



# ほんものを たべよう

提出日	5/ 28	火	水	木	金	31
配達日	6/ 4	火	水	木	金	7
翌々週分配達日	6/ 11	火	水	木	金	14

2024.6月1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。

## 菓子

# フェアビーンズチョコレート おいしいよ

フェアトレード・オーガニック(海外認証)

(有)フェアトレーディング

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

### チョコレート、ナッツ、 ドライフルーツもオーガニック

前週に続いて、(有)フェアトレーディングのご紹介です。今回はチョコレート、ココアをご紹介します。チョコレート、ココアの原料はもちろん、ナッツやドライフルーツもオーガニック(海外認証)です。さらに、チョコレート、ココア、有機砂糖は海外フェアトレード認証品です。

### 「カゼインフリー」「グルテンフリー」 「ソイレシチンフリー」「ビーガンフレンドリー」

市販品に通常使用されているような「乳製品」「小



カカオ豆の天日乾燥作業 (ACOPAGRO (ペルー))



麦粉」「乳化剤(大豆レシチン)」「植物油」「食品添加物」などの使用はありません。「カゼインフリー」「グルテンフリー」「ソイレシチンフリー」「ビーガンフレンドリー」が特徴です。

### フェアトレード

チョコレートの原料であるココアパウダー、カカオバター、カカオマスはドミニカ産とペルー産があります。ドミニカ産のカカオ豆はカカオ生産者協同組合のCOOPROAGRO,INC.やFUNDOPOが生産しています。それをスイスのPRONATEC AGの子会社PRONATEC Swiss Cocoa Productionがチョコレートやその原料に加工しています。ペルー産のカカオ豆はカカオ生産者協同組合のCACVRAやEI Quintacho, ACOPAGRO, NORANDINOが生産しています。それをMachu Pichu Foodsがチョコレートやその原料に加工しています。



FUNDOPO (ドミニカ共和国) のカカオ生産者



EI-Quinacho (ペルー) の  
カカオ生産者

cacvra (ペルー) の  
カカオ栽培の専門家アグロノミスト

### 最終製品化は日本国内で

フェアトレーディングの林口 宏さんはこれらのチョコレート原料を有機(海外認証)のナッツやドライフルーツに、日本国内の工場にてコーティングして製品として仕上げています。たいへんおいしいチョコレート製品です。

### 市販のチョコレートの問題点

チョコレートは子どもにも大人にもたいへん人気のある、夢のあるお菓子です。しかし、その主原料のカカオ豆の生産現場には、アンフェアな収奪型の取引による生産者農民の貧困、プランテーション農業による環境破壊、農薬汚染などの深刻な問題があります。消費者がフェアトレードを選ぶか、従来そのままアンフェアなトレードを選ぶかで、第三世界の人々の暮らしや世界のあり様が変わります。

スーパーのチョコレートコーナーには200アイテムを超える各種チョコレート製品がとどろきと並んでいます。

以下はそれらチョコレート製品の一括表示に記載されている原料です。すなわち、これらチョコレートを食べると、嫌なおまけとしてついてくるものです。

セルロース、でんぷん、食物繊維、ゼラチン、小麦ふすま、麦全粒粉、大麦パウダー、脱脂粉乳、ホエイ蛋白、加糖練乳、卵白、液卵、卵殻カルシウム。

農薬、アレルゲン、発芽毒のオンパレードです。

食品添加物も多用されています。乳化剤(大豆レシチン)、酸化防止剤(V,C、ローズマリー抽出物、ヤマモモ抽出物)、pH調整剤(リン酸カルシウム、炭酸カルシウム)、増粘多糖類(ペクチン、アラビアガム)、膨張剤、酸味料、光沢剤、着色料、香料など。

甘味料としては人工甘味料、異性化糖(ブドウ糖、果糖、液糖)が使われ、アメリカで多くの被害者を出しているアスパルテームまで登場します。

チョコレート製品にはいろんなナッツが使われています。その生産の背景はカカオ豆と同じ問題があります。

果物もよく使われていますが、そのほとんどはパウダーやペーストで、農薬の使用だけでなく、加工時のキャリアーオーパーの薬品使用や酸化の問題があります。

## フェアトレーディングの フェアビーンズチョコレート・ココア

<ul style="list-style-type: none"> <li>●ナチュラルココアパウダー (原料) ココアパウダー カカオ豆 <b>☆☆☆</b> FUNDOPO (ドミニカ共和国) COOPROAGRO (ドミニカ共和国) PRONATEC (スイス)</li> <li>●トラディショナル・ホットチョコレート (原料) 有機砂糖 <b>☆☆☆</b> Manduvira (パラグアイ) ココアパウダー PRONATEC (スイス) カカオ豆 <b>☆☆☆</b> FUNDOPO (ドミニカ共和国) COOPROAGRO (ドミニカ共和国)</li> <li>●チリ &amp; スパイス・ホットチョコレート (原料) 有機砂糖 <b>☆☆☆</b> Manduvira (パラグアイ) ココアパウダー PRONATEC (スイス) カカオ豆 <b>☆☆☆</b> FUNDOPO (ドミニカ共和国) COOPROAGRO (ドミニカ共和国) シナモン (ベトナム) ジンジャー 桜江町桑茶生産組合 (島根県) チリ (インド)</li> <li>●ココナッツシュガー・ホットチョコレート (原料) ココアパウダー Machu Pichu Foods (ペルー) カカオ豆 <b>☆☆☆</b> CACVRA (ペルー) EI Quintacho (ペルー) ACOPAGRO (ペルー) NORANDINO (ペルー) アルカリ処理していません。RONATEC (スイス) カカオ豆 <b>☆☆☆</b> FUNDOPO (ドミニカ共和国)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>COOPROAGRO (ドミニカ共和国) ココナッツシュガー <b>☆☆☆</b> Manduvira (パラグアイ) ココナッツの花蜜 (フィリピン) ココウエル (オルター-カタログ 2020年9月1週号参照)</li> <li>●ダークチョコレートレーズン (原料) チョコレート <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) 有機砂糖 <b>☆☆☆</b> Manduvira (パラグアイ) カカオマス <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) カカオバター <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) レーズン <b>☆☆☆</b> Sun vally Raisins (アメリカ) ココアパウダー <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー)</li> <li>●ダークチョコレート クリーミーカシューナッツ カカオ 55% (原料) チョコレート <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) カシューナッツ <b>☆☆☆</b> (ベトナム) ココアパウダー <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー)</li> <li>●ビタースイートチョコレート クリーミーカシューナッツ カカオ 71% (原料) チョコレート <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) カシューナッツ <b>☆☆☆</b> (ベトナム) ココアパウダー <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー)</li> <li>●ダークチョコレート ビーナッツ (原料) チョコレート <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) ビーナッツ Nutrin (アルゼンチン) ココアパウダー <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ビタースイートチョコレート ローストアーモンドカカオ 71% (原料) チョコレート <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) アーモンド <b>☆☆☆</b> (アメリカ・カリフォルニア) ココアパウダー <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー)</li> <li>●ダークチョコレート ローストアーモンドカカオ 55% (原料) チョコレート <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) アーモンド <b>☆☆☆</b> (アメリカ) ココアパウダー <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー)</li> <li>●ピュアカカオチョコレートチップ カカオ 100% (原料) カカオマス <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) カカオバター <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー)</li> <li>●ビタースイートチョコレートチップ カカオ 71% (原料) カカオマス <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) 有機砂糖 <b>☆☆☆</b> Manduvira (パラグアイ) カカオバター <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー)</li> <li>●セミスイートミニチョコチップ カカオ 55% (原料) 有機砂糖 <b>☆☆☆</b> Manduvira (パラグアイ) カカオマス <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) カカオバター <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー)</li> <li>●セミスイートチョコレートチップ カカオ 55% (原料) 有機砂糖 <b>☆☆☆</b> Manduvira (パラグアイ) カカオマス <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー) カカオバター <b>☆☆☆</b> Machu Pichu Foods (ペルー)</li> </ul>
---	---	---