



ほんものを たべよう

提出日	6/14	6/15	6/16	6/17
配達日	6/21	6/22	6/23	6/24
翌々週配達日	6/28	6/29	6/30	7/1

2016.6月4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。

油 OIL

生活習慣病予防に オメガ3豊富な 有機亜麻仁油を

有機栽培から低温圧搾まで一貫生産。

TA Foods Ltd. (カナダ)

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)



(右) TA Foods Ltd. Terry Popowichオーナー

世界最高峰の亜麻仁油

カナダの中西部、Saskatchewan (サスカチュワン州)にあるTA Foods Ltd.のTerry Popowichオーナーは、自社園で自社のスタッフによってフラックス(亜麻)を有機栽培し、そのフラックスシードを自社工場でコールドプレス(低温圧搾)で抽出し、脱酸・脱色・脱ろう・脱臭などの一切の精製を行わず、ビタミンEなどの添加を行わない、事実上世界最高峰のエキストラバージン亜麻仁油を、一貫生産しています。もちろん非遺伝子組み換え(NON-GMO)です。

亜麻仁油独特のナッツ系の香りと程よい苦みが魚や肉、野菜などの甘みを引き立てます。

生で食べるのがおすすめ

本来の亜麻仁油は加熱に弱いので、加熱調理に向かないとされていますが、TA Foods Ltd.の亜麻仁油は厳しいテストにより185℃で10分加熱してもオイル成分の数値がほとんど変化しないことが証明されています。このことはオメガ3や他の抗酸化成分がしっかりしている証明です。少し加熱して、すぐに召し上げる料理なら加熱調理も可能ということになります。

もちろんオメガ3の抗酸化力を期待するなら、加熱しないで手作りドレッシング(作りだめは酸化する心配があります)や、ヨーグルトやサラダにかけて生で食べることをおすすめします。

保管に関してはオメガ3を保全するため、開封後は褐色ピンのまま冷蔵、できれば冷凍保管しておく方がよいと思います。

脳、血管を元気に

この亜麻仁油にはオメガ3が50~75(平均57)%,オメガ6が12~26(平均15.87)%,オメガ9が15~21(平均17.87)%含まれています。日本人に不足しているオメガ3の優れた摂取源です。

オメガ3系脂肪酸(α -リノレン酸)は体内でDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)に一部変換されます。DHAやEPAは青魚などに豊富に含まれており、動脈硬化予防や生活習慣病予防などに効果があるといわれています。骨粗鬆症やアレルギーなどの炎症リスクの低減、抗酸化力のアップ、脳の海馬の活性化、アンチエイジング効果、アルツハイマー症予防効果などが期待されています。

家族経営の穀物会社として出発

TA Foods Ltd.のPopowichオーナーは、1980年代にTA Foods Ltd.の前身、オート麦ミルを扱う家族経営の会社をサスカチュワン州の穀物地帯の真ん中で立ち上げました。

亜麻仁油を生産するTA Foods Ltd.は2003年に設立しました。サスカチュワン州は世界で最大の亜麻栽培

地域のひとつだったからです。以来、畑の土壌、種子にこだわり、機能性の高い有機栽培の亜麻仁油の生産を心がけてきました。GMP/HACCP認証を取得しています。

オメガ3は世界で取り合い

オルターでは以前、別メーカーの亜麻仁油を扱っていましたが、堀田 忠弘オルター顧問医によるOリングテストの結果、取り扱いをするのにふさわしくないと判断した経緯があります。同じメーカーの別ルートの亜麻仁油製品には問題がなかったため、その品ものの輸入会社による不適切な温度管理が原因ではないかと考えています。

また亜麻仁油同様、オメガ3の豊富なインカグリーンナッツインカインオイルもオルターでは現在休止となっています。テレビなどで話題となり品薄となった上に、原産国での不作為が重なり、品質レベルが下がったため、栽培の現場から現在立て直しを図っているからです。

このようなオメガ3製品不足事情のオルターにとってTA Foods Ltd.の亜麻仁油登場は、たいへんありがたいと思います。

オルターへのTA Foods Ltd.の亜麻仁油のご紹介は、ケイアンドエム(株)の糸田和彦代表です。その糸田さんをご紹介いただいたのは、農事組合地産地消大阪農業者ネットワーク有機農産物倉庫の設計を担当していただいた芝野 茂男一級建築士です。

TA Foodsの アマニオイル100%

●原料

亜麻 …… 自社園有機栽培 USDA認証

●製造工程

- | | |
|---|-----------------|
| 1 種子用タンク1へ種子の受け入れ | 3 種子用タンク2 |
| 2 種子のクリーニング
自動振分装置
エアーを送風
ふるい
回転ドラム | 4 コールドプレス(低温圧搾) |
| | 5 オイルタンク |
| | 6 ろ過 |
| | 7 ビン充填 |

