



ほんものを たべよう

提出日	11/火	水	木	金
	23	24	25	26
配達日	11/火	12/水	木	金
	30	1	2	3
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	7	8	9	10

2021.12月1週号

オルターの提案

本場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。

無農薬茶

アフリカ大地の贈りもの、 ハニーブッシュティー

抗酸化力が魅力、オーガニック、ノンカフェイン、低タンニン

(有)ガスコ

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)



ハニーブッシュ生産者のメルモント夫妻

子どもを守るオルター自動販売機がきっかけ

オルターカタログ2021年11月1週号でご紹介したルイボスティーのメーカー、(有)ガスコは、ルイボスティーと並ぶアフリカ大地からの贈りもの、ハニーブッシュティーも紹介しています。子どもたちを守るオルターの自動販売機事業のアイテムとして、ルイボスティーと同様、ボトル入りを導入したのをきっかけにご紹介します。

抗酸化力が魅力

ハニーブッシュ (Honeybush) 学名「サイクロピア」はルイボスと同様、マメ科の灌木で、灼熱のアフリカ大地で育つ、たいへん「抗酸化力」のある植物です。

ハニーブッシュにはイソフラボン、フラボン、桂皮酸、クマースタン、非フェノール代謝物、キサントンなどのポリフェノールが多数含まれていることが、近年の研究で明らかになりました。

現地人コイサン人は17世紀以前から、その多様な健康効果(消化機能、不眠の改善、母乳の分泌を良くするなど)を知り、薬用として伝統的に用いてきています。

南アフリカでは現在でも、不眠の緩和や咳止めとし



メルモント農園®とハニーブッシュの花

て、また更年期障害の軽減など、家庭でできる伝統的な療法として利用されています。

ハニーブッシュに含まれる「ピニトール」という成分にはインシュリン抵抗性を緩和し、血糖値を下げる働きがあることも知られています。

ハチミツとバラの香り

このハニーブッシュをお茶にしたハニーブッシュティーは、その名の通り、ハチミツのようなほのかな甘味、そしてバラのような華やかな香りが特徴です。この香りはバラの香りの成分でもある「ゲラニオール」や「テンピノール」など30種類以上の香りの成分を含むため、口に含むと繊細で豊かな香りがふわりと華やかに広がります。この素晴らしい香りはルイボスや他のリーフとのブレンドとして、また天然の香料として注目を集めています。

ほんのりと甘い味

ハニーブッシュティーの味は「ハニー」「アプリコットジャム」「マイルド」「スイートネス」「ドライフルーツミックス」などと表現されます。渋みやクセがなく、ほんのりと甘い爽やかな飲み心地は1日の始まりのモーニングティーとして、またヨガやお休み前のリラクスティーとして楽しまれています。

ノンカフェイン・低タンニン

ハニーブッシュティーは「ノンカフェイン」「低タンニン」(100g中の含有量、紅茶0.23mg/ハニーブッシュティー 0.01mg、出典：五訂増補日本食品成分表)です。子どもからご年配の方まで年齢を問わず、お目覚めの一杯から就寝前のリラクスティーとして

楽しむことができます。

最上級グレード、インターメディア種

ハニーブッシュは南アフリカ共和国の東ケープ州から西ケープ州に広がるフィンボス (Fynbos) と呼ばれる灌木の群生エリア内の、ごくごく限られた地域にのみ生育しています。

ガスコと連携しているのはメルモント農園です。メルモント農園では、これまで発見されているハニーブッシュ(サイクロピア)23種の中で、圧倒的に香りが高く、風味が良いことから最上級グレードとされている野生種(成長が遅く、収量が少ない)の「インターメディア種」を栽培しています。

自然を大切に持続的農業

3代にわたって受け継がれたノウハウのもと、野生のあるがままの環境で育てています。ハニーブッシュだけまとめて栽培するとうまく育ちません。収穫は生い茂る他の植物の中から探して行います。すく手間のかかる作業です。また、収穫量を厳しく制限する「持続的農業」を信念にハニーブッシュを大切に守り、育てています。

専属契約で品質を守る

ガスコは、メルモントさんの信念に共感し、彼の農園のみと専属契約 (Single Estate) を交わし、他の品種と交じることのない、質の高いインターメディア種の原料を確保し、日本にて製品化しています。JAS有機認証を受けています。

ガスコのハニーブッシュティーは「ティーバッグ」(袋は植物由来の生分解繊維です)と「ペットボトル」の2種類です。

飲み方

ハニーブッシュティーは単独で飲んでも美味しいです。ティーバッグをカップに入れ、沸騰したお湯を注ぎ、2分以上抽出してからお召上がりください。ストレートティーとしてはもちろんですが、紅茶のようにミルクや砂糖を入れるのも定番の飲み方のひとつ。ハチミツやレモンを加えても美味しいです。

くせがなくマイルドで、フルーツやナチュラルフレーバーなど他の香りと合わせてもよく調和するため、ブレンドティーにも向いています。

氷を浮かべ、レモンやフレッシュミントの葉を添えたアイスティーなどもリフレッシュティーとして。

ガスコの オーガニックハニーブッシュティー

●原料

有機ハニーブッシュティー
メルモント農園(南アフリカ)
野生状態で採取

●製造工程

- | | |
|-----------|---------------|
| 1 工場の原料搬送 | 4 天日乾燥 |
| 2 原料カット | 5 篩いかけ、異物目視検査 |
| 3 発酵 | 6 袋詰め |

◎ペットボトルへの充填

●工場

サカイキャニング(株)(和歌山県)

●原料

高野山麓伏流水を純水化して使用
有機ハニーブッシュティー(酸化防止剤など不使用)

●製造工程

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1 温水抽出 | 8 調合 |
| 2 粗ろ過 | 9 ろ過 |
| 3 分離
(サイクロンセパレーター) | 10 UHT殺菌
(141±2℃ 30秒以上) |
| 4 ろ過 | 11 冷却 |
| 5 冷却 | 12 ろ過 |
| 6 遠心分離 | 13 充填 |
| 7 フィルター | |