



# ほんものを たべよう

提出日  
11/ 火 水 木 金  
26 27 28 29

配達日  
12/ 火 水 木 金  
3 4 5 6

翌々週分配達日  
12/ 火 水 木 金  
10 11 12 13

2013.12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。

## ゆずこしょう YUZU-KOSHO

# 食欲をそそる風味調味料 ゆずこしょう

ほんの少し使うだけで料理を引き立てます。

## (株)地域法人 無茶々園

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)

### 原料は自園で無農薬・無化学肥料で栽培

愛媛県明浜町において、主として柑橘類を有機農業で栽培し、町ぐるみで有機農業に切替えていくことに成功している(株)地域法人 無茶々園(詳しくはオルターカタログ2011年12月3週号参照)は、自園で栽培している無農薬・無化学肥料のユズとトウガラシを原料に、合成保存料、合成着色料など一切の化学薬品を使わず無添加、こだわりの「青ゆずこしょう」を生産しています。

市販の柚子こしょうは辛いだけのものが多いのですが、この無茶々園の青ゆずこしょうの味には深みがあり、たいへんおいしい調味料です。辛いのが苦手な人や、子どもも食べられます。

なべ料理やうどん、そばはもちろんのこと、炒めものの味付け、肉料理、魚料理全般の風味付けにも使えます。鶏肉の柚子こしょう焼、マヨネーズと混ぜて和風タルタルソースにするなど様々な使い方ができます。ぜひいろいろな料理に工夫して使ってみてください。

### 若者たちの有機農業実践農場

無茶々園の直営農場のひとつ、「ファーマーズ・ユニオン」は松山市のはずれ、北条にあります。無茶々園の創業メンバー



ファーマーズ・ユニオン 柑橘チーム 浦山さん(左)、永田さん(右)

の片山 元治元代表によって設立され、次代の農業を担う若者たちによる大規模有機農業の実践の場として活用しています。これまでに延べ数十名の実習生が共同生活を行いながら、柑橘や野菜の生産に取り組み、10名ほどの農場スタッフと5名ほどの若者が明浜町でみかん農家として独立あるいは半独立の形で定着するなど、大きな成果を実現してきました。



青ゆず

### 異常気象に 負けないために

明浜町でみかん農家をしている方の多くは、柑橘栽培を始めて二代目にあたり、現在第三世代に移りつつあります。かつて「黄色いダイヤ」と呼ばれたみかんは、昭和40年代前半で供給過剰となり、約370万トンピークに供給過剰基調が続き、みかん農家はいわば半殺しの状態で今日に至っています。

さらに毎年のように起きる異常気象にあって、1996年には収穫が半作以下となりました。1998年にも異常高温

によって花が落ち、平年の30%という生産量になりました。現在はTPPの流れの中、世界中で日本市場を狙った柑橘栽培がすすめられています。

こうした状況の中で、柑橘専業ではあまりにリスクが大きいと無茶々園では考えています。この現状を踏まえて、リスク分散をし、また次代を担う若者たちのためにも、



青とうがらし

夢とロマンの持てる農業の展望を開拓していくことを考え、生き残り戦略のひとつとして集落企業的農業の確立を考えています。

### 素材の風味がそのまま生きています

「青ゆずこしょう」はそんな想いをのせ、広大な「ファーマーズ・ユニオン」の園地の中で農薬不使用、除草剤も化学肥料も使わず農業を志す若者たちが試行錯誤しながら育てた「青柚子」「青とうがらし」を、塩だけで、よけいなものを一切使わず加工し、素材そのものの風味をしっかりと活かした調味料です。その優れた風味を毎日の食卓でぜひお楽しみ下さい。

## 無茶々園の 青ゆずこしょう

### ●原料

ユズ、トウガラシ…無茶々園 自園「ファーマーズ・ユニオン」にて農薬・化学肥料不使用で栽培  
塩…伯方塩業、再生塩 原料 オーストラリア・メキシコ

### ●製造工程

(株)いのすや(愛媛県北宇和郡鬼北町)で加工

#### ユズの加工

- 1 洗浄
- 2 冷凍
- 3 解凍
- 4 中身除去
- 5 ミンチ
- 6 塩配合
- 7 容器詰め
- 8 冷凍(-30℃ 2日間)

#### トウガラシ加工

- 1 選別
- 2 凍結
- 3 ピューレ化
- 4 塩配合
- 5 容器詰め
- 6 冷凍(-30℃ 2日間)

#### 柚子こしょうの加工

- 1 原料(上記のユズ、トウガラシ)を配合
- 2 攪拌
- 3 瓶詰

合成保存料、合成着色料など一切の食品添加物の使用はありません。

