



ほんものを たべよう

提出日	4/ 火 水 木 金
	9 10 11 12
配達日	4/ 火 水 木 金
	16 17 18 19
翌々週分配達日	4/ 火 水 木 金
	23 24 25 26

2024.4月3 週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本場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。

防災グッズ

震災時でも 温かいごはんを

有機うるち米原料、無添加です

エコワン(株)

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



東・南海地震への備えを

近年、日本列島では阪神淡路、新潟中越、東日本、熊本、能登と大地震が頻発しています。とくに能登のように、プレートの境界である日本海側で大震災が来たあとは、過去例のように太平洋側の東・南海地表が続いて動くことを警戒しなければなりません。東・南海地震は、2030~2040年プラスマイナス5年に高い確率で起きると想定されており、オルターとしても万全の対策が必要だと考えています。

備えは自分たちで

1995年1月に阪神淡路大震災が発生しました。そのとき、オルターは大阪で立ち上げて1年も経たないころでした。しかし、オルターは自衛隊よりも早く、西宮市の香炉園小学校に駆けつけ、最初の1ヶ月間は3000人、以降6ヶ月までは2500人の食事を支え続けました。

オルターでは最初から、温かい食事を提供しました。栄養士による栄養管理も行っていました。自衛隊が水を持って来るまでは、大きなタンクで水も届けていました。タウン誌の呼びかけでJAさんなどの食材が届くまでは、オルターの生産者から届くオルター食材100%で食事を出していたのです。オルターは名前も出さずに救援活動をしていたので、被災された方々は役所がしてくれていると思っていたそうです。

しかし、オルター側がもし被災したら、「安全な」「温かい」「栄養バランスの優れた」食事は、誰からも供給されることが期待できません。自分たち自身で日頃から備えておかざるを得ないのです。

震災用でも安全な食べものを食べたい

阪神淡路大震災のおり、あるおにぎり屋さんには被災

民へのおにぎりに対し、防腐剤の量を通常の10倍にして届けたと言っていました。不潔な環境を考慮してのことでした。震災の被害だけでなく、有害な食のストレスまで受けさせられたわけです。

乾パンの袋に表記されている使用方法には、「金づちで割って水にふやかして食べてください」と書いてあります。想像しただけで食べたくありません。日頃、安全なオルター食を食べている私たちは、そんな防災食に耐えられるでしょうか。

パンデミックへの備えにもなります

いま、オルターとして、よりよい防災食の開発を進める必要があると感じています。また、この震災に備えての対策は、ささやかれている、来るべきパンデミックの巣ごもり対策にも有効だと考えます。

備蓄の目安、最低3日分

震災の大きさにもよりますが、防災食の準備は最低でも3日分、できれば7~10日分あるいはそれ以上しておくのが安心です。

そのうち、今回は「ごはん」を取り上げたいと考えます。ごはんさえあれば、あとは魚の缶詰などで十分しのげますから。

防災リスクを優先

この「ごはん」は自衛隊にも野営時の装備品として供給している広島県の永岡商事(株)永岡政明代表が製造しているストックライスです。永岡商事では「おいしさ」と「長期保存」を両立させるごはんにするため、研究を重ねてきました。

容器は強い衝撃にも耐えるPP、PET/HPP EUOHという成分のレトルトです。

オルターでは通常レトルト製品を認めていません。

プラスチック成分が溶出するリスクがあり、これまで安全な容器が見つかっていないからです。しかし震災時という、より大きいリスクを考慮して、防災製品におけるレトルトを特例として認めることにしました。

有機うるち米、無添加で

このストックライスに今回使用している米は、熊本県的那須直敏さんの有機JAS認定のある有機うるち米です。販売者のエコワンが永岡商事に特別に持ち込んで委託製造したものです。

炊飯においてpH調整剤や保存料などの薬品は使用していません。食品添加物不使用の無添加です。

ローリングストックがおすすめ

このエコワン仕様ストックライスの賞味期限は現在のところ2年となっています。しかし、これは保存実験を行っている期間がまだ短いという理由からです。永岡商事の通常のストックライスの賞味期限は5年です。容器の中は窒素充填されているため、お米の酸化も防ぎ、長期間(5年)の保存が可能です。製造方法は同一なので、エコワン仕様のストックライスも5年保存可能と推察しています。

もちろん、賞味期限が切れたら廃棄するというもったいないことはせず、期限内に試食して、その分新しいものを補充するというローリングストックがおすすめです。

一人住まいなら、忙しくてごはんを炊けないような場合に重宝するかもしれません。

温めて食べてください

このストックライスは食べる直前に容器の底面を下にして、湯煎で15分間温めるか、電子レンジ500~600Wで約2分温めて食べます。電子レンジ使用時には蒸気抜き用の小さな穴を開けてください。震災でガスや電気がない場合に備えて温める加熱セット「エコワンヒートパック」も一緒に準備しておくといいです。

食べる際には容器は簡単にははがれませんので、添え付きの小さなナイフを使って切り開けてください。

製品として中身は蒸らし工程がなく炊けている状態です。100%ごはんまで炊いてしまうと、保管中にごはん同士がひっついて糊のようになってしまうからです。そのままでも無理に食べられないわけではありませんが、おいしく食べるためには温めて食べるように設計されています。

エコワンの 防災用白米

●原料米

那須直敏(熊本県)の有機JAS認定米
品種…コシヒカリ
防除…農薬の使用ありません
施肥…有機JAS資材リスト登録有、有機100%粒状肥料(魚粉、豚の肉骨粉、ヤシ材)
※製造時期によって有機JAS認定米の産地と品種・栽培に使用する資材が変更になる場合があります。
食品添加物不使用です。
中身 一食分180g 容器のまま食べることができます。

●製造工程

- | | |
|---------|-----------|
| 1 原料入荷 | 10 ガス置換 |
| 2 計量 | 11 シール |
| 3 一次加水 | 12 加圧加熱殺菌 |
| 4 加圧殺菌 | 13 除水 |
| 5 計量 | 14 リークテスト |
| 6 水充填 | 15 X線検査 |
| 7 攪拌・成形 | 16 金属探知機 |
| 8 重量測定 | 17 重量チェック |
| 9 二次加水 | |