



# ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2015.9月2週号

| 提出日     |    |    |    |    |
|---------|----|----|----|----|
| 9/      | 火  | 水  | 木  | 金  |
|         | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 配達日     |    |    |    |    |
| 9/      | 火  | 水  | 木  | 金  |
|         | 8  | 9  | 10 | 11 |
| 翌々週分配達日 |    |    |    |    |
| 9/      | 火  | 水  | 木  | 金  |
|         | 15 | 16 | 17 | 18 |

### 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。

## 大豆麺 SOY-NOODLES

# グルテンフリーのヘルシーな大豆揚げ麺

料理にはもちろん、おやつやおつまみに。

## (株)かるな

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

### 大豆の風味が香ばしい揚げ麺ができました

オルターカタログ2011年1月4週号でご紹介した、(株)エヌ・ディー・シー(市川 賢治社長)開発の国産大豆ミートの麺を使用し、(株)かるな余語 啓一専務は大変おいしい揚げ麺を開発しました。

この国産大豆麺はゆでるとまるでゴムみたいな食感となり、とてもおいしいとは言えませんが、揚げ麺にするとたいへんおいしい麺になることは、これまでもご紹介してきたとおりです。この国産大豆麺を家庭で揚げる場合、揚げ方が難しく、こがしてしまう方も多く、製品として揚げ麺を開発してほしいという声があり、今回の開発となりました。

完成した国産大豆揚げ麺は、大豆の風味が香ばしく、ぱりぱりとたいへんおいしい麺です。お好みのあんをかけて料理として使えることはもとより、そのままベビースターラーメンのように子どものおやつとして食べられます。ブラックソルトをふりかけ、酒のおつまみとしても召し上がれます。

### グルテンフリーの健康美容長寿食

最近、小麦粉製品は脳に悪影響を及ぼすという研究が話題となり、「グルテンフリー」が世界の潮流となってきました。大豆麺は、国産大豆の油脂分を圧搾法でカットしてできた大豆100%の粉末だけで作る麺で、小麦グルテンなどのつなぎや食品添加物の使用はありません。すなわち「グルテンフリー」に使える麺です。

さらにうれしいことに、大豆麺の糖質はオリゴ糖(腸内で安定的で吸収されない)なので0カロリーです。食物繊維・ミネラルを豊富に含み、高蛋白で低炭水化物、低カロリー、低GI食品の健康美容長寿食です。これら大豆麺のメリットは、大豆そのものの特徴でもあります。

大豆には話題の女性ホルモン類似イソフラボンがあります。イライラ防止、アンチストレスに有効なサポニンもあります。2006年、群馬大学の林 冒明教授グループが

発見した過食を抑えるネスファチン物質も含まれます。ホルモンの一種「オキシトシン」が放出され、食欲を支配する神経を支配して、食欲が低下する仕組みが2009年に自治医科大学の矢田 俊彦教授、前島 裕子准教授の研究グループによって、解明されています。米国食品医薬品局(FDA)は生活習慣病予防のため、乾燥大豆換算で1日25g以上の大豆食を推奨しています。

(株)エヌ・ディー・シーの市川 賢治社長は、この大豆を麺にしてみようと30年前からチャレンジし、2008年に完成させました。

### 糖質過多の現代の食卓に

小麦粉は捏ねると麺になりますが、大豆はいくら捏ねても麺にはなりません。小麦とは成分が全く異なるからです。大豆を麺にするには、最適な油分量、粉のサイズ、水分量、熱のかけ方、冷やし方など、気の遠くなる組み合わせの中から、ついに今の製法にたどり着いたのでした。開発者である(株)エヌ・ディー・シー市川 賢治社長ご自身、糖尿病、高血圧症の経験があり、「糖質過多の現代の食卓に、糖質の少ない大豆麺を主食として提供できれば、世界中に幸せをもたらせる」という信念が支えとなって開発を成功させることができました。

### 「赤毛のアン」の島で契約栽培

この国産大豆麺を揚げるのに使用する油は、太田油脂(株)がプリンスエドワード島で契約栽培して育てた非遺伝子組み換え菜種種子100%を、通常菜種油に使用



左から、余語 啓一専務(かるな)、真田 也守志社長(黒怒)

する化学溶剤やリン酸、苛性ソーダなどの化学薬品を使用せず、圧搾法で搾り、お湯で不純物を除去し、搾油した菜種油です。

プリンスエドワード島は、カナダの東部セントローレンス湾に浮かぶ「世界一美しい島」、別名「花の島」と呼ばれる島です。小説「赤毛のアン」の舞台としても知られ、オーガニックアイランドを目指しています。

### 手間をかけ、ていねいに手揚げしています

もとの国産大豆麺は円形状で固く成形されていますので、比較的割れやすいものです。揚げると、さらに割れやすくなります。

そのため、(株)かるなでは熟練した調理人が割れないよう注意深く手揚げしています。大きく広がる麺は菜箸で四隅を小さくし、小さく縮まる麺は四隅を拡げるように調整します。ふんわりと揚げるために、とても慎重に手間をかけています。



## かるなの揚げてあります大豆麺

### ●原料

国産大豆麺 ..... (株)エヌ・ディー・シー 新潟県産大豆使用(オルターカタログ2011年1月4週号参照)  
菜種油 [ND] ..... 太田油脂(株) カナダ産NON-GMO菜種油、圧搾搾り

### ●製造方法

原料の国産大豆麺を油揚げして包装しているだけです。

