



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2022.4月3週号

| | | | | |
|---------|------|----|----|----|
| 提出日 | 4/ 火 | 水 | 木 | 金 |
| | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 配達日 | 4/ 火 | 水 | 木 | 金 |
| | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 翌々週分配達日 | 4/ 火 | 水 | 木 | 金 |
| | 19 | 20 | 21 | 22 |

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。

無添加漬物

旬の野菜で作る キムチ

原料は全てオルター食材

(株) KYOZUKE

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)



左からすずめファーム代表取締役 上柿 良平さん、KYOZUKE代表取締役 江南 陽平さん、ネイチャーズ・ファイネスト代表取締役 岡野 龍さん

砂糖を使わず、甘味はリンゴやレーズン

京都府亀岡市にある漬物メーカー、(株) KYOZUKE 江南 陽平代表は、オルター仕様100%のキムチを開発しました。使用原料はオルターの有機野菜や農薬不使用の旬ごとの野菜のほか、調味料も全てオルター食材です。

砂糖は一切使用していません。砂糖の代わりに、リンゴやレーズンの甘味を活用しています。

奥深い味わい、スッキリした味わい、コクのある味わいが特徴のヘルシーなキムチが完成しました。

木樽・重石にこだわって

野菜の塩漬は、木樽に入れ、昔ながらの製法すなわち30kgもある重石を載せて行なっています。こうすることで、塩分濃度が均一にでき、おいしい漬物になります。

一般の漬物は、野菜を塩水に漬けるだけの「速醸法」が多く、このように重石を載せているところはほとんど無くなっています。

KYOZUKEさんのキムチ作りは、基本的には韓国の伝統的なキムチ作りと同じで、4～5日の乳酸発酵をしていますので、腸まで届く植物乳酸菌がたっぷりの優れた発酵食品になっています。

木樽を使っているのはプラスチック容器からの化学成分の溶出を避けるためです。オルターからの申し入れで実現しました。

昔ながらの発酵食品作りには、一定の味を作るための季節



の温度変化に対応する苦勞があります。塩漬濃度の調節にも苦勞があります。

オルターも協力して、数々の試行錯誤の結果、おいしいキムチが実現しました。

有機野菜を自ら栽培

江南 陽平さんはかつてIT企業につとめてシステムエンジニアをしていました。同窓会で再会した同窓生 上柿 良平さんと、何か実のある新しいことをしようという話になり、「すずめファーム」を始めました。食や農業がその新しいことにふさわしいと思ったからです。2017年のことです。

最初は慣行栽培での出発でしたが、すぐに有機農業に取り組むことにしました。2021年には有機認証を取得しました。

無添加京漬物の後継者に

すずめファームの会社のすぐ近くに、無添加京漬物の会社、(合)京漬(株) KYOZUKEの前身)がありました。その京漬へすずめファームの規格外の野菜を出荷していました。

当時京漬の谷田 敏行社長は後継者を探していました。見つからなければ、大正7年(1918年)から京漬物の無添加製法にこだわってきた京漬をたたくことを考えていました。

当然のごとく、谷田さんは江南さんに後継者にならないかと声をかけました。異常気象や台風など安定生産が難しい農業にとって、「加工品」をも持つことは江南さんも良さそうに思いました。

種から始める京漬物

江南さんは谷田さんから「製造所」「技術」「得意先」の全てを受け継ぎ、KYOZUKEとして2020年出発しま

した。先代の谷田 敏行さんは残念ながら2021年に亡くなくなりましたが、江南さんは谷田さんから漬物製造のノウハウを1年半は学ぶことができました。工場には30年のベテランパートさんも健在です。

江南さんは自らも共に耕しているすずめファームの野菜と連動して、「種まきから始める京漬物」をめざしています。今後オルターへ無農薬の「しば漬」「千枚漬」などの出荷も検討していただいています。

※農産品については時期によりオルターの他の生産者のものを使うことがあります。

オルターな仲間たちの協力

今回オルター仕様のキムチを製造していただけることになったきっかけは、オルターのAC(オルターな仲間たち)オルター京都の岡野 龍代表のご尽力です。

岡野 龍さんは昨年お父様、岡野 一英さんを亡くされました。岡野 一英さんは無添加食品の開発・販売会社ネイチャーズ・ファイネストの代表で、オルターへは無添加のイカ加工品などをご紹介していただけていました。

岡野 一英さんと京漬の谷田 敏行さんとはもともと無添加の漬物の製造・卸の協力関係にあり、父岡野 一英さんのネイチャーズ・ファイネストを引き継いだ岡野 龍さんも KYOZUKEさんと親しい間柄でした。

これまでオルターで取り扱ってきたベジキムチの生産者のベジラブきっちんが廃業し、その後継として KYOZUKEに声をかけていただいたわけでした。

市販のキムチの問題点

キムチは本来発酵食品ですが、一般市販品は手間や時間をかける伝統的な方法とはらず、様々な原料を混ぜてそれらしい味に見せかけた、いわばキムチモドキになっています。そのため、キムチも他の加工食品同様、実に多くの化学薬品や食品添加物が使われています。

味つけには蛋白加水分解物(発がん性の疑い)、酵母エキス、チキンエキス、魚エキス、酸味料、人工甘味料(ソルビトールなど)、還元水飴、ぶどう糖・液糖・果糖など粗悪な原料から作られたキャリアオーバーの食品添加物まみれのものがかつかわれています。酸化防止剤、合成着色料、合成香料、pH調整剤(ポリリン酸など)、増粘多糖類なども使われています。もちろん使用原料の野菜は農薬や硝酸イオンの問題を考慮されているはずもなく、調味料類もポストハーベスト農薬、遺伝子組み換えなどの問題を考えられているはずありません。

KYOZUKEの旬のキムチ

●原材料

- 野菜…オルターの旬の有機野菜など農薬不使用のもの
- リンゴ…土と健康を守る会(オルターカタログ1998年11月1週号参照)
- 食塩…赤穂化成
- 唐辛子…愛農流通センター
- にんにく…吉野コスモス会でオルター生産者のニンニクを加工したもの
- レーズン…ネオファーム(オルターカタログ2019年6月1週号参照)
- 米酢…河原酢造(オルターカタログ2005年1月4週号参照)
- 干し大根…やさか共同農場
- しょうが…四万十生産グループ

- 米粉…土佐いほく農業協同組合 棚田の米粉(オルターカタログ2016年3月1週号参照)
- 椎茸パウダー…青木林産園(オルターカタログ2019年11月3週号参照)

●製造工程

- 野菜カット
- 洗浄
- 水切り
- 金属探知機
- 木樽で塩漬
- 冷蔵庫で漬け込み
- 塩漬け原料を水切り
- 調味料の原料を攪拌
- 調味液に漬け込む
- 液がよく行きわたるよう攪拌、冷蔵保管
- 計量・袋詰め
- 官能検査
- 金属探知機
- 冷蔵保存