



ほんものを たべよう

提出日	4/ 火	水	木	5/ 金
	28	29	30	1
配達日	5/ 火	水	木	金
	5	6	7	8
翌々週配達日	5/ 火	水	木	金
	12	13	14	15

2015.5月2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。

えびせん EBI-SENBEI

無添加天然サクラエビ粉使用。

えびせん、感動のおいしさにリニューアル

NPO法人いのちのさと暮らしを考える会／かもめ屋

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)

サクラエビの粉末がたっぷり

オルターカタログ2012年9月1週号でご紹介したえびせんを、エビ粉をサクラエビに変更リニューアルしました。サクラエビのエビ粉を使用することによって、色はより鮮やかな美しい色に、風味はさらにアップし、感動のおいしさになりました。しかも価格はよりリーズナブルになりました。

サクラエビ粉はオルターの桜エビの生産者、(有)かまくら岩松商店(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」P.97参照)の大変貴重な静岡県由比産の無添加のサクラエビのひげが原料です。薬品を一切使っていない安全安心の天然サクラエビです。粉末への加工はハンディを持つ人達の作業所「おおきな木」山梶 英子代表が担当しています。

サクラエビのエビ粉が使えるようになったきっかけは、昨年2014年にかもめ屋の色本 幸代さんとオルターのエビ粉の原料が足りないという会話をしたことからでした。色本さんから「使い道がなく廃棄しているサクラエビのひげがある」という情報をいただきました。かもめ屋は(有)かまくら岩松商店のオルターへの窓口です。色本さんとしてリニューアルしたえびせんを静岡県活性化のアイテムの一つにしたいとおっしゃっていただいています。



いのちのさとの皆さん

ハンディのある人々の自立に役立ちます

この天然エビの粉末を使って、えびせんを作っていたのは、これまで通り「NPO法人 いのちのさと」です。いのちのさととは、拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」P.41～43でご紹介した、ハンディをもつ人々の自立活動の一環として、自然農法で野菜の無農薬栽培に取りくんている団体です。

NPO法人 いのちのさとでは、以前からハンディを持つ人々の自立のための活動の一環として丁寧な手焼きせんべいを焼いてきました。かつて天然エビの粉末をオルターが開発したとき、すぐにこのエビ粉末を使ったえびせんの開発を検討し、2012年にオルターのえびせんの前身を開発しました。いのちのさとではこの「えびせん」のほか、オルター仕様の「黒ごません」「青のりせん」「しいたけせん」も完成させました。

たいへんおいしいぜいたくな味

市販のえびせんではほんもののエビを使っているものはたいへん高価です。ほとんどはえび風味の合成着色料、合成香料、合成調味料まみれのえびもどきせんべいです。それに対し今回オルターが開発したえびせんは、天然サクラエビの粉末をたっぷり使った、たいへんぜいたくな味・風味の高級えびせんで、もちろん安心・安全。子どものおやつにもぴったりです。

幸せの輪を広げます

このえびせんは、食べる人がおいしくてにっこりするだけでなく、「おおきな木」「NPO法人 いのちのさと」の作る人もにっこりするえびせんです。人を幸せにし、いのちを守る「にっこりえびせん」です。

いのちのさとの

オルターオリジナル仕様 えびせん

●原料

天然エビの粉末 …… (有)かまくら岩松商店のサクラエビ(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.97参照)のひげを作業所「おおきな木」が乾燥、粉末化したもの(カタログ2011年10月1週号参照)
 でんぶん …… 神野でんぶん(カタログ2010年2月1週号参照)
 米粉 …… 土佐れいほく農業協同組合(高生連)の米粉(れいほく産100%)(カタログ2011年11月3週号参照)
 塩 …… 赤穂の天塩

●製造工程

- 1 原料(サクラエビの粉末、でんぶん、米粉、塩)を混合
- 2 せんべい機で焼き上げる
- 3 包装



市販の えびせんの 問題点

使われるエビやおきあみは、合成着色料や酸化防止剤の使用が一般的。エビの使用量も少なく、えびせんといえる風味もありません。

せんべいには着色料、グルタミンソーダや、蛋白加水分解物など化学調味料、トランス脂肪酸が問題の植物油の他、加工デンプン、デキストリン、還元水飴など粗悪な原料が多用されています。