



ほんものを たべよう

提出日	10/火	水	木	金
	22	23	24	25
配達日	10/火	水	木	11/金
	29	30	31	1
翌々週分配達日	11/火	水	木	金
	5	6	7	8

2013.11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。

天津甘栗 SWEET ROASTED CHESTNUTS

一度も農薬を使ったことのない 栗畑の有機天津甘栗

本物の天津甘栗

昔ながらの伝統的な無農薬栽培です。

丸成商事

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)



苗木の種子は有機のもの



ファン 洪維成会長

万里の長城建設をきっかけに始まった栗栽培

丸成商事の洪(フォン)維成会長は、昔ながらの無農薬栽培を続けている、本来の天津甘栗の産地から有機の天津甘栗を私たちに届けています。

「天津甘栗」の産地は天津ではありません。天津港から海外に輸出されたから、天津甘栗と呼ばれることになったのです。本来の産地は、河北省にある燕山山脈の両側に広がる地域、すなわち河北省の寛城(カンジョウ)、青龍(セイリュウ)、迂西(センザイ)、興隆(コウリュウ)、遵化(ソンカ)が栗の産地です。

一説には、万里の長城建設のため、山奥に招集された人々の一部が残り、その地に移住して栗の木を育てたとされています。これらの地域は夏は30℃、冬はマイナス20℃にもなる温度差の激しい過酷な気象条件にあり、害虫が越冬できない環境のため、農薬をそもそも必要としなかったのです。貧しい農民にとって、高価な農薬を購入するすべもありませんでした。したがって、一度も農薬を使用しなかった栗林が延々と続いているのです。昼夜の寒暖差が大きい山地はデンプンがのり、おいしい

栗ができるということでもあり、栗の産地となったわけです。その食味に優れた天津甘栗が有名になるにつれ、今では平地の畑で栽培される栗が主流となりました。しかし、平地の栗には害虫がつきやすく、農薬の使用が一般的に行われることとなっています。

天津甘栗の産地を守る

丸成商事の会長、洪維成さんは、食品業界に籍をおく一企業として、今日のような食品業界不信の時代に対しては、人と地域に優しい食べ物を提供していくべきだとの理念に基づいて、河北省の中でも主として青龍と遵化および寛城の栗の産地において、昔ながらの無農薬の伝統的な栗栽培を行っている農家の栗を、一般より少し高い価格で買い上げることによって支え、その産地を守ろうと考えておられます。

2002年11月には、天津甘栗としては日本で初の有機JAS認定を取得されました。現地の農家の指導には、次男の洪元成専務が情熱を傾けています。

山地の栗と平地の栗の味の違い

洪維成会長は、1959年に東京でドライフルーツの輸入、小売を始めました。台湾から干梅を輸入し、ドライブインなどで販売したのが始まりです。

台湾生まれ、台湾育ちだった洪維成さんは、日中国交回復とともに中国籍となり、中国産物を割り当てられるようになり、2000年の自由経済の導入とともに産地での直接買入れを始めました。

山地の栗と平地の栗の味の違いに気付き、おいしさを追求めたら、山地の無農薬の栗になったのです。その山地の栗を1トンあたり約2万円高く購入することにより、伝統的な天津甘栗の産地を守っているのです。



無農薬の圃場は山羊にも安全 万里の長城を望む大屯村の圃場



丸成商事の有機天津甘栗

●生産者(2013年7月現在)

河北省遷西県西溝村	96戸
東荒峪郷后韓庄村	15戸
東水峪村	138戸
遵化市達志溝村	31戸
寛城県大地村	12戸
寛城県大屯村	8戸
泰皇岛市青龍満族自治県	
朱杖郷焦杖子村	40戸
肖営子村	10戸



収穫後、有機専用の麻袋に入れた栗

●製造工程

天津甘栗(殻付き)

…おいしいのは、むき栗より
殻付きのほうがです。

- 1 収穫
- 2 集荷
- 3 選別機で選別
- 4 ラベル付け
- 5 工場集荷
- 6 秤量選別
- 7 ラベル格付
- 8 生栗で日本へ輸出
- 9 水洗
- 10 焼き
- 11 小分け

楽笑栗(殻割り栗)

- 1 収穫
- 2 集荷
- 3 選別
- 4 秤量・包装
- 5 生栗格付
- 6 水洗
- 7 沸騰した鍋で煮る
- 8 栗の殻に切れ目を入れる
- 9 オープンで焼く
- 10 急速冷凍
- 11 合気包装

むき栗

- 1 収穫
- 2 集荷
- 3 選別
- 4 秤量・包装
- 5 生栗格付
- 6 焼き
- 7 皮むき
- 8 水洗
- 9 水切り
- 10 急速冷凍
- 11 袋入れ
- 12 冷凍貯蔵



接ぎ木作業(6月)



収穫後の田圃場の
手入れ(10月)



剪定作業(1月)



有機の知識の確認と勉強会

市販の天津甘栗の 問題点

天津甘栗が有名になるにつれ、平野部で栗が栽培されるようになり、虫害などの対策に農薬が使われています。また、肥料を使っているため、亜硝酸態窒素の残留する、おいしくない栗になっています。

昔は出荷量が年間約3000トンだったのに対し、今では天津甘栗と称して6万トンくらいが出荷されています。

●栽培方法

農薬はかつて一度も使用なし。肥料の基本は木の葉や雑草を木の根元に置いて自然発酵で肥料にするだけ。マリーゴールドが自生しています。ハーブ(ローズマリー)を害虫防除というより、肥料として使っています。

株の低い農作物を植え、植生による土壌被覆を活用しています。栗の木の下に密生する黒豆は食用ではなく、土に鋤き込んで、有機肥料にしています。除草はヒトの手で行っています。有機認証はOMICが担当。

●賞味期限

天津甘栗(殻付き)

・開封前…15日間
・開封後…すぐカビてくるので、できるだけ早くお召上がり下さい。

楽笑栗(殻割り栗)・むき栗

・開封前…9ヶ月(楽笑栗)・12ヶ月(むき栗)
・開封後…すぐカビてくるので、できるだけ早くお召上がり下さい。