



ほんものを たべよう

提出日	7/ 9 10 11 12
配達日	7/ 16 17 18 19
翌々週分配達日	7/ 23 24 25 26

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・どのように作ったか」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。

Alter Weekly Order Catalogue

2024.7月3週号

無添加麺

こしのある、つるんとした食感、 オルターの玄米めん、白米めん

グルテンフリーの味方

農事組合法人 りぞねっと

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

鳥海山を望む、清流と美田のふるさとから

民謡「真室川音頭」で有名な、山形県北部の真室川町にある、農事組合法人 りぞねっと、齋藤 隆幸理事長に、オルター仕様 100% の米めんを、オルターからの委託加工で製造していただくことになりました。

100% オルター仕様、グルテンフリー麺

この米めんを使う原料は、秋田県の山本開拓農場、土橋 敏郎さんの農薬不使用米(オルター基準☆☆☆☆)(オルターカタログ2022年3月4週号参照)と北海道の神野でんぷん工業(オルターカタログ2023年3月5週号参照)のネオニコフリーのじゃがいもでんぷんの2種だけです。オルター仕様100%の究極の麺です。小麦粉を使っていませんので、グルテンフリーの麺です。もちろん増粘多糖類などの食品添加物も使っていません。米めんには血糖値を急上昇させない性質がありますので、糖質制限食としては小麦めんより優れています。そしてお味も小麦粉では味わえないおいしい米めんになっています。

感動ものの米めん

この米めんには「玄米めん」と「白米めん」の2種類があります。玄米めんは発芽毒(アブシジン酸)対策をしていて、えぐ味のない、玄米の香ばしい香りがします。一般の玄米めんとはかなり別物のたいへんおいしい麺です。玄米めん、白米めんのいずれもゆで上がりが早く(1~2分、こしがある方がよい方は1分程度、より柔らかくしたい人は2分程度)、こしがあり、のびにくく、煮崩れしにくい麺です。そのつるんとした独特の喉ごしは、なんておいしいのかと感動ものです。新食感のめんなので、調理幅が広く、和・洋・中など色々な料理でお試ください。

米めんは腹持ちもよいので子どもたちにも人気です。

麺の太さは細麺「1mm」と中麺「3mm」を今回ご紹介いたします。「1mm」の方はビーフンやラーメンに向いています。「3mm」の方はうどんやパスタ風、焼きそば、冷やし中華に向いています。

半生めんですが、常温で1年まで保管できますのでたいへん便利です。

発芽毒対策済み

この米めんの製造工程は、原料のうるち米を製粉



りぞねっとの齋藤 隆幸理事長



玄米めん 1mm



白米めん 1mm

し、それをじゃがいもでんぷんと混合して蒸し上げて、麺に加工しています。

玄米めんについては、発芽毒のえぐ味を消すために、玄米を焙煎してから製粉しています。そのため、一般の玄米めんのような嫌なえぐ味を感じません。

りぞねっとが玄米を煎っているのは、当初経時変化の激しい玄米めんの保存性を高めるため、大腸菌殺菌の目的で行っていましたが、結果的に玄米の発芽毒対策になりました。

米粉は2段階製粉

りぞねっとの米粉の製粉工程はミル粉碎ですが、粗挽きと細挽きの2段階にして、ヒートショックを和らげ米粉のでんぷん損傷を最小にしています。

この米粉に混ぜ合わせるでんぷんは、齋藤さんが色々なでんぷんを試してみましたが、その中でじゃがいもでんぷんが一番おいしいことを見つけました。

米めんは農家を守る

齋藤さんは8代続く米農家の長男として生まれました。幼少期には父が出稼ぎのため冬にはいないという時代を経験しています。高校卒業後、家業の米作りに取り組み、出稼ぎをせず一年中農業をしようと頑張ってきた。

しかし、消費者の米食離れに気づき、このまま米作りを続けていくことは先行きが不安に感じていました。日本人がごはんではなくパンや麺に嗜好を変えていっているのを、米をパンや麺にして食べさせることはできないかと考え、2006年に米粉や米めんを作る会社、農事組合法人 りぞねっとを創業しました。

工場の機械など製造プラントは2年かけて自分がとことん納得できるオーダーメイドのものを独自に工夫をして作り上げました。

名前の「りぞねっと」の由来は、水田やお米を意味するRisone(リゾーネ)とNetwork(ネットワーク)の2つの意味を組み合わせました。

創業当時はこの米めんの販売に苦労しましたが、やがていろんな会社や生協、ブランド米生産者からの委託加工の依頼が来るようになり、地域の、ひいては日本の米作りの振興の一翼を担うまでになりました。とくに玄米めんはおいしいと評判になっています。

齋藤さんはどこの国の誰が作ったのかわからない原料の麺、ポストハーベスト農薬まみれの麺をやめて、生産者のわかる、安全な麺をもっと食べてほしいと願っておられます。

オルターへの紹介は滋賀県の福祉団体茗荷村からです。茗荷村はオルターのAC(オルターな仲間たち)「暮らしを考える会」の仲間で、オルターの東日本大震災の孤児応援プロジェクトでは一緒に取り組んでいただいています。



りぞねっとの 米めん

●原料

- 玄米もしくは白米
オルター基準☆☆☆☆ 山本開拓農場
(オルターカタログ2012年4月1週号参照)
- じゃがいもでんぷん(☆☆以上) ND
神野でんぷん工業
(オルターカタログ2023年3月5週号参照)

●製造工程

- | | |
|--------------|----------|
| 1 原料受入 | 7 熟成 |
| 2 焙煎(玄米めんのみ) | 8 麺線切り出し |
| 3 精米(白米めんのみ) | 9 包装 |
| 4 製粉 | 10 滅菌 |
| 5 粉体混合 | 11 外観検査 |
| 6 麺帯製造 | |