



ほんものを たべよう

提出日
9/火 水 木 金
26 27 28 29

配達日
10/火 水 木 金
3 4 5 6

翌々週分配達日
10/火 水 木 金
10 11 12 13

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2023. 10月1週号

伝統酒類

高畠町有機農業提携センター 50周年記念シードル(リンゴワイン)

無濾過・無添加・無補酸です

高畠町有機農業提携センター

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

発足の動機は農業近代化に疑問

「高畠町有機農業提携センター」の前身「高畠町有機農業研究会」は1973年、農業近代化すなわち機械化や化学農薬、化学肥料に頼る農業のあり方に疑問を持った農家青年38名が結集して発足しました。その中心には稲作・リンゴ農家で詩人の星寛治さんがいました。

有吉佐和子「複合汚染」で紹介

朝日新聞で連載され、大反響を呼んだ作家有吉佐和子の小説「複合汚染」の最初の取材現場が、この山形の高畠和田地区となりました。

オルターとのお付き合いは47年目

これまで、高畠町有機農業提携センターからオルターへは天日干し米、リンゴ、ぶどう、



リンゴを収穫する高橋 稔さんご家族



中川 信行さんと高橋 稔さん



渡部 仁さん、本田 健太朗さん5名とシードルの原料リンゴの生産者で重鎮の中川 信行さんもゲスト生産者としてご参加いただき、このシードルのお披露目も行いました。

オルター仕様100%のシードル

高畠でのシードル作りは3回目です。過去2回はオルター仕様ではありませんでしたが、今回は無駄なものを足さず、オルター仕様で作りました。

シードルの原料リンゴ(オルター基準◇)の生産者は中川 信行さんと高橋 稔さんです。リンゴの栽培には毒性の強い農薬は避け、使用回数、使用量とも可能な限り最小限に工夫されています。オルターカタログ2016年10月2週号参照です。

原料はこのリンゴ以外、オルターの有機砂糖(ブラジル産 Usina Sao Francisco S/A、オルターカタログ2022年9月2週号参照)だけです。

シードルの製造・加工は(有)佐藤ぶどう酒が担当します。佐藤ぶどう酒には高畠無添加まほろばワインでもお世話になりました。オルターカタログ2010年12月3週号を参照してください。

今回のシードルは「無濾過」「無添加」「無補酸」です。シードルの出来は、過去2回のものに比べて、さらにおいしく、

50周年記念シードルにふさわしい納得のいく絶品の味となっています。おすすめ品です。ぜひ味わってみてください。



ラ・フランス、みそ、リンゴジュース、ワインなどが届けられています。

50周年記念事業の一環

この高畠町の有機農業が発足以来、本年度50周年を迎え、これを記念して出版など事業を行っていますが、その一環として「シードル(リンゴワイン)」を発売しました。本年7月2日に開催したオルターの会員集会には若手の皆川直之さん、星航希さん、高橋隆浩さん、



シードルを紹介する中川 信行さん(2023年会員集会で)

高畠町有機農業提携センターのシードル

●原料

リンゴ 中川 信行、高橋 稔 ◆ ND
オルターカタログ2016年10月2週号参照

有機砂糖 Usina Sao Francisco S/A(ブラジル)
オルターカタログ2022年9月2週号参照

●製造工程

- 1 リンゴ破碎
- 2 搾汁
- 3 酵母添加
- 4 発酵
- 5 冷却、発酵停止
- 6 低温殺菌
- 7 ビン詰
- 8 貯蔵