



ほんものを たべよう

提出日				
3/	火	水	木	金
	1	2	3	4
配達日				
3/	火	水	木	金
	8	9	10	11
翌々週分配達日				
3/	火	水	木	金
	15	16	17	18

2022.3月2 週号

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。

Alter Weekly Order Catalogue

伝統酒類

自然栽培農家が造る 究極のビール

「うまい」にこだわり抜いています

鹿嶋パラダイス

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)

ビール麦自然栽培からビール造りまで一貫生産

茨城県鹿嶋市の鹿嶋パラダイス唐澤 秀代表は、自社で自然栽培したビール麦を原料にして自らビール造りを行っています。農家自らが原料からビールまでの一貫生産を行っているのは世界的に見てもたいへん珍しいことです。

ビールのブリュワリー数が70を超える、世界一のビール都市、アメリカ・オレゴン州ポートランドの醸造家をして、尊敬の念も込めて「おまえ、クレイジーだな!」と言わしめるほど極めて希なことです。

仕込み水は鹿島神宮の宮水

唐澤さんのビール工房は有名な鹿島神宮の参道にあります。ビールの仕込み水はその鹿島神宮で湧く宮水(硬度95。エールビールは一般的に硬度が高い方が味わい深くなると言われています(日本の平均50)。また軟水地域で行われている硬度補正(硫酸カルシウム、塩化カルシウム添加:ラベル表示義務無し)はしておりません)を使っています。

工房といってもたいへん小さい設備でマイクロブリュワリー(小さな小さなビール醸造所)というべきもので、小回りが効き、唐澤さんのようにこだわった原料のビールを造るのに適しています。

工房には農家直営クラフトビールの店があって、レストランで自家製の野菜たっぷりのパスタやピザなども提供しています。近くには自社製豆乳、さつまいもを使ったジェラート店もあります。店の内装は唐澤さんやスタッフによるDIYの手作りです。私が訪れたときには海外から来た若者客で溢れていました。

耕作放棄地を活用して自然栽培

鹿嶋市は西の霞ヶ浦と東の太平洋に挟まれた地域にあ



鹿嶋パラダイス唐澤 秀代表

ります。唐澤さんのビール麦畑はその鹿嶋市の北部の海岸段丘の高台にあります。

昔から耕されてきた歴史ある畑は、関東ローム層の黒ボク土のたいへん肥沃なよい土地です。自然栽培大豆との輪作でたやすく自然栽培ができます。大豆の根につく空中窒素を固定する根粒バクテリアの活動で土地を肥やすからです。

この地域でも近年、耕作放棄地が増え、それを唐澤さんたちが有効活用しています。新規就農当時はなかなか畑を貸してもらえませんでした。今は唐澤さんの活動に多くの若者たちが興味を持って集まり、その元気な姿が地元で認められ、耕作地も拡げられるようになっています。

ビールの副原料にもこだわっています (ビール原料の約98%は麦芽、2%が副原料)

ビールに使っているホップは現在10種類です。①カナダのSteven Morrisonさんの無農薬・無化学肥料のホップ固定種 ②アメリカのワシントン州Yakima産ホップ ③ドイツ産のホップです。このホップをビールの種類によって使い分けています。ホップにはまだ改善点が残っています。

二条大麦(ミカモゴールドン・固定種)、薄力小麦(ユキハルカ・固定種)、米(コシヒカリ・固定種)、コリアンダーシード(固定種)、オレンジピール(福来みかん・在来種)、山椒(在来種)、鷹の爪(固定種)は自社で自然栽培しています。クローブはスリランカ製(有機栽培)、酵母は寺田本家で自然原料で作った自然酒の酒粕をイーストの代わりに使っています。

六次産業のお手本

唐澤さんは上記のビールの原料以外に大豆(在来種)、

小麦、人参、ルッコラ、菊菜、トマト、さつまいも、じゃがいもなど50種ほどの野菜なども自然栽培しています。

自然栽培天日干米はオルターの生産者である寺田本家で無ろ過生原酒としてとんでもなくおいしい自然酒にもなっています。この絶品の自然酒は近々改めてご紹介する予定です。

自然栽培大豆は豆乳にしてジェラート、納豆、味噌、豆腐にしています。

自然栽培との出会い

唐澤さんが自然栽培と出会ったきっかけは、友人に誘われ付き添いで参加した「奇跡のリンゴ」で有名な木村 秋則さんの飛騨での講演会でした。目からウロコでした。

以来、埼玉県の小松市の農家などで自然栽培の野菜を食べさせてもらい、自然栽培野菜のおいしさに開眼しました。

前職は、ある栽培組合で栽培指導や商品開発、営業仕事をしていました。肥料を使えば使うほど、土壌はかえって窒素の含有量が増え悪くなり、病虫害が増え、あげくは土壌燻蒸農薬を使わなければならない悪循環を見ていましたから、木村さんの話でその疑問が一気に解けたわけです。

以降、鹿嶋市に移住し、土地を借りて新規就農を果たしました。現在農場は10ヘクタールありすべて自然栽培です。

今では「自然栽培で世界は変わる」「持続可能な世界になる」と思い至っています。そのためには消費者に自然栽培の価値を認めてもらわないといけません。

「うまい」にとことんこだわります

唐澤さんの活動は「自然栽培」「在来種・固定種など種子を大切にすること」「耕作放棄地対策」と一見硬派に見えますが、けっして理念先行型ではありません。

基本のモットー「うまい」を追求してきた結果、現在になったというだけです。「味」は、8割が品種のDNA、2割が栽培方法と思っています。

出身は浜松市、父は会社員、祖父は自家消費くらいの小さな畑を営んでいましたが、代々の農家というわけではありませんでした。

中学生のとき、レスター・R・ブラウンの本に衝撃を受けました。発展途上国だった中国が食糧輸入大国になれば、日本に食糧危機の時代がやってくる。「自分がおいしいものを食べられなくなるのは困るな」。

高校までは強豪校でサッカーをしていました。大学は農学部。卒業後は8年間農業法人で働きながら毎年休みを取ってはトップレベルといわれる欧米の農家を見てきた中で世界一の農家は生産から加工販売まで全てを一貫してやっているという共通項を見つけました。

鹿嶋市で自然栽培を2008年に取り組み始め、ビール工房は2016年に立ち上げました。その原料にも水にもこだわった究極のビール、弥栄楽園(セゾン)は、世界3大ビール審査会の一つ「インターナショナル・ビアカップ」で2018年銀賞、5daughters(サケエール)が2020年銅賞を受賞しました。

鹿嶋パラダイスのビールのオルターへのご紹介は、会員の植田 景子さんから取り扱いを検討して欲しいという声をいただいたことからでした。

鹿嶋パラダイスのクラフトビール

ND

弥栄楽園(セゾン)

- 原料 大麦麦芽 自社自然栽培ビール大麦(茨城県)☆☆☆
- ホップ Steven オーガニックホップ(カナダ)☆☆☆
- ホップ ワシントン州Yakima産(アメリカ)
- コリアンダーシード 自社自然栽培(茨城県)☆☆☆
- オレンジピール 自社自然栽培(茨城県)☆☆☆
- 山椒 自社自然栽培(茨城県)☆☆☆
- 鷹の爪 自社自然栽培(茨城県)☆☆☆
- 酒粕酵母 自社自然栽培米 寺田本家 自然酒作り時の酒粕を濾した酵母☆☆☆

8/SHRINE(ホワイトエール)

- 原料 大麦麦芽 自社☆☆☆
- 小麦麦芽 自社自然栽培薄力小麦(茨城県)☆☆☆
- ホップ Steven (同上)
- ホップ ワシントン州Yakima産
- ホップ ドイツ産
- コリアンダーシード (同上)・オレンジピール (同上)

MELILLA(ペールエール)

- 原料 大麦麦芽 自社☆☆☆
- ホップ ワシントン州Yakima産
- ホップ Steven (同上)・コリアンダーシード(同上)・オレンジピール(同上)

DAKHLA(Dark Ale)

- 原料 大麦麦芽 自社☆☆☆
- ロースト大麦麦芽 カナダ産

- 小麦麦芽 (同上)☆☆☆
- ホップ ワシントン州Yakima産
- ホップ Steven (同上)
- ホップ ドイツ産
- コリアンダーシード (同上)・オレンジピール (同上)
- クローブ ☆☆☆(スリランカ産)

Buazizi(Session IPA)

- 原料 大麦麦芽 自社 ☆☆☆
- ホップ ワシントン州Yakima産
- ホップ Steven(同上)・コリアンダーシード(同上)・オレンジピール(同上)・山椒(同上)・鷹の爪(同上)

GOA(IPAインディアペールエール)

- 原料 大麦麦芽 自社 ☆☆☆
- 小麦麦芽 (同上)☆☆☆
- 大麦麦芽 カナダ産
- ホップ ワシントン州Yakima産
- ホップ Steven (同上)・コリアンダーシード(同上)・オレンジピール(同上)・山椒(同上)

5daughters(サケエール)

- 原料 大麦麦芽 自社 ☆☆☆
- 小麦麦芽 (同上)☆☆☆
- ホップ Steven (同上)
- ホップ ワシントン州Yakima産
- コリアンダーシード(同上)・オレンジピール(同上)・酒粕酵母(同上)