく変化することに気付き、さらにエサの改良に取り組みました。

1993年(有)カンナンファームを設立、2006年には自家挽き割り設備を導入、個人輸入したPHF・NON-GMO丸粒トウモロコシ給餌を開始しました。このことは日本の養鶏界では画期的な試みです。

美味しいたまごはエサで決まると、自社農場での完全自家配合を続けています。

これまでに鶏が病気で半数死んだことや、大水害で鶏舎が全壊したこともありましたが、それらの困難を乗り越えて、25,000~27,000羽養鶏の現在があります。品質を考えれば、これ以上羽数を増やす予定はありません。

これからは、孫娘の夫、山口洋史常務が会長の志を継いで未来を守っていきます。

(有)カンナンファームのマヨネーズ

●原料

- 1 菜種油 米澤製油、国産なたね油(サラダタイプ)
- 2 米酢 河原酢造 (オルターカタログ2005年1月4週号参照)
- 3 鶏卵 (有)カンナンファーム自家製たまご ND
- 4 食塩 赤穂化成
- 5 種子島甘蔗分蜜糖 ND
- 6 みかん果汁 無茶々園 (オルターカタログ2002年1月2週号参照)
- 7 ホワイトペッパー エヌ・ハーベスト (オルターカタログ2019年10月3週号参照)

●製造工程

- | | |
|-------------|----------|
| 1 調味原料投入、攪拌 | 5 計量 |
| 2 鶏卵投入、攪拌 | 6 充填 |
| 3 オイル投入、攪拌 | 7 重量チェック |
| 4 乳化 | 8 包装 |

●養鶏

- 鶏種 ポリスブラウン
 鶏舎 開放型ケージ飼い
 衛生管理が徹底できるひな壇方式の1鶏舎1ライン方式

●飼料

- トウモロコシ PHF・NON-GMOトウモロコシを丸粒で個人輸入し、自家で挽き割り新鮮なまま給餌。エサの70%
 魚粉 北海道産青身魚を鮮度の高いうちに粉末加工したもの。エサの10%
 大豆ミール アメリカ産 NON-GMO
 生にんにく 地元丹波産、葉、茎、球根とも粉碎し、塩漬にしたもの
 生米ぬか 地元丹波篠山産
 唐辛子パプリカマリーゴールド系 メキシコ産

- カキガラ 広島県産
 天日塩 オーストラリア産
 腐植土 兵庫県産



市販のたまごの問題点

カタログ2017年3月5週号参照。