



# ほんものを たべよう

提出日	9/火	水	木	金
	20	21	22	23
配達日	9/火	水	木	金
	27	28	29	30
翌々週分配達日	10/火	水	木	金
	4	5	6	7

2022.9月5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。

## 無添加小魚

# 山を守り、海を守った ちりめん

無添加、天日干し

## (株) 網元・祇園丸

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



明浜ちりめん



網元・祇園丸代表の佐藤 吉彦さん(祇園丸三代目)と、佐藤 哲三郎さん(祇園丸四代目)

### 添加物の使用はありません

愛媛県西予市明浜町の(株) 網元・祇園丸 佐藤 吉彦代表は、曳船引き網漁で漁獲した前浜のイワシ(カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシ)の稚魚をちりめん加工し、その販売をしています。

前浜のイワシの鮮度や、昔ながらの天日干し、無添加にこだわっています。



天日干しの様子

ちりめんは鮮度が命!前浜で漁獲したイワシの稚魚は全速力で加工場へ持ち帰ります。

持ち帰ったら水洗いをして、表面の汚れや油分を落とし、塩分調整をした海水で約2~3分ゆでます。漂白剤や酸化防止剤などの使用はありません。

ゆで上がったちりめんを脱水機、扇風機にかけて水分をとって冷めます。このしらすを天日干しします。およそ夏場は2時間、冬場3~4時間くらいです。乾いたちりめんは出荷前に異物を目視選別します。異物といってもイカやエビの稚魚です。もし家庭で見つけたらラッキーと思うと楽しいですよ。



だしいりこ(中羽・大羽)



たべるいりこ(小羽)

### 四代にわたる漁師

祇園丸は1956年に初代佐藤 三郎さんが地引き網漁で創業しました。1975年頃、二代目哲夫さんが曳船引き網漁を導入しました。現在は三代目吉彦さんが代表をしています。四代目哲三郎さんがワカメ養殖や地元の海産物、農産物の加工品を始めます。

### 有機農業で守った海

祇園丸の佐藤さんは、オルターのみかんの生産者である無茶々園の仲間です。無茶々園は『あなたのいのちを守る安全な食べもの百科 食は「いのち」②』P110にてご紹介している通りです。

無茶々園は明浜町の段々畑のみかんを無農薬もしくは減農薬で栽培しています。

無茶々園が有機農業に取り組んだことで、明浜



の海がきれいになり、前浜の魚がよみがえってきました。

祇園丸佐藤 吉彦さんおよびオルターカタログ2021年5月4週号で紹介した青のりの生産者、佐藤真珠 佐藤 宏二さんも山を守り、海を守る無茶々園の仲間です。

### 海を守って魚を守る

祇園丸の佐藤さん、佐藤真珠の佐藤さんらも海の環境を守ることに熱心です。

下水道が完備されていない明浜町は合成洗剤を使うとすぐに海を汚染してしまいます。廃油石鹸の製造・使用を推進し、合成洗剤を追放しています。

ワカメを植えて海の緑化にも取り組んでいます。海にワカメが増えると海に酸素が増え、魚が棲みやすくなります。海藻の森は魚たちの棲みかたと食べものを与えます。同様にヒジキも増やしています。

陸上でも「魚付き保安林」を大切にしています。明浜の海に浮かぶウバメガシの樹がある島です。陸からのミネラルたっぷりの腐葉土は磯焼け現象を防ぎ、プランクトンを育て、魚を育てます。

その他、真珠貝を利用した漁礁作り、漁場調査など、漁場の環境改善に取り組んでいます。



祇園丸の進水式

## 網元・祇園丸の ちりめん・だしいりこ

### <ちりめん>

#### ●原料

イワシ稚魚 明浜町前浜で漁獲

#### ●製造工程

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1 漁獲        | 2 洗浄        |
| 3 釜茹で       | 4 冷却        |
| 5 天日干し      | 6 冷却        |
| 7 風力選別      | 8 冷凍保存      |
| 9 解凍        | 10 一次選別(目視) |
| 11 二次選別(目視) | 12 計量・袋詰め   |
| 13 脱気包装     | 14 金属探知機    |

### <だしいりこ>

#### ●原料

カタクチイワシ 宇和海漁獲(大島海産)

#### ●製造工程

- |          |          |
|----------|----------|
| 大島海産にて   |          |
| 1 海水で釜茹で | 2 ボイラー乾燥 |
| 3 選別(目視) | 4 箱詰め    |
| 祇園丸にて    |          |
| 5 小分け    | 6 脱気     |
| 7 金属探知機  |          |

### だしいりこも無添加

祇園丸のだしいりこはちりめんとは製造の流れは別です。だしいりこはやはり、無茶々園の海を守る仲間の(有)大島海産 大島 茂一郎さんが宇和海でイワシを漁獲し、無添加で塩ゆで・乾燥したものです。乾燥はボイラー乾燥です。

小分け、荷作りを大島海産ではできないため祇園丸に委託しています。