



ほんものを たべよう

提出日	11/火	水	木	金
	28	29	30	1
配達日	12/火	水	木	金
	5	6	7	8
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	12	13	14	15

2023. 12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。

無添加麺

コシはあるけど、硬くないうどん

有機小麦粉採用ネオニコフリーのうどん実現

(有)金子製麺

文責 西川 榮郎(オルター代表)

北海道産有機小麦使用

オルターカタログ2010年6月1週号でご紹介した(有)金子製麺に、オルターから委託して、ネオニコフリーのうどんを製造していただけることになりました。

ネオニコフリー化はこれまでの国産レベルの小麦粉に替えて、有機小麦を使うことで実現しました。有機小麦はアグリシステム(株)(オルターカタログ2017年1月4週号参照)の北海道産有機小麦粉(品種:きたほなみ)です。

安全で風味の良いうどんを作るための金子製麺のこだわり

前回のカタログ紹介との変更点は以下のとおりです。

- 1 「安全性、味、風味を大切にして原料は栽培時無農薬小麦」
オルターのうどんはこの原料小麦を北海道産有機小麦に変更しました。
- 2 「小麦粉の品質を低下させない低速回転の小麦製粉機による自家製粉」
これは変更ありません。
- 3 「コクのある全粒粉」
小麦など種ものにある発芽毒を排除するため、オルター取扱品には全粒粉は使わず、精麦した小麦粉を使っています。
- 4 「小麦粉以外にも良質な塩と水だけのシンプルな



原料、もちろん無添加
これは変更ありません。

5 「水を加えてグルテンを引出し、そのグルテンででんぷんを包むように仕上げる。すなわち手打ちのうまさの原理と同じ、多加水熟製麺機の使用」
これは変更ありません。

6 「天井につけた大型扇風機による常温室内乾燥。味を大切にするためのじっくり乾燥」
これは変更ありません。

以上が金子製麺のこだわりの主なポイントです。

生産ラインもバージョンアップ

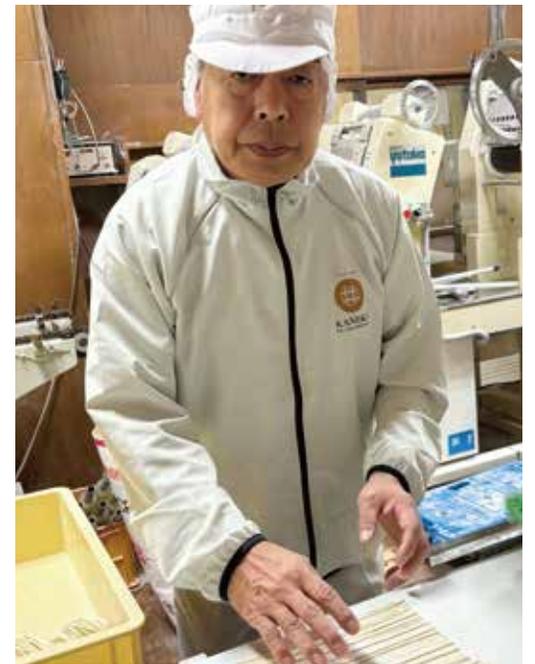
金子製麺の乾麺の生産ラインの機械は前回の紹介時と比べて3箇所変更しています。

まずミキサー(練り機)ですが、「一軸」から「二軸」へ変更しています。これにより、小麦粉と水の混じる時間が短くなり、より均一に混じります。グルテンを傷めないため、生地が強く、食感を良くしています。

インスタントうどんの場合は、このプロピレングライコールを使った麺にだしのしみ込みが悪いので、だしにキサンタンガムのような増粘多糖類を使っています。プロピレングライコールの苦味を消すために、甘味料としてソルビットが一般的に使われます。

生うどんでは小麦粉・小麦蛋白・小麦胚芽・ライ麦粉(ポストハーベスト農薬)、でんぷん(遺伝子組み換え)、植物性油脂・植物性蛋白(ポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、n-ヘキサン抽出)、卵白・ゼラチン・乳蛋白(ポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、飼料添加物、動物医薬品)、食塩(精製に問題)、アミノ酸(脳障害)、乳化剤、酸味料、増粘多糖類、糖類、酒精(合成エチルアルコール)、クチナシ色素、トレハロースなどが使われています。

これらの薬品は、単に有害というだけでなく全て不必要なものです。また、食塩なども粗悪なものしか使われることがありません。



金子製麺の金子 貴司代表取締役社長

次にミキサーに真空機能を追加しました。これにより水分が粉の麵粉生地を中心まで浸透し、水和、熟成効果が非常に良くなり、喉ごしが良いうどんの製造が可能となりました。

3番目は圧延ロールの変更です。ロールの隙間がデジタルで管理できるようになり、従来品と比べてうどんが滑らかになりました。

伝統を生かした美味しい麺

金子製麺のうどんは「コシはあるけど、硬くない」「喉ごしが爽やか」「だし汁によく絡む麺」が定評です。安全に究極にこだわっただけでない、美味しいうどんをお楽しみください。

今回は新製品ということで、オーソドックスな太さのうどんにしました。今後は太さを変えたうどんの製造も検討いたします。



乾燥

市販のうどんの問題点

一般のうどんは、レルダン(クロルピリホスメチル)やリン化アルミニウムなどポストハーベスト農薬のある危険な輸入小麦が原料です。

安さや保存性を考えてpH調整剤(リン酸ナトリウムなど)あるいは酸味料(酢酸ナトリウム)が使われます。さらに保存剤としてはプロピレングライコール(以前輸入ワインに許可されていないジエチレングリコールが使われていて毒入りと問題になったことがあります)やエチレンアルコールを使っています。このプロピレングライコールは品質改良剤として、しっとり感や麺のこしをこりこりさせて、一見手打ちうどん風に化けさせる役割も果たします。

金子製麺のオルターのうどん

●原料

有機小麦粉…アグリシステム(株)
※オルターカタログ2017年1月4週号参照
北海道産有機小麦(きたほなみ) ★★★
※転換期間中有機小麦 ☆ に変更となる場合があります。
食塩…赤穂化成 オーストラリア産

●製造工程

- | | |
|---------------|-------|
| 1 練り作業(練り機) | 5 麺線機 |
| 2 麺帯製造(麺帯複合機) | 6 乾燥 |
| 3 熟成(熟成機) | 7 切断 |
| 4 圧延ロール(延べ機) | |