



ほんものを たべよう **B**

Alter Weekly Order Catalogue

2014.2月3週号

提出日	2/11	2/12	2/13	2/14
配達日	2/18	2/19	2/20	2/21
翌々週配達日	2/25	2/26	2/27	2/28

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 DAILY DISH

笑顔の輪が広がる、 福祉作業所のチャレンジ

オルターの生産農家の野菜で作る冷凍野菜、
オールオルター食材の惣菜。



新製造工場の前で、吉野コスモス会のみなさん

NPO法人 吉野コスモス会

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)

新工場竣工おめでとう

オルターカタログ 2009年8月1週号にて「昔づくり柿の葉ずし」を、2011年12月5週号にて「柿の葉サーモン、巻寿司、いなり寿司」をご紹介した特定非営利活動法人 吉野コスモス会 山方 通夫理事長は、2013年10月28日に、設備を本格的に充実させた新製造工場を竣工させました。

柿の葉ずし、巻寿司、いなり寿司はいずれも好評で、オルター会員に強力な支援をいただいた結果です。



新製造工場

出荷されないものを少しでも長い期間出荷できるようにするだけでなく、生産者にとっては余剰農作物を活用するためです。

惣菜は、まず「たまご焼き」の開発から始めます。お弁当のおかずにも活躍します。

これまでおせちについては、オルター水準の満足いくものが開発できていませんでしたが、この惣菜開発を進めて、今年の暮にはオルターオリジナルのおせちを間に合わせたいと思います。

ハンディのある人の自立支援を

吉野コスモス会は、1999年に設立された精神障がいの方が集う小さな作業所「壱陽館」を出発点としています。2006年にNPO法人となり、現在では「指定障がい福祉サービスういる工房壱陽館」と「指定相談



支援事業所 のどか」そして障がいの住まいの場として「グループホーム・ケアホーム」の3つの事業を営み、およそ50名の方が利用しています。

「壱陽館」では働きたいという思いを持つ方に働く機会を提供したり、身の回りの事ができるようになりたいという方や将来働きたいという方への支援を実施しています。

「のどか」では障がい者やその家族などからの日常の相談を受けたり、障がいをもつ方々に居場所を提供したり、レクリエーション活動などを行ったりしています。

「グループホーム・ケアホーム」では障がいを抱える方に地域に密着した少人数制の住まいを提供しています。

山方さんらは、ゆくゆくは健常者や障がい者という枠を取り払って、共に働けるソーシャルファームを作り上げていくという大きな夢をお持ちで、これまでの柿の葉ずし、巻寿司、いなり寿司作りや、これからの冷凍野菜、惣菜作りが五條市、吉野郡3町8村全域のハンディをもつ人が社会参加できる機会を増やすとともに、収入も少しでもアップさせて、より幸せに生きていく場づくり、地域づくりの大きな拠点になり、国内での福祉作業所の模範的な成功例にしたいと願っておられます。もちろん「福祉」を売り物にするわけではなく、オルターとの提携で実現する高品質、安全の実力で多くの人に認めてもらいたいと思っています。

冷凍野菜、惣菜作りに取りくみます

新工場の設備はよく整っており、生産能力にも余力があるため、オルターと提携して、オルターの生産農家の野菜を冷凍野菜にしたり、オルター食材だけで作る惣菜の製造に新たに着手していただくことになりました。

冷凍野菜の開発の意味は、いんげんなど消費者にとって年中欲しい野菜を冷凍して、極く一時期しか