



# ほんものを たべよう

|             |       |       |       |       |
|-------------|-------|-------|-------|-------|
| 提出日         | 12/27 | 12/28 | 12/29 | 12/30 |
| WEB<br>注文締切 | 12/27 | 12/28 | 12/29 | 12/30 |
| 配達日         | 1/10  | 1/11  | 1/12  | 1/13  |
| 翌々週分配達日     | 1/17  | 1/18  | 1/19  | 1/20  |

2023.1月2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。

## 無添加餅・菓子

# ネオニコフリー完了、 幸崎さんのおもち

原料大幅切り替え

## 幸崎けやき堂

文責 西川 榮郎 (オルター代表)



幸崎けやき堂三代目代表の幸崎 史朗さん



## ケヤキ製の杵と臼でおいしいもち作り

徳島市にある幸崎けやき堂とオルターは実に50年近くのお付き合いになりました。

ポストハーベスト農薬の心配のない「国産」レベルの原料を使って安全安心のおもちを作っていたいてきました。オルターカタログ2005年12月4週号にてご紹介したとおりです。

屋号がけやき堂というように、幸崎さんのところの杵と臼はケヤキ製です。ケヤキでついたもちは一味がいます。こしがあるのに柔らかいのです。昔なつかしい手作りの味です。その人気は歳月を経てもゆるぎません。

因となる農薬で、栽培実態がよくわからない「国産」レベルではネオニコが使用されるリスクを完全に排除することができません。



ケヤキ製の杵と臼

## ネオニコ追放到賛同

幸崎けやき堂では、オルターのネオニコ追放の方針にご理解いただき、このたび原料の大幅変更にご協力いただきました。

ネオニコチノイド農薬は、発達障害などの原

## ネオニコの心配が100%ない原料に変更 原料の変更点は次のとおりです。

| 原料    | 変更前               | 変更後  |
|-------|-------------------|--|
| もち米   | 佐賀県産              | 山本開拓農場 土橋 敏郎さんの無農薬のもち米(オルター基準 ☆☆☆ ND)                            |
| 小豆    | 北海道産              | 農村を考える会 渡部 信一さんの無農薬小豆(オルター基準 ☆☆☆ ND)                             |
| たかきび粉 | 岡山県産              | 高島町有機農業提携センター 皆川 直之さんの無農薬たかきび製粉はたむら農園 田村 博昭さんが協力 (オルター基準 ☆☆☆ ND) |
| 豆     | 北海道産の赤エンドウ豆       | 農村を考える会 渡部 信一さんの無農薬黒豆(オルター基準 ☆☆☆ ND)                             |
| 砂糖    | 三温糖(ムソー)          | オルター有機砂糖   |
| もちとり粉 | 北海道産馬鈴薯でんぷん       | 神野でんぷん工場 特別栽培でんぷん  |
| よもぎ   | 幸崎さんが吉野川の河川敷で自ら採取 | 変更なし   |
| 食塩    | 赤穂の天塩             | 変更なし   |

## 幸崎けやき堂のおもち・和菓子

### ●原料

**もち米** 山本開拓農場 土橋 敏郎さん  
※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」② p.36を参照  
無農薬もち米 オルター基準 ☆☆☆ ND

**小豆** 農村を考える会 渡部 信一さん  
※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」② p.71を参照  
無農薬小豆 オルター基準 ☆☆☆ ND

**たかきび粉** 高島町有機農業提携センター 皆川 直之さん  
※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」② p.33を参照  
無農薬たかきび オルター基準 ☆☆☆ ND

**黒豆** 農村を考える会 渡部 信一さん  
※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」② p.71を参照  
無農薬黒豆 オルター基準 ☆☆☆ ND

**よもぎ** 幸崎さん  
吉野川河川敷で自ら採取

**砂糖** 有機砂糖 ※オルターカタログ2022年9月2週号

**食塩** 赤穂の天塩

**もちとり粉** 神野でんぷん工場  
※オルターカタログ2010年2月1週号  
特別栽培でんぷん

## 市販のもちの問題点

もちも偽装の多い食品のひとつです。ひどいものではごはんとして食べている「うるち米」(もち米より安い)に糊料としてCMC(カルボキシメチルセルロース)を加えてもちもどきに仕立てています。

輸入した「もち米粉」(もち米より加工しているのので関税が安い)を原料にしているものも一般的です。粉を原料にしたものではついたもちのようなこしや風味はありません。なべ料理にもちを入れたのに溶けて無くなってしまったという経験はこれが原因です。

もち米の場合でも、輸入ものではポストハーベスト農薬、国産でも慣行栽培での農薬(ネオニコチノイド農薬の使用の可能性)の問題があります。

今日ではかつてのように杵と臼を使うことがまずなくなっています。練るタイプの機械が登場し、こしのあるもちもほぼ絶滅状態となっています。

あんについても、小豆が使われるとは限りません。ササゲ豆や他の安い豆で作られることも稀ではありません。小豆あんに見せかけるように着色剤も使われます。あんは傷みやすいので、次亜塩素酸ソーダなどを洗浄時に使ったり、防腐剤の使用もあります。

海外産小豆にはポストハーベスト農薬の問題もあります。

市販のよもぎもちには、中国産などの乾燥よもぎ粉が使われており、風味はありません。合成着色料も一般的に使われています。緑色の合成着色料はとくに毒性が強いものです。