



ほんものを たべよう

提出日	12/火	水	木	金
	7	8	9	10
配達日	12/火	水	木	金
	14	15	16	17
翌々週配達日	12/火	水	木	金
	21	22	23	24

2021. 12月3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・どのように作ったか」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。

果物

森のバター、アボカド

本場メキシコ高地栽培

カラボ社

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)



カラボ社 代表のDionisio Ortiz Cisnerosさん

海外有機アボカド

メキシコ合衆国中西部のミチョアカン州にあるカラボ社 (CALAVO 社) 代表Dionisio Ortiz Cisnerosさんは、アボカドを栽培し、それを日本へ輸出しています。

日本側の輸入者はウィズメタックフーズ (株) で、熟成・小分けは (株) タナカバナナです。カラボ本社 (アメリカ) の創業は1912年、メキシコ支社は創業1998年です。

総栽培面積は174haで、その内、園地のLa Cutzata 3は11.47haで日本向け区画です。現場取り纏め総責任者はFernando Arroyo Macielさんです。



アボカドの適地

産地は標高1500~2400mと高地にあるため、日中と夜間の温度差が最低5℃、最高28℃と大きく、とても濃厚でおいしいアボカドができる環境です。

ミチョアカン州は、ハス種のアボカドの世界最大の出荷地です。自然条件がアボカド栽培に向いているからです。年間平均気温が18~25℃と温暖で、夏と冬とに雨が降り、年間降雨量800~1600mmと雨が少なく、適度な湿度がある高地にあること、年間1000時間の日照時間、火山灰と土の間の土質でミネラルや有機質に富んだ保水力に優れた土質に恵まれています。

アボカドは開花時期により玉の呼び名が変わる

- 10~3月に開花「ニュークropp」玉の形は首が長く表皮が凹凸して色が少し黒い箇所があります。
- 4~7月に開花「オールドクropp」
- 8~9月に開花「フロロカ」形が丸く表皮がツルツとしています。

標高差を利用して収穫

カラボ社では収穫を7~12月に行います。標高1500mから始め、徐々に標高を上げて収穫していきます。収穫は玉を傷つけないよう、一玉一玉、果実の状態を確かめながら、人の手で行われます。6ヵ月間で3~4回収穫します。

樹上で成熟

開花から収穫までは標高が低い農園では8~9ヵ月、高い農園では10~12ヵ月、最長は18ヵ月以上樹上で熟させています。このように樹上で成らず時間を変えることで、年間を通して大きな味の変化が出ないようにしています。

天然防除資材活用

カラボ社では防除は主として天然防除資材を活用しています。アザミウマ、アメリカシロヒトリ、フィリップスには昆虫病原糸状菌 (バチルスチューリンゲンシス)、ダニにはニンニクエキス、根腐病にはトリコデルマ、根の腐敗、疫病、桂皮、斑点にはトクサ科エキス、フザリウム、バーティシリウム、カビにはシトラスの種エキス、それに殺菌剤として有機JAS適合資材、銅水和剤を使っています。

有機堆肥を活用

肥料としては、海藻エキスを使ったり、土壌に緑肥 (インゲン豆、ヒヨコ豆、ムラサキウマゴヤシ、レンズ豆、大豆) を植えています。

また葉、果実の皮、枝、草など天然の有機物で作った堆肥、その堆肥をミミズに食べさせたミミズの堆肥を使っています。これらを土壌の状態をみながら適切に施肥しています。

脂肪酸が豊富

アボカドは緑がかった黄色の果肉でバターのようなです。オイル含量は10~20%、とくに3~5月には15~20%になります。ω3を豊富に含みますが、それ以上にω6が多く含み、ω3:ω6=1:15.6でそのバランスは必ずしもよくありません。

市販のアボカドの問題点

一般の輸入のアボカドは現地で農薬を使って栽培されるだけでなく、ポストハーベスト農薬の問題もあります。

また早穫りして輸入していますので、たいへん当たり外れが多く、輸入した半数は腐ってしまうために食べられずに捨てられるという話があります。熟していない固いものや、熟しすぎてえぐ味や苦味が出たものを食べて、アボカドはまずいと思った人がいるかもしれません。

カラボ社の 海外有機アボカド ☆☆☆ (輸入時青酸ガス燻蒸を受けた場合は ◆ となります)

●品種	ハス種
●生産者	カラボ社(メキシコ産)
●輸出者	カラボ社
●輸入者	ウィズメタックフーズ
●熟成・小分け業者	タナカバナナ
●海外有機認証	USDA ORGANIC認証 生産工程管理者
●防除	バチルスチューリンゲンシス (昆虫病原糸状菌)

●施肥	海藻エキス 緑肥 インゲン豆、ヒヨコ豆、ムラサキウマゴヤシ、レンズ豆、大豆を土壌に植える 堆肥 葉、果実の皮、枝、草などで作った有機堆肥 ミミズの堆肥 堆肥をミミズに食べさせたもの
●輸入	大阪港に到着し、植物検疫と通関を受けます。このとき植物検疫で特定の害虫や病気が発見され

た場合、青酸ガス燻蒸を受けます。燻蒸は3回に1回ぐらいの割合で受けることがあります。アボカドについてはバナナのように他の産地がないため、その都度直前に出荷を止め、代品のお届けが難しく、そのままのお届けとなります。この場合はオルターとして「有機栽培」の表記はできません。オルター基準は◆となります。ただし、青酸ガス燻蒸は中まで浸透しませんが、果肉に影響はございません。

●加工
三重県伊賀市のタナカバナナに運ばれ、オーガニック専用の場所で適温保管されますので、一般栽培品からの農薬の移染はありません。

P6でカラボ社の海外有機アボカドをご紹介します。