



ほんものを たべよう **B**

Alter Weekly Order Catalogue

2022.8月4週号

提出日	8/	火	水	木	金
	16	17	18	19	
配達日	8/	火	水	木	金
	23	24	25	26	
翌々週分配達日	8/	火	水	9/	木
	30	31	1	2	

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。

魚介類

漁獲から加工まで ケミカルフリーの天然エビ

パプアニューギニアの美しい海から届きます

パプアニューギニア海産

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

全工程で薬品処理していません

パプアニューギニア海産の武藤 優取締役会長は、パプアニューギニア国現地資本100%の水産会社数社の漁師さんのエビ船がオーストラリア北方パプアニューギニア海域で獲った天然エビを輸入しています。



そのエビは漁獲後ただちに船上で規格選別され、すぐに船上で急速冷凍処理されています。

船上、および国内での解凍、加工などの全工程において化学薬品処理を一切行っていません。



大震災からの復活

このパプアニューギニア海産の天然エビの取り組みはオルターカタログ2007年12月3週号で詳しくご紹介しています。

当時、石巻市にあったパプアニューギニア海産の加工工場は3.11東日本大震災による津波で壊滅したため、現在地大阪府摂津市に工場を移設し、見事復活を果しました。

パプアニューギニア現地との交渉は今も武藤 優会長が担っていますが、大阪の加工工場は優さんの長男で代表取締役である武藤 北斗さんが工場長として担っています。

究極の自由な働き方で品質アップ

最近テレビなどで、究極の自由な働き方としてよく紹介されている、パプアニューギニア海産の「工場働く従業員に対し、勤務日や勤務時間などの縛りをあ



えて設けず、それぞれが好きな時間に出勤し、好きなだけ働けるというフリースケジュール制」が話題となっています。

この制度は人手不足の解消、人件費コストの削減、職場の雰囲気改善など効果があっただけでなく品質向上にも大きく役立ちました。

安全でおいしいエビ製品

加工場に現地からの船凍品のまま届きます。小分け、加工品にするため解凍は水を循環させながら流水解凍しています。その際、黒変防止剤など薬品を使っていません。

加工作業においては効率重視ではなく、おいしいもの作りを大切にしています。

作業はボウル(大・小)とザルの3種類だけで行ないます。同じボウルを洗って使ってを繰り返すので衛生的です。それらの洗浄には合成洗剤ではなく石けんを使っています。

エビフライなどの衣の原料にはオルターの生産者でもある「金沢大地」や「アグリシステム」の小麦粉や「桜井食品」のパン粉、「きとうむら」の水を使っています。一般のエビフライでは製品の50%以上が衣の重量ですが、パプアニューギニア海産では衣の割合を30~40%と薄くしています。あくまでもエビが主人公と考えているからです。たまごアレルギーを考慮して、たまごを使っていません。



パプアニューギニア海産 代表取締役の武藤 北斗工場長

加工において、エビの背わたは除去しています。そのままでも問題はないのですが、たまに砂がじりりとしてることがあるからです。背わた付近にある黄色や緑色のエビのたまごは除去しないようにしています。また、最後の一節まで殻をむいているため、最後の身まで美味しく食べることができます。尻尾も絶品です。

おすすめの食べ方

エビでたこ焼きもおすすめ。たこ焼きをタコでなくエビでしてみてください。新しいおいしさの発見です。

殻付エビ、剥きエビを料理するときもみ洗いするのはうまみが逃げてしまいますので、さっと洗ってお使いください。

加工品の鮮度の順番は(1)殻付エビ、(2)剥きエビ、(3)あらずり、エビフライということになります。

エビのお惣菜

「エビコロフライ」はおすすめです。これまで大きくて高級だったため、売れずに在庫になっていた2Lサイズ以上のエビを、あえて「ブツ切り」にしてその絶品のおいしさに人気となりました。まさに逆転の発想です。

フライなどの加熱は余熱で火が通りきる程度(170℃3~4分)の感覚で行ってください。加熱しすぎはもったいないです。冷えてもおいしいのが特徴です。弁当のおかずに向いています。市販品は冷えるとまずいのがよくわかります。



大人気の惣菜「エビコロフライ」

市販のエビの問題点

通常のエビはそのほとんどが養殖です。養殖地はマングローブを破壊しているため、大きな環境問題になっています。

一般的に養殖エビは薬漬けです。抗生物質、成長促進剤、食欲増進剤などが使われています。

エビの加工工程では、養殖・天然に関係なく黒変防止剤、保水剤、保湿剤、ツヤ出しワックス剤、人造エビエキス、酸化防止剤、グルタミン酸、イノシン酸、臭い消し剤など食品添加物が使われている可能性が大きいです。