



ほんものを たべよう

提出日	1/ 火 水 木 金
	9 10 11 12
配達日	1/ 火 水 木 金
	16 17 18 19
翌々週分配達日	1/ 火 水 木 金
	23 24 25 26

2024. 1月3 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。

調味料・ジャム

ベトナムと日本の有機農業の架け橋に、 ピーナッツバター

農薬・添加物不使用です

合同会社 NICONICOYASAI

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

原料は有機ピーナッツ

淡路島の合同会社 NICONICOYASAIの塩川 実代表は、ベトナムの自社農園で栽培した農薬不使用・化学肥料不使用のピーナッツ(有機認証あり)と、そのピーナッツからベトナムで搾油したピーナッツオイルを原料に、淡路島の本社加工場でピーナッツバターに仕上げています。

ピーナッツバターにはオルター指定のマスコバド糖(無糖製品もあります)、粟國の塩を使い、食品添加物を使用せずに製品化しています。

オレイン酸など体に良い油分が豊富なピーナッツを、ポリフェノールをたっぷり含んだ赤茶色の渋皮ごといいねいにつぶして、贅沢なペーストに仕上がっています。

食品添加物を使用していないので、上部にオイルが分離していることがありますが、ピーナッツの良い油分ですので、安心してお召し上がりください。

このピーナッツバターは、たいへんピーナッツの風味が良く、すばらしくおいしいものに仕上がっています。パンに塗ったり、カレーの隠し味、ほうれん草を和えたりしてご活用ください。

ピーナッツの品種はse(スズメ)種。ベトナム中部海岸沿いで伝統的に栽培されている品種です。小粒で丸く、皮が白っぽく、香り高く、油分が多い特徴があります。品種改良されたものではなく、先祖から代々と引き継がれた伝統的な豆を繋いでいます。

有機農業を支えるピーナッツ栽培

NICONICOYASAIはベトナム、ダクラック省クロムボン県の3.5ヘクタールの自社農場で、2011年から農薬・化学肥料を使わない有機農業で多品目の野菜を栽培し、ベトナムでその野菜を販売しています。農場責任者はNguyen Phuoc Bao(グエン フック



NICONICOYASAIの塩川 実代表

ことはありません。

ベトナムの有機農業を応援

NICONICOYASAIの塩川 実代表は鳥取環境大学在学中、バックパッカーで台湾、ベトナム、カンボジアを訪問しました。

さらに大学休学中に、オルターの生産者でもある無茶々園の創業メンバー片山 元治さんのベトナムでの有機農業を広めるプロジェクトに参加しました。

大学卒業後、ベトナム、ダクラック省有機農業研修センターを立ち上げ、現地マネージャーに就任しました。「本当に自分のやりたいことをやるには、自分でやるしかない」と、その研修センターを退職し、ベトナムの有機農業の発展のために、生産者と消費者の顔と顔の見える関係づくりを目指し、2011年にNICONICOYASAIを設立しました。農薬不使用、化学肥料不使用の農産物の生産と販売を開始し、ホーチミン市などの都市部の消費者へ届けています。

2018年にはベトナム北西部ソンラー省に北部農場を立ち上げ、ハノイ市の都市部の消費者への直売を始めました。

コロナ禍がピーナッツバター作りのきっかけ

2020年コロナ禍が始まり、2年間ベトナムとの往來ができなくなりました。そのため、2014年に日本で立ち上げていたNICONICOYASAIを活用し、日本とベトナムの有機農業をつなぐため、今回のピーナッツバタープロジェクトを始動させることとしたのです。さらに2021年、地球環境基金により、ベトナムに自然農業を広めるもうひとつのプロジェクトが採択されました。

市販のピーナッツバターの問題点

一般的に国産のピーナッツは農薬・化学肥料の使用があります。輸入品にはポストハーベスト農薬の問題があります。

滑らかさを出すために、水飴(ポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え)を添加したり、パーム油(トランス脂肪酸、環境破壊)を使用しています。また加工でんぷん、増粘多糖類、乳化剤などの食品添加物も使われています。

これではいったい何を食べさせられているのかが全く分かりません。

NICONICOYASAIの紹介動画はこちら



NICONICOYASAIのピーナッツバター(有糖)

●原料

- 有機ピーナッツ…農薬不使用・化学肥料不使用
ベトナム自社農場 ★★★
- 砂糖…マスコバド糖
※オルターカタログ2009年5月3週号参照
- ピーナッツオイル…上記自社ピーナッツから搾ったもの
★★★
- 食塩…粟國の塩(釜炊き)
※オルターカタログ2008年8月3週号参照

●製造工程

- 1 ピーナッツ栽培
農薬・化学肥料不使用/有機認証あり/ベトナムNICONICOYASAIの自社農園/乾燥(天日干し)、殻割り、焙煎まで
- 2 ピーナッツオイル搾油
上記ピーナッツから圧搾一番搾り/加工 ベトナム
- 3 最終加工 淡路島本社にて
ピーナッツをペースト状に破碎し、原料ピーナッツ、塩、ピーナッツオイル、マスコバド糖と混合