



ほんものを たべよう

提出日
11/ 火 水 木 金
25 26 27 28

配達日
12/ 火 水 木 金
2 3 4 5

翌々週分配達日
12/ 火 水 木 金
9 10 11 12

2014.12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。

ケーキ CAKE

タナカファームの たまごでケーキ作り

オルター食材100%のXmasケーキ。

(株)フラワー

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)



植松 太施さん(後列右から2番目)と
フラワーのスタッフのみなさん



子どもが喜ぶXmasケーキに

大阪府羽曳野市にある、地元でおいしいケーキ屋さんと評判の(株)フラワー植松 太施さんにオルターとして、オルター食材100%のXmasケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」を作っていただくことになりました。飾り付けも子どもたちが喜ぶよう楽しく仕上がっています。

安全安心な原料

使用原料は、オルターいち押しタナカファームの、エサ・飼い方にこだわった平飼有精卵をふんだんに使っているほか、よつ葉乳業の生クリーム、国産小麦粉、種子島甘蔗分蜜糖と、全てオルター食材です。

フラワーさんとは、先代の植松勝さんがタナカファームのたまごをロールケーキなどの原料に使っていたことから存じ上げており、おいしい味を追求して、最高級のたまごを選択する職人魂はたいしたものだと思っておりました。しかし、小麦粉はポストハーベスト農薬が心配な輸入小麦を使っていたため、当時オルターとしては提携することができませんでした。

市民活動にも熱心

今回は、オルターサポート委員の柳本 恵子さんの仲介でフラワーさんとオルターとの提携が実現しました。柳本 恵子さんは柳本 信雄オルター顧問歯科医師の奥様です。オルターが腕の良いケーキ屋を探していると



いうことから、クリニックの患者として来院されているオルターの会員でもあるフラワーの植松 太施さんをご紹介いただきました。

植松さんは、二代目ですが、フランスや広島市で修業をして立派に腕をあげてきました。食の現状を強く警告したフランス映画「不安な食卓」を地域で上映するなど、市民活動にも熱心です。有機小麦を自社挽きにしたり、自然栽培米を原料に導入するなど食の安全にも取り組んできました。

オルターとしては、子どもたちに喜んでもらえるよう、フラワーさんにさらにアイテムを増やしていただきたいと考えています。

フラワーの ブッシュ・ド・ノエル (Xmasケーキ)

●原料

[生地]

たまごタナカファーム(大阪府河南町) 拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.79参照
甘蔗分蜜糖新光糖業 SC糖(鹿児島県産) オルターカタログ2000年4月1週号参照
国産小麦粉徳島製粉「きたほなみ」(北海道産)

[クリーム]

生クリームよつ葉乳業(北海道産)
甘蔗分蜜糖同上

●製造工程

- | | |
|-------------|---------|
| 1 原料の計量 | 6 成型 |
| 2 生地のみキシング | 7 表面仕上げ |
| 3 生地の焼成 | 8 カット |
| 4 生クリームホイップ | 9 飾り付け |
| 5 クリームサンド | 10 冷凍 |

市販のケーキの 問題点

市販のケーキの問題点を挙げると、小麦粉はポストハーベスト農薬のある輸入小麦粉。生クリーム、バター、たまごなどは餌が遺伝子

組み換え・ポストハーベスト農薬のある輸入穀物や飼料添加物、飼いは動物医薬品などに問題があります。チョコレートは遺伝子組み換え・ポストハーベスト農薬のある大豆レシチン、放射能汚染の心配な乳製品などの問題。イチゴは農薬だらけ。その他ショートニング(トランス脂肪酸:ガン、心臓病、精神病)、ブドウ糖、洋酒、乳化剤、膨張剤、香料、着色料、糊料、カゼインNa、セルロース、リン酸塩などが使われています。