



ほんものを たべよう

提出日	3/ 火 水 木 金
	21 22 23 24
配達日	3/ 火 水 木 金
	28 29 30 31
翌々週分配達日	4/ 火 水 木 金
	4 5 6 7

2023.3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。

無添加粉

ネオニコフリー完了、 神野でんぷん

自然栽培・有機栽培のじゃがいもが原料

神野でんぷん工場(株)

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



神野でんぷん工場の伊藤 宏明3代目社長

オルターの加工品ネオニコフリー化に力

北海道更別村にある神野でんぷん工場(株)伊藤 宏明3代目社長は、自然栽培・有機栽培じゃがいもから、じゃがいもでんぷんを製造しています。すなわち、ネオニコフリー化を実現しています。お惣菜など加工品からのネオニコ追放に取り組むオルターにとって、たいへん強力なバックアップとなりました。

神野でんぷん工場についてはオルターカタログ2010年2月1週号でご紹介しています。これまで特別栽培じゃがいもと慣行栽培じゃがいもの2種類を製造しており、オルターでは特別栽培じゃがいもでんぷんの方を取り扱ってきました。その特別栽培じゃがいもでんぷんが自然栽培・有機栽培じゃがいもでんぷんに切り替わっています。

自然栽培・有機栽培 じゃがいも生産者は選りすぐり

原料の自然栽培・有機栽培じゃがいもの生産者は、オルターも提携している北見市の秋場 知徳さん(自然農法)など、北海道内の選りすぐりの生産者たちです。

おいしい理由は日高山脈の水

神野でんぷん工場では、かつて「自然沈澱法」と「低温長時間乾燥」という良質なでんぷんがで



でんぷんの原料の、自然栽培じゃがいも生産者の秋場 知徳さん(自然農法)



きる製造工程がありましたが、昭和63年より「流し沈殿法」「短時間乾燥(乾燥方法40℃~50℃釜温度100℃~130℃5秒サイクロン乾燥機による乾燥)」という一般的な製造技術に変更され、製造上の大きな特徴は失われました。

でんぷんの品質を決定づける重要な要素は水ですが、ここでは日高山脈からの豊富な伏流水を地下90mから汲み上げています。しかも2価イオンのCa、Mg系の水なのです。2価系の水で精製したでんぷんは熱湯での特性が緩やかに膨潤する傾向性もちます。これが神野でんぷん工場のでんぷんがおいしい理由です。

廃業の危機を回避

伊藤 宏明3代目社長は2代目神野 正博社長の

急死を受けて社長になりました。広島県出身。建設会社などで働き、同社に入社していました。社長に就任され、廃業の危機から工場を守りました。

2代目神野 正博さんは、1986年にUターンしてお父さんの後を継がれました。戦後、砂糖の代用で水飴の需要が増えた時代、水飴の原料になるでんぷん工場が北海道に2000軒もありました。1947年に創業された先代・梅吉さんは、自分一代で廃業するつもりもあって工場に手を加えず在来式のまま置いておられました。

大規模化していった工場が次々と廃業を迫られ、20軒となった中で、神野でんぷん工場は小規模のままだったことがかえって幸いました。

市販のでんぷんの問題点

じゃがいもでんぷんの場合、放射能汚染の心配なヨーロッパが主産地です。北海道のメーカーでもこのヨーロッパのじゃがいもを原料に使っているものを販売していることがあるのです。また必ずしも主流ではありませんが、アメリカのじゃがいもは遺伝子組み換え(GM)が始まっています。このGMじゃがいもを与えたネズミが免疫力を低下させ、あらゆる内臓に異常があったというイギリスのピュスタイ博士の論文は有名です。でんぷんの原料にはなっていませんが、カルビーのポテトチップなどの原料として使われてきた土幌農協の放射線照射を

して芽を出さないようにした照射じゃがいもも問題になっています。

慣行栽培のじゃがいもにはおよそ20回もの農薬が散布され、収穫直前には除草剤を撒いてじゃがいもの地上部を強制的に枯らし、大型収穫機を使って収穫しています。

これらの原料を使って、大型のでんぷん工場では高遠心分離、高温気流乾燥(150℃10秒)で原料から製品までわずか15分で作り、でんぷんも可能な限り回収率を上げています。そのため粒子が小さなでんぷんも混入しているため、保水性に劣り、料理に使ってもうまく調理できない製品となっています。例えば八宝菜を作ると15分もすると水を保持する力に劣るため料理が水っぽくなります。

神野でんぷん工場の

自然栽培・有機栽培じゃがいもでんぷん

●原料

北海道の選りすぐりの生産者から届く、大きすぎたり小さすぎたりする規格外のじゃがいもを使っています。自然栽培・有機栽培じゃがいも生産者は以下のみなさんです。

北見市・秋場 知徳(自然農法・オルター基準 ★★★)

網走郡美幌町・戸 義則(オルター基準 ☆☆☆)

中川郡幕別町・平澤 優(オルター基準 ☆☆☆)

(株)フラノフィールド(オルター基準 ☆☆☆)