



ほんものを たべよう **B**

提出日

7/ 火 水 木 金
16 17 18 19

配達日

7/ 火 水 木 金
23 24 25 26

翌々週分配達日

7/ 火 水 8/ 木 金
30 31 1 2

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2024.7月4週号

野菜

一年中、タケノコが楽しめる 「幼竹水煮」

放置竹林問題解決の切り札

石田ファーム / 竹乃舎の会 / (株) KYOZUKE /
(株) ネイチャーズ・ファイネスト / オルター

文責 西川 榮郎 (オルター 代表)



左からネイチャーズ・ファイネストの岡野 龍代表、
KYOZUKEの江南 陽平代表取締役、
石田ファームの石田 昌司さん

放置竹林問題

オルターカタログ2024年4月1週号でご紹介した石田ファームの石田 昌司さんは、放置竹林問題・解決の切り札として「幼竹水煮」事業に取り組んでいます。オルターとしても、日本の放置竹林問題解決の一助として、オルターのネットワークを活用し、この「幼竹水煮」事業に取り組みたいと思います。

放置竹林は景観を損なうだけでなく、畑や山林に侵入し、農地の荒廃、災害、獣害など様々な問題を起こします。

幼竹の活用

「幼竹水煮」とは、タケノコから1.5～2mに少し成長したところで、先端の柔らかい部分を茹でて塩漬け・塩抜きし、真空包装したものです。一般のタケノコ水煮と同様、1年中タケノコを楽しむことができます。

中華料理のメンマの代わりに、また通常のタケノコ料理として使えます。

オルターのネットワークの活用

幼竹刈りの作業は、放置竹林整備に取り組む「竹乃舎の会」が担当します。「竹乃舎の会」の代表は石田ファームの石田 昌司さんです。



「竹乃舎の会」のメンバーが石田ファームや近隣の放置竹林から刈り採った幼竹は、その日のうちにオルターの漬け物の生産者である京都府亀岡市の(株) KYOZUKEに運ばれます。

KYOZUKE (オルターカタログ2022年4月3週号参照) ではその日のうちに幼竹のカット作業を行い、ただちに茹でます。さらに塩漬けて、1ヶ月以上ねかせてから、塩抜きして真空包装します。包材のプラスチックは内面により安全なポリエチレンを使用しています。外面は気密性を保つナイロン製です。

オルター京都代表であり、(株) ネイチャーズ・ファイネスト代表の岡野 龍さんが、この「幼竹水煮」をKYOZUKEの工場からオルター京都の流通センターへ運び、オルターへ届けます。そしてオルターから会員の皆さまへ届けます。

里山や農業を守ろう

「竹乃舎の会」のボランティアの皆さまやオルターの生産者のネットワークがリレーをしてお届けするのは、製品としての「幼竹水煮」だけではありません。放置竹林を整備して、里山や農業を守りたいという想いもお届けしたいと思います。



竹乃舎の会/KYOZUKE/ネイチャーズ・ファイネスト/オルターの 幼竹水煮

●竹の品種 孟宗竹

●防除 農薬の使用はありません。

●施肥 肥料の使用はありません。

●加工工程

原料 幼竹「竹乃舎の会」
塩 赤穂化成 赤穂の天塩

●製造工程

- | | |
|------------|-----------|
| 1 幼竹を刈る | 5 1ヶ月以上熟成 |
| 2 幼竹をカットする | 6 塩抜き |
| 3 茹でる | 7 真空包装 |
| 4 塩漬ける | |

