



# ほんものを たべよう

提出日	11/火	水	木	金
	22	23	24	25
配達日	11/火	水	12/木	金
	29	30	1	2
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	6	7	8	9

2022.12月1週

Alter Weekly Order Catalogue

## オルターの提案

本場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。

## 米粉

# 超貴重な有機酒米で作った オルターオリジナル米粉

デンプン損傷の少ない最高級品

オルター / 農事組合法人 坂本営農組合 /  
(株) AgLi Bright / 農園「若づる」

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



左から福本 康宏さん、福本 憲人さん、浅田 利弘さん、藤岡 啓志郎さん、辻 朋子さん

## グルテンフリーの意味

小麦粉が高血圧、肥満、糖尿病、心臓・内臓・脳疾患、関節痛、喘息など生活習慣病の原因になることがわかってきました。また多収穫性を追求した品種改良の結果、現代の小麦粉のグルテンが難消化性となり体内でアヘン類縁物質が発生するため、子どもの脳へも影響が指摘されています。そのため、オルターではグルテンフリーに取り組んでいます。

## グルテンフリーの決め手

グルテンフリーの決め手のひとつが米粉です。しかし、オルターの情報が広がった結果、米粉の需要が増え、品不足気味になってきました。そのため、オルターカタログ2022年3月4週号でご紹介したように、農薬不使用のうるち米の米粉を開発しました。さらに今回超貴重な有機の酒米を原料とした米粉を開発しました。

## デンプン損傷の少ない酒米で作る米粉は最高品質

酒米はうるち米の固いデンプンと異なって内部に「心白」と呼ばれる柔らかいデンプンを多く含んでいます。そのため無理な圧力をかけなくても簡単に壊れるため、製粉時に速やかに微粉碎され、デンプン損傷が少

ない良質な米粉になります。

## デンプン損傷の少ない米粉製粉技術

オルターは下記のように多可町生産者の酒米の最高峰「山田錦」を原料とし、オルターカタログ2022年3月4週号でご紹介した「気流式微細粉碎機」を使ったデンプン損傷の少ない理想的な米粉を作りました。

## 究極の米粉

「有機」「デンプン損傷の少ない酒米」「デンプン損傷の少ない製粉技術」の最適な組み合わせで完成したオルターオリジナル米粉です。

## こんなにあるオルター米粉の使い道

このオルターオリジナル米粉は、粘りが少なく、パンを焼いた場合、ふっくら釜のびしてふくれます。焼き菓子にした場合、歯切れよく、サクサクして口どけが良好です。ほろほろと崩れる食感はサブレ、ショートブレッドなどに向いています。米らしい甘味があります。

ダマにならないため、また固まるのがゆっくりなため、ホワイトソースやカスタードクリームも失敗なく作れます。下準備に粉をいちいちふるう必要はありません。

揚げものに使うと油を吸う量が少なくヘルシーです。粘りが出にくいので、冷水を使う必要はありません。

米粉・たまご・パン粉も薄づけでき、カラッと軽く仕上がります。

## 有機の山田錦との出会い

有機の酒米は、酒米「山田錦」発祥の地、兵庫県多可町で米粉用として栽培していただきました。

生産者は農事組合法人 坂本営農組合 福本 康宏さん、浅田 利弘さん、(株) AgLi Bright (七代目藤岡農場) 藤岡 啓志郎さん、農園「若づる」辻 朋子さんです。

オルターで米粉にする酒米を探していたところ、酒米「山田錦」の本場多可町で、新型コロナ禍でお酒の需要が減ったため、有機の酒米を余らせているという情報を得て話がトントン拍子に進みました。貴重な有機酒米の思わぬ活用となりました。

オルターの米粉パンの生産者、結の平野 貴代さんが辻 朋子さんにご縁をつないでくださいました。



坂本営農組合の田園風景

## オルターのオリジナル有機酒米米粉

### ●生産者・栽培方法

#### ◆農事組合法人 坂本営農組合(代表理事 福本 憲人)

浅田 利弘 ★★★ 福本 泰宏 ★★★  
2006年から有機栽培に転換、有機JAS認証(日本オーガニック & ナチュラルフーズ協会認定)

酒米の品種 山田錦

防除 農薬の使用なし

肥料 緑肥…(豆科植物へアリーベッチ)

以下全て有機JAS適合資材

シリカ21…秋田県八沢木で産出するモンモリロナイト粘土(ケイ酸、ミネラルの補給)

農産発酵 かつぶっこ…魚粉主体の有機発酵肥料

マインマグN(微量要素)

有機アグレット727…鶏糞燃焼灰、バームヤン燃焼灰、蒸製毛粉、魚かす粉末、なたね油かす及びその粉末、こんにゃくかす

#### ◆AgLi Bright(七代目藤岡農場)

藤岡 啓志郎 ★★★

2018年から有機に転換、有機JAS認証(日本オーガニック & ナチュラルフーズ協会認定)

酒米の品種 山田錦

防除 農薬の使用なし  
肥料 緑肥(へアリーベッチ)  
ファームパワーフィッシュ(魚粉、米糠)  
マインマグN(微量要素)

### ◆農園若づる

辻 朋子 ★★★

2019年から有機へ転換

有機JAS認証(一般社団法人オーガニック認証センター)

酒米の品種 山田錦

防除 農薬の使用なし

肥料 緑肥(へアリーベッチ)

以下全て有機JAS適合資材

有機水稲軽量培土(播種育苗に使用)

シリカ21(ケイ酸、ミネラルの補給)

オーガニック742(魚粉、米糠)

マインマグN(微量要素)

### ●製粉

片山製粉(株) 片山 賢一社長

西村機械製作所開発の「気流式微細粉碎機」湿式で米どうしをすり合わせ、デンプン損傷の少ない米粉を作る機械使用

※詳しくはオルターカタログ2022年3月4週号参照

## 大切に守られてきた山田錦

「山田錦」は母「山田穂」と父「短稈渡船」をかけた品種です。明石市にある兵庫県立農事試験場種芸部で開発され、昭和11年に品種登録されました。元となる「山田穂」は多可町東安田で山田 勢三郎によって見出されました。山田錦がこれほど広まったのは、山田 勢三郎さんがその穂を一人で囲わず皆に分け与えたからでした。この「山田錦」を多可町の皆さんが今でも大切に育ててきました。

さらに身体にも環境にも負荷がかからないようにと農薬を使わない栽培にも取り組まれています。多可町の土壌は「山田錦」を育てるのに適しています。「山田錦」は背丈が高く、特別な仕様の農機具が必要です。肥料管理も難しい品種です。

収量はうるち米の7~8割しかなくどうしても高価です。