



# ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2023.6月2週号

提出日	5/ 火	水	6/ 木	金
	30	31	1	2
配達日	6/ 6	7	8	9
翌々週分配達日	6/ 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。

## 菓子

# 種まきから始める 豆乳ジェラート作り

自然栽培の大豆や米が主原料

(株)オールフィールズ

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

### 自家製、自然栽培作物が原料

茨城県鹿嶋市の(株)オールフィールズ 唐澤 秀代表は、自家製の自然栽培大豆(在来種)を原料に豆乳を作り、さらにその豆乳を主原料とする豆乳ジェラートをイタリアから直輸入したプロ仕様のジェラートマシンで作っています。

大豆のほか、原料となる米、さつまいもも自家製で自然栽培をしています。

栽培から加工まで一貫生産です。まさに六次化産業のお手本です。



### 発芽毒・リーキーガット症候群の心配はありません

豆乳ジェラートに使う豆乳の作り方はオルターからの技術指導で、大豆を水に浸漬して発芽毒を除去し、炊くときはアク取りをして、リーキーガット症候群の原因となる大豆サポニンをぬかりなく除去しています。

今回ご紹介する豆乳ジェラートは次の7種です。

#### ◆濃厚豆乳

自家製、自然栽培大豆の豆乳、オルターの有機砂糖、自家製、自然栽培米から作った自家製甘酒が原料です。糖度が高く、雑味のない自然栽培在来大豆「鹿島在来」の濃厚さ、おいしさが際立つ逸品です。甘酒は市販品に使われる増粘剤の代わりです。

#### ◆自然栽培深煎粗挽きな粉

豆乳、砂糖、甘酒は同上です。

きな粉は豆乳の原料と同じく、自然栽培在来大豆「鹿島在来」を深めに焙煎し、石臼で挽いたものです。きな粉の旨さ、香ばしさが生きています。

#### ◆自然栽培ベニハルカ

豆乳、砂糖、甘酒は同上です。

さつまいもは自家製、自然栽培さつまいも、品種はベニハルカです。ベニハルカは一番糖度のあがる

オールフィールズ(鹿嶋パラダイス)の唐澤秀代表



時を見計らってペーストにしています。そのベニハルカペーストを製品の70%に使用しています。

#### ◆自然栽培煎り玄米

豆乳、砂糖、甘酒は同上です。煎り玄米は自家製、自然栽培米、品種はコシヒカリです。焙煎後、粗く砕いて使います。香ばしさと食感がたまらない逸品です。

#### ◆自然栽培抹茶

豆乳、砂糖、甘酒は同上です。抹茶はオルターの生産者、健一自然農園の自然栽培抹茶です。(オルターカタログ2020年7月1週号参照)

#### ◆オーガニックほうじ茶

豆乳、砂糖、甘酒は同上です。ほうじ茶はオルターの生産者、月ヶ瀬健康茶園の有機ほうじ茶です。(オルターカタログ2018年3月4週号参照)

#### ◆ソルティ SAKE 粕

砂糖は同上です。このアイテムには豆乳を使いません。酒粕シャーベットです。

酒粕はオルターカタログ2022年10月3週号で紹介した「驚くほどおいしい日本酒、パラダイ酒」の酒粕です。塩はメキシコ産天日塩です。

### 自家製、自然栽培作物で加工品作り

オールフィールズ 唐澤 秀代表は、オルターカタログ



2022年3月2週号で紹介の「自然栽培農家が造る究極のビール」、オルターカタログ2022年10月3週号で紹介の「驚くほどおいしい日本酒、パラダイ酒」の鹿嶋パラダイス 唐澤 秀代表と同一人物です。オールフィールズと鹿嶋パラダイスは同じグループの会社です。

唐澤 秀代表は自然栽培という作物本来の味を引き出す、効率とは無縁の農法を実践しています。肥料も堆肥も農薬も使いません。「この世に楽園を! 関わる人の人生をパラダイスに!」がその使命です。

### 大豆栽培は自然栽培の根拠

唐澤 秀さんが自然栽培で大豆を作っている最大の理由は、大豆の根粒バクテリアが畑の土を肥やし、自然栽培をたやすくすることです。大豆で土地を耕し、自然栽培を容易にするのです。

そのため、育てた大豆の出口(売り先)を見つけることは大事なことです。豆乳ジェラートを製品化した大きな理由がここにあります。豆乳ジェラートを私たちが食べることは自然栽培を応援し、少しでも地球を守ることに貢献するというわけです。



## オールフィールズ(鹿嶋パラダイス)の 豆乳ジェラート Paradise Gelato

#### ●濃厚豆乳

原料 豆乳 自家製 自然栽培大豆(茨城県産)☆☆☆  
砂糖 有機砂糖 Usina Sao Francisco S/A(ブラジル産)(オルターカタログ2022年9月2週号参照)  
甘酒 自家製 自然栽培米 品種コシヒカリ(茨城県産)☆☆☆

#### ●きな粉

原料 きな粉 自家製 自然栽培大豆(茨城県産)☆☆☆  
豆乳、砂糖、甘酒 同上

#### ●ベニハルカ

原料 さつまいも 自家製 自然栽培さつまいも(ベニハルカ)(茨城県産)☆☆☆  
豆乳、砂糖、甘酒 同上

#### ●煎り玄米

原料 煎り玄米 自家製 自然栽培米(茨城県産)☆☆☆  
豆乳、砂糖、甘酒 同上

#### ●抹茶

原料 抹茶 健一自然農園 自然栽培抹茶(奈良県産)☆☆☆

(オルターカタログ2020年7月1週号参照)  
豆乳、砂糖、甘酒 同上

#### ●ほうじ茶

原料 ほうじ茶 月ヶ瀬健康茶園 有機ほうじ茶(奈良県産)☆☆☆(オルターカタログ2018年3月4週号参照)  
豆乳、砂糖、甘酒 同上

#### ●ソルティSAKE粕

原料 パラダイ酒粕(オルターカタログ2022年10月3週号参照)  
砂糖 同上  
塩 にちえんそと 天日塩(メキシコ産)

#### ●製造工程

- 1 大豆を浸漬
- 2 大豆を破碎し、炊く
- 3 豆乳を搾る
- 4 甘酒、豆乳、砂糖など原料をブレンドし、ジェラートマシンに投入
- 5 充填機でカップに充填
- 6 冷凍