



ほんものを たべよう

提出日	10/ 火	水	木	金
	21	22	23	24
配達日	10/ 火	水	木	金
	28	29	30	31
翌々週分配達日	11/ 火	水	木	金
	4	5	6	7

2014.10月5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。

ハーブ HERB

無農薬、無化学肥料のハーブ

香り高い
北海道からのおもてなし。

風香房(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)

とても丁寧な選別

北海道紋別郡滝上町にある風香房の田中 陽子さんは、農業や肥料を使わないで香りのよいハーブを栽培し、さらに乾燥など加工製品化まで自社で一貫生産しています。きれいな製品に仕上げるため、選別工程では特に丁寧な仕事をしています。一番神経を使っている工程です。栽培しているハーブの種類は英国白ミント、ミント(イタローミツチャム)、ブラックミント、レモンバーム、エキナセア、オレガノ、タイム、レモンタイム、ヒソップ、マロウなどです。

滝の多い、ハーブの町

滝上町は溪谷美に恵まれた町として知られています。地域おこしのため、町を挙げてハーブガーデン「香りの里」を建設し、ハーブを町の特産品として売り出しています。滝上町はハーブ作りには良く合った気候です。

元々は主婦の楽しみとして始めました

田中 陽子さんは昔から野草が好きで庭にハーブを植え、ケーキに入れたり、ドライフラワーや花かごを編んだりして楽しんでいた専業主婦でした。そんな田中 陽子さんにハーブ作りを持ちかけたのは、友人で現在は町のハーブ研究員をしている井上 幸子さんです。町のハーブ園の商品開発に協力をするためでした。

その井上 幸子さんを代表とし、田中 陽子さん、そして畑を提供し栽培も協力していただく佐藤 チエさんの女性3名が26年前、1988年に風香房を立ち上げました。翌年



田中 陽子さん(前列中央)

には2~3種のハーブティーを製品化にこぎつけました。1990年には井上 幸子さんが町のハーブ研究員として抜けることになり、田中 陽子代表としてハーブを自家栽培し、自分たちで製品化し、販売も始めました。

一からの出直し

そんな折、北海道のある大学から産学協力事業として「オリジナルブレンドティー」の事業化の話がもち上りました。その話に乗ったところ、結果、はしごをはずされ、10年分の在庫をかかえるはめになりました。やむなく風呂用などとして安く売りさばきました。このにがい経験が転機になり、風香房は一から出直し、田中陽子さん一人のできる範囲で事業に取り組むことになりました。

風香房の代表は義妹の佐藤 ゆかりさんになっていますが、実質的に運営をきりもりしているのは田中 陽子さんです。

肥料なしで香りの高いハーブ作り

田中 陽子さんは40aの畑で多種のハーブを混植して栽培しています。この広さが目のいき届く範囲と考えています。これ以上の量産はしない考えです。

農薬や肥料を使っていません。香りのよいハーブを育てるには肥料を控えることが前提条件です。

嬉しい思い出

田中 陽子さんには嬉しい思い出があります。風香房として2003年に初めての町外販売を行った京王プラザ

ホテル札幌のロビーイベントで、チェックアウト前に試飲のハーブティーを飲まれたお客様が「あなたのこの一杯は北海道のおもてなしですね」と声を掛けてくれたことです。思わぬこの一言が嬉しく、それまでの苦労が報いられた気がしました。

くらしにハーブのさわやかさを

ハーブには様々な薬効や癒しの効果が知られています。水分補給にも最適です。さわやかでホッとするハーブティーを生活の中に取り入れてみてはいかがでしょう。トッピングや調味料として料理にも活躍します。

夏のおすすめはハーブ水です。その作り方はハーブに熱湯をそそぐとき、濃い目に作って、飲むときに水で薄めます。

田中陽子さんはルバーブも栽培し、自家製のルバーブジャムも作っています。色止めをしていませんので、冷蔵保管を原則とし、多少色もくすみます。



風香房の 無農薬ハーブ ☆☆☆

●栽培品目

英国白ミント、ミント(イタローミツチャム)、ブラックミント、レモンバーム、エキナセア、オレガノ、タイム、レモンタイム、ヒソップ、マロウ、ルバーブなど

●防除

農薬の使用はありません。

●施肥

肥料の使用はなし。

ただし、レモンバームとルバーブとマロウに極少量化学肥料の使用がありました。今後の使用は止めました。

●製造工程

- | | |
|-------------|--------|
| 1 刈り取り | 4 選別 |
| 2 乾燥 低温強制乾燥 | 5 ブレンド |
| 3 枝はずし | 6 袋詰め |

オリジナルブレンドティー

- ・お花のお茶ミントティー 12g
・・・ミント・ヒソップ・タイム。油料理・飲み過ぎたとき・咳の出るとき。
- ・お花のお茶レモンティー 12g
・・・レモンバーム・レモンタイム・白ミント。疲れたとき・緊張を和らげたいとき。

ジャム

- ・ルバーブジャム青・赤 [原材料:ルバーブ(風香房) ☆、上白糖 ※改善予定]
・・・食用だいおうの茎の部分をジャムにしました。植物繊維を多く含むお腹の調子を整えます。青ジャムに比べ、赤ジャムの方が酸味が少し強めです。色の違いは、茎の色の違いで着色料などは一切使用していません。

ハーブ水の作り方

1.5g~2gのハーブティーにお湯(400ml)を注ぎホットティーを作ります。後はホットティーを水で3~5倍に薄めて出来上がり。冷たく冷やして次の日までにお飲み下さい。色々なハーブティーでお試し下さい。単品ではミント、レモンバームで作るミント水とレモン水がおすすめです。食事の時・スポーツの後・お風呂上がり体に潤してくれます。



※写真はマロウ水です。