



ほんものを たべよう

提出日	8/ 火 水 9/ 木 金
	30 31 1 2
配達日	9/ 火 水 木 金
	6 7 8 9
翌々週配達日	9/ 火 水 木 金
	13 14 15 16

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

2022.9月2週号

調味料

ネオニコフリーの取組みを進めるため 有機砂糖を扱います

Usina Sao Francisco S/A

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

発達障害の主要原因、ネオニコを追放

ハチが死ぬことで有名になったネオニコチノイド系農薬（以下ネオニコ）。文部科学省の調査によれば、小学生の15人に1人が患っているという発達障害。その主原因はネオニコだと遺伝学者黒田 洋一郎博士は考えておられます。オルターではこのネオニコが社会問題となった時からその追放に取り組み、すでに2015年にはオルター取扱いの米、野菜、果物など全ての農作物から、その追放を完了しています。会員集会などでご報告してきた通りです。

加工食品からのネオニコ追放

オルターでは農作物に引き続いて、加工食品においてもネオニコ追放に取り組んでいる最中です。問題となるのは加工原料が「国産」レベルのもので、原料の農作物の栽培状況が確認されなければ、ネオニコの疑いを払拭することができません。「有機」「農薬不使用」についてはネオニコはクリアできています。

まず、オルターとしては、新規企画品についてはネオニコフリーでないと原則導入を認めないこととしています。

加工食品の原料について、分別が可能なものについてはネオニコフリーに切り替えていただいています。

ネオニコフリーの最大のネックは砂糖

この活動の中で、加工食品をネオニコフリーにする



ための最大のネックは、「砂糖」であることがわかりました。

砂糖は味付けのためにほとんど全ての加工食品に使われています。

オルターとして、GI値が高く、糖尿病などの生活習慣病の原因となる砂糖は可能な限り追放していますが、加工食品において砂糖を排除することには限界があります。

国産か海外産か

オルターがこれまで主として加工食品の原料としてきた砂糖は「種子島甘蔗分蜜糖」です。その理由は「国産」「低精製」ということです。

一般にサトウキビにはネオニコを始め、様々な農薬が使われていますので、ネオニコフリーにしようと思うと現実的には海外産の「有機砂糖」へ切り替えていくしかありません。

砂糖の精製工程ではネオニコのような農薬はシロ糖側ではなく、廃糖蜜側に多く含まれると考えられますので、砂糖における農薬汚染を過度に恐れる必要はありません。しかし、ネオニコフリーを宣言するためには「国産」「低精製」の砂糖では、当然ネオニコフリー宣言はできません。そのため、加工食品のネオニコフリーの取り組みにはネオニコフリーの砂糖が必要です。

もちろん「国産」か「海外」かという悩ましいテーマが残っています。国産有機の砂糖が入手できれば最善といえますが、現状では全く入手困難な状況です。

有機砂糖は貴重

さらに海外でも「有機砂糖」は極めて特別で貴重で



す。また、あったとしても異物混入などの品質面において、そのほとんどは使い物にはなりません。以上の理由で以下の「有機砂糖」を企画し、オルターの加工食品の各メーカーに対して、有機砂糖への切り替えのご協力をお願いしなければなりません。

消費者の自覚、協力が不可欠

この切り替えを成功させられるかどうかは、多少の価格差を、購入される会員が果たして乗り越えられるかどうかにかかっています。

ブラジル産の有機砂糖

今回オルターが取り扱う「有機砂糖」はブラジル産（サンパウロ州）で、製造メーカーはUsina Sao Francisco S/Aです。有機 JAS 認証および ECOCERT、USDA など各国の有機認証があります。

ただし、「小分け」を小分け認証を取得していないオルターが行いますので、製品には「有機 JAS マーク」がついていません。すなわち「現地有機」です。

農薬、化学肥料、遺伝子組み換え、ホルモン剤など使っていません。害虫対策には益虫による捕食を活用しています。

農園内には340種類の野鳥・動物が生息しており、生物多様性農園として世界から注目されています。

1986年からグリーンケーププロジェクトのひとつである「森林プロジェクト」によって1,200万本の植林も行っています。

ご紹介は、有機ソースなどのメーカー、光食品の島田光雅社長です。光食品としていくつかのメーカーの有機砂糖について原料に使える品質かどうかの検討をして、一番上品質と判断されたものです。

有機砂糖の黒い異物は気にしないで

この有機砂糖の中に小さな黒い異物がみられる場合がありますが、ご使用に問題はありません。

当該製品は、消石灰以外の食品添加物による分解、脱色、脱臭を行っていない有機食品である製品の特性上、このような黒点の工程中の発生が避けられないものです。

黒点で主なものは「砂糖とサトウキビに含まれるミネラル分が結合した有機物」、「サトウキビの成分と工程中使用する石灰が反応したもの」、「砂糖の結晶が加熱によって着色したもの」などが挙げられます。

工程上には磁気セパレーター、金属探知機、振動篩機を設置していますが、黒点の100%除去は難しく、100gあたり「10個以下」で管理しています。

Usina Sao Francisco S/Aの有機砂糖

●原料

有機サトウキビ…Usina Sao Francisco S/Aの契約農家
ブラジル産 ECOCERT認証あり

天然石灰

●製造工程

- | | |
|-----------|---------|
| 1 サトウキビ搬入 | 2 搾汁 |
| 3 調整タンク | 4 マグネット |

5 濃縮

- | |
|----------|
| 7 一次加熱 |
| 9 二次加熱 |
| 11 蒸発機 |
| 13 マグネット |
| 15 乾燥 |
| 17 マグネット |
| 19 包装 |

6 篩

- | |
|----------|
| 8 天然石灰投入 |
| 10 フィルター |
| 12 フィルター |
| 14 遠心分離 |
| 16 篩 |
| 18 金属探知機 |