



# ほんものを たべよう

提出日	4/	火	水	木	金
		24	25	26	27
配達日	5/	火	水	木	金
		1	2	3	4
翌々週分配達日	5/	火	水	木	金
		8	9	10	11

2018.5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。

## 大豆ミート SOY BEANS MEAT

# 有機大豆で大豆ミート できました

北海道産有機大豆100%使用。



## アグリシステム(株)(北海道)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

### ふどかすい 風土火水 北海道産

### 有機大豆100%使用大豆ミートミンチ

北海道芽室町のアグリシステム(株)伊藤 英信社長は、北海道産有機大豆を100%原料に使用した大豆ミートを開発しました。大豆ミートの種類は「ミンチ」タイプだけです。名付けて「風土火水 北海道産有機大豆100%使用大豆ミートミンチ」です。クセが少なく食べやすく仕上がっており、料理の味の邪魔をしません。

これまでオルターでは、(株)エヌ・ディー・シーの国産大豆の大豆ミート(オルターカタログ2011年1月4週号ご紹介)を扱っています。このうちミンチタイプについては、アグリシステムの有機大豆ミートに切り替えます。

アグリシステムについては、オルターカタログ2017年1月4週号にて紹介しています。オルターではこれまで「有機菊芋茶」「風土火水 薄力粉(自然栽培)」を取り扱っています。今年製造予定のアイスキャンデー「小豆」「宇治金時」にもアグリシステムの有機小豆を使用する予定です。



伊藤 英信社長(写真中央)

### 精力的に「有機」に取り組む

アグリシステムでは2014年に、既存の小麦や豆製品に続く「有機」事業を拡大することを決め、十数年前から取り組んできた有機栽培大豆を「大豆ミート」に加工することにしました。大豆ミートは(株)かるなあ(オルターカタログ2011年1月4週号ご紹介)との協力で、2017年に完成しました。

当初作った「スライス」タイプは一時休売中ですが、将来的には形状ラインナップを4~5種類程度に増やしていきたいと考えています。

### 機能性あふれる大豆食

「畑の肉」と呼ばれている大豆は、高蛋白で低炭水化物、低カロリー、低GI食品です。食物繊維、ミネラルも豊富です。話題の女性ホルモン類似イソフラボンや、適量であればイライラ防止、アンチストレスに有効なサポニンも

含まれます。過食を抑えるネスファチン物質も含まれています。ネスファチン物質は2006年、群馬大学の林 昌明教授が発見し2009年自治医科大学の矢田 俊彦教授、前島 裕子准教授の研究グループによって、ネスファチン物質によって幸福のホルモンといわれる「オキシトシン」の放出が促され食欲が低下する仕組みが解明されています。

米国食品医薬品局(FDA)は生活習慣病予防のため、乾燥大豆換算で1日25g以上の大豆食を推奨しています。

大豆をもっと食べるために、豆腐・豆乳・湯葉だけでなく、大豆ミートも活用しましょう。

### 戻し時間は5分

戻し時間は熱湯でたったの5分。大豆ミートは鶏肉のような食感になります。和風・洋風・中華風などいろいろな料理に使えます。

## アグリシステムの 風土火水 北海道産有機大豆100%使用大豆ミートミンチ

### ●原料

有機大豆 ★★★ 小路健男(北海道勇払郡守平町)栽培  
農薬・化学肥料不使用  
肥料 キーゼライト・カルゲン・パーク堆肥・発酵鶏糞  
品種 ユキシズカ

### ●製造工程

加工は(株)アジテック・ファインフーズ(岩手県釜石市)

- 1 大豆搾油
- 2 粉碎
- 3 成形
- 4 乾燥
- 5 充填・包装
- 6 金属検査

