



ほんものを たべよう **B**

Alter Weekly Order Catalogue

2024. 12月2週号

提出日	12/2	水	木	金	土	日
	3	4	5	6		
配達日	12/2	水	木	金	土	日
	10	11	12	13		
翌々週配達日	12/2	水	木	金	土	日
	17	18	19	20		

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。

惣菜

バンジーの カレーコロッケできました

ネオニコフリーです

特定非営利活動法人 動
就労継続支援 B 型事務所 **バンジー**

文責 西川 榮郎(オルター代表)



特定非営利活動法人 動 就労継続支援 B 型事業所バンジーのスタッフと利用者の皆さん(右端が山本 宏代表)

自立支援にお惣菜作り

障がい者の自立支援に取り組む、大阪府富田林市にある特定非営利活動法人 動(どう)、就労継続支援 B 型事業所 バンジーの山本宏代表は、「イノちゃんコロッケ」(オルターカタログ2021年5月1週号参照)、「そのまま使えるひよこ豆」(オルターカタログ2023年5月4週号参照)、「回転焼き」(オルターカタログ2024年11月3週号参照)に続いて、今回「バンジーさんのカレーコロッケ」を作っていたいただくことになりました。

誰もが好きなカレーコロッケ

このバンジーのカレーコロッケは、「イノちゃんコロッケ」のように、猪ミンチは入れていません。誰にでも食べてもらえるコロッケを作りたいというのが開発の動機です。猪肉のような高級食材を使っていないので、より低価格でバンジーの美味しいコロッケを楽しむことができます。

カレーコロッケ、イノちゃんコロッケ ともにネオニコフリー達成

このバンジーのカレーコロッケについては、原料に含むネオニコチノイド系農薬の残留、汚染の可能性を排除し、ネオニコフリーを達成しています。

そして、イノちゃんコロッケの方もすでに原料をリニューアルしてネオニコフリーを達成しています。



もちろんオルター食材100%

バンジーのカレーコロッケに使う原料は全てオルター食材です。

じゃがいもは北海道、渡部 信一さん(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.71参照)、玉ねぎは北海道、内海 登さん(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.80参照)、にんじんは千葉県、有機栽培あゆみの会(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.72、73参照)です。これら生産者の野菜がない場合は、他のオルターの生産者の野菜を使います。

パン粉は桜井食品(株)の国産有機小麦粉使用天然酵母パン粉を使います。岩手県産の有機栽培小麦粉を使い、天然酵母でパンを作り、それをパン粉にしたものです。

米粉はオルターの米粉、有機酒米山田錦を

米粉にしたものです(オルターカタログ2022年12月1週号参照)。カレースパイスはエヌ・ハーベスト(オルターカタログ2019年10月3週号参照)の有機の辛くないカレースパイスを使っています。食塩は赤穂化成の赤穂の天塩です。菜種油は堀内製油(オルターカタログ2008年7月3週号参照)です。

コロッケ作りのプロになりました

コロッケ作りの計ったり、丸めたり、座ってする作業は、バンジーの利用者さんたちにとってぴったりの作業です。オルターのAC(オルター仲間たち)の「ゆうきの八百屋」杉本幸之栄さんに惣菜作りや揚げ物を教えてもらっているうちに、バンジーのメンバーはコロッケ作りのプロになりました。

本年、2024年7月28日にオルターが天満橋 OMMビルで開催した「オーガニックフード・ライフマルシェ 2024 in 大阪」でオルター会員から「よく食べていておいしい」「知ってる」と言っていたことが嬉しくて、自信にも繋がり、新しい味のコロッケに挑戦するきっかけになりました。



バンジーさんのカレーコロッケ

●原料

じゃがいも 渡部信一・北海道 **☆☆☆**
※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.71参照

玉ねぎ 内海登・北海道 **☆☆☆ ND**
※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.80参照

にんじん 有機栽培あゆみの会・千葉県 **☆☆☆ ND**
※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.72、73参照

パン粉 桜井食品(株)の国産有機小麦粉使用天然酵母パン粉

米粉 オルターの米粉 有機酒米山田錦米粉 **ND**

※オルターカタログ2022年12月1週号参照

有機カレースパイス エヌ・ハーベスト

※オルターカタログ2019年10月3週号参照

食塩 赤穂化成 赤穂の天塩

菜種油 堀内製油

※オルターカタログ2008年7月3週号参照

〈召し上がり方〉 揚げる手間なく、磁性鍋やトースター、レンジなどで温めるだけでおいしくお召し上がりいただけます。弁当にも嬉しい小さめの丸いコロッケです。トマトケチャップやソースをかけて大人から子どもまでおいしくいただけます。