



ほんものを たべよう A

Alter Weekly Order Catalogue

2023.9月3週号

提出日

9/ 5 6 7 8

配達日

9/ 12 13 14 15

翌々週配達日

9/ 19 20 21 22

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。

無添加乾物

海の環境にやさしい 無酸処理の海苔

(株)荒木海苔店 / 伊曾島漁協 / 赤須賀漁協 / 鹿児島県漁協

文責 西川 榮郎(オルター代表)



荒木海苔店の荒木 幸男代表

酸処理していない海苔

海苔の養殖において、通常「酸処理」が行われます。その目的は海苔の品質低下を招く「青のり」など雑藻類などの駆除や病害の予防です。海で養殖中の海苔を酸に浸すと海苔の色や艶も増し、効率の良い生産ができるからです。

酸処理に使われるのはクエン酸やりんご酢が一般的です。昭和には塩酸を使っていたこともありました。

海という開放系で酸を使うことは海の多様な生物相に対して影響を与える可能性があります。

今回、2つの産地の酸処理をしていない海苔をご紹介します。そのご紹介者は「うみやあ海苔を焼きたてで!」という創業者の言葉を1934年から守り続けて93年の(株)荒木海苔店、荒木 幸男代表です。荒木海苔店が買いつけた海苔は、全国海苔テイasting大会にて2012年、2015年、2018年、2023年と優勝しています。

海苔の栄養

海苔には旨味のもとになるアミノ酸、オメガ3のEPA、葉酸などビタミンが豊富です。脳や心臓の老化予防、血管を守る、ダイエット、豊富なビタミンCによる美白、タン

パク質でツヤのある髪・爪、カルシウムで骨や歯をつくるなど、健康効果がたくさん期待できるかもしれません。

桑名海苔



桑名漁場

<無酸処理 海苔漁師>

◎伊曾島漁協(三重県桑名市)

伊藤 敏雄、伊藤 貴俊、服部 茂、横井 元司、鈴木 博品、伊藤 幸彦、伊藤 敏夫、市川 貞男、伊藤 祐憲、清水 増次郎、伊藤 豊、若松 正和、藤井 佐歳、浅井 正一、太田 幸貴、伊藤 幸美、伊藤 正夫

◎赤須賀漁協(三重県桑名市)

松岡 明広

木曾川、揖斐川、長良川が注ぎ込む伊勢湾の汽水域、桑名長島産。山からの豊富なミネラルで、良質な海苔が採れます。昔ながらの支柱(海底に刺した竹)に海苔網を固定し、干満の差によってしっかりと乾湿を与え、酸処理をしない生産方式です。干された状態の時に、紫外線を浴びることで病原菌の殺菌ができます。

昔ながらのつくり方で育った桑名海苔は歯切れよく、旨味が豊富です。

出水海苔



出水漁場

◎鹿児島県漁協(鹿児島県出水)

紫尾山(しびさん)と矢筈岳(やはずだけ)の広葉樹林からの、ミネラル豊富な水が福ノ江浜に注ぎ込みます。潮が引くと600メートルの浅瀬が出現、海苔養殖に理想的な浜です。

出水では「自分たちの海を汚すものを使わない」、また「自然に近い環境で育てる」ことにこだわって、「酸処理」を一切行っていません。

出水海苔の養殖技術も支柱式です。

◎伊曾島漁協
生産者



市川 貞男



若松 正和



丹羽 敬介

◎赤須賀漁協
生産者



松岡 明広



伊藤 一志



伊藤 幸彦



伊藤 宏幸



浅井 正一