



ほんものを たべよう

提出日	2/ 火	水	木	金
	21	22	23	24
配達日	2/ 火	水	3/ 木	金
	28	29	1	2
翌々週分配達日	3/ 火	水	木	金
	6	7	8	9

2012.3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。

農産品・農産加工品 AGRICULTURE PRODUCT

農産工房「金沢大地」の加工品

金沢農業の有機栽培農産物を原料に作っています。

金沢大地

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)

先週号カタログ2011年2月4週号でご紹介した「金沢農業」および農産工房「金沢大地」の井村辰二郎代表は、自園の有機農産物を原料にさまざまな加工品を製造しています。その一部を以下にご紹介いたします。



井村辰二郎さん(左)

(有機) やわらか米あめ シリーズ

これがあれば砂糖を使わなくて済みます。プレーンの調味料タイプは使いやすくなっています。果物や野菜を使っているジャムタイプはパンやアイスクリーム、ヨーグルトによく合います。開封後は冷蔵庫で保管。瓶の中に黒い粒状の大麦の皮が含まれていることがあります。

●製造

自社加工場

●原料

有機米…自家産 オルター基準 **★★★** 有機大麦…自家産 オルター基準 **★★★**
プレーンタイプは以上が原料ですが、以下の原料も使う水あめがあります。

加賀太きゅうり…自家産 オルター基準 **★★★** 黄色トマト…自家産 オルター基準 **★★★**
鮮紅大長にんじん…自家産 オルター基準 **★★★** 金時草…自家産 オルター基準 **★★★**
打木赤皮甘栗かぼちゃ…自家産 オルター基準 **★★★** しょうが…自家産 オルター基準 **★★★**
加賀紫へたなす…自家産 オルター基準 **★★★** とうがらし…自家産 オルター基準 **★★★**
源助だいこん…自家産 オルター基準 **★★★** 豆乳…自家産 オルター基準 **★★★**
有機ぶどう…自家産 オルター基準 **★★★** 甘酒…自家産 オルター基準 **★★★**
トマト…自家産 オルター基準 **★★★** 奥能登海水塩(有)能登製塩
青色トマト…自家産 オルター基準 **★★★** 低温乾燥塩

●製造工程

麦芽 1 大麦を浸水し、発芽させる 2 乾燥する

水あめ 1 米を浸水する 2 蒸す 3 計量する 4 加水する 5 麦芽を加えて保温し、糖化させる 6 濾過する 7 加熱殺菌する 8 充填・封印する 9 真空で瓶詰する 10 水冷する

甘酒

●原料

有機米…自家産 オルター基準 **★★★** 麹菌…石黒麹店 甘露もやし

●製造工程

1 米を炊飯する 2 麹菌を入れて、50℃で一晩保温する 3 殺菌する 4 充填する

有機酢

●加工場

河原酢造 オルターカタログ2010年12月1 週号参照

●原料

有機米…自家産 オルター基準 **★★★**

有機きな粉

●加工場

(株)ヤギンヨー

●原料

有機大豆…自家産 オルター基準 **★★★**

●製造工程

1 原料を焙煎機へ投入する 2 マグネット 3 焙煎する 4 冷却する 5 マグネット 6 粉砕する 7 充填する 8 計量する 9 包装する

有機「加賀味噌」 杉樽仕込み、一夏もの

●加工場

(株)ヤマト醤油味噌

●原料

有機大豆…自家産 オルター基準 **★★★** 有機米…自家産 オルター基準 **★★★**
食塩…シママース (オルター評価△、オルターとして原料塩の変更をお願いしています)
麹菌…(株)樋口松之助商店 ニホンコウジカビ

のと塩糍

炒め物、パスタ、チャーハンなどに、奥行きのある旨みを与える万能調味料。塩の代わりに使えます。漬物床、野菜の浅漬け、塩もみにも使えます。魚や肉に塗って焼く「塩糍焼き」はおすすめ。いろいろな使い方を工夫して、楽しくお使いください。要冷蔵、10℃以下で保存します。開封後は早めにお使いください。

●製造

自社加工場

●原料

有機米…自家産 オルター基準 **★★★**
食塩…(有)能登製塩「奥能登海水塩」(低温濃縮)
麹菌…石黒麹店 甘露もやし

●製造工程

1 有機米を浸水し、食塩を調合する 2 冷蔵保管する 3 加水する 4 熟成する 5 粉砕する 6 充填・封印する 7 冷蔵保管する

畑で作るかぶら寿し

金沢名産「かぶら寿し」を金沢大地仕様で作っています。とても美味しいなれ寿しの種類です。12月、1月の季節限定品。

●原料

百万石青首かぶら…自家産 オルター基準 **☆☆**
天然ぶり…九州産
にんじん…自家産 有機 オルター基準 **☆☆**
甘酒…自家産
食塩…(有)能登製塩「奥能登海水塩」(低温濃縮)

●製造工程

1 かぶらを取直し、洗浄、カットし、塩漬ける 2 ぶりをカットする 3 にんじんをカットする 4 ①～③を甘酒に漬ける 5 熟成させる

有機醤油 濃口 杉樽仕込み

●加工場

足立醸造(株)

●原料

有機大豆…自家産 オルター基準 **★★★** 有機小麦…自家産 オルター基準 **★★★**
食塩…山陽塩業 瀬戸内海水塩 麹菌…ピオック 麹菌孢子 (オルター評価△、オルターとして原料塩の変更をお願いしています)

有機醤油 淡口 杉樽仕込み

●加工場

片上醤油

●原料

有機大豆…自家産 オルター基準 **★★★** 有機小麦…自家産 オルター基準 **★★★**
食塩…ナカイ塩業 麹菌…ピオック うすくち専用菌 (オルター評価△、オルターとして原料塩の変更をお願いしています)

有機醤油 混 杉樽仕込み、卓上用

●加工場

(株)ヤマヒサ

●原料

有機大豆…自家産 オルター基準 **★★★** 有機小麦…自家産 オルター基準 **★★★**
食塩…メキシコ輸入天日塩 麹菌…(株)樋口松之助商店 スリーダイヤ

オーガニック大豆珈琲

そのまま湯に溶かして飲むことはもちろん、ケーキなどの素材として、ココアやキャラボ粉の代わりに使えます。

●加工場

マエダスーパーテクノ

●原料

有機大豆…自家産 オルター基準 **★★★**

●製造工程

1 大豆を焙煎する。焙煎度合いは2種類作りブレンドする 2 大豆を微粉砕する 3 包装する

有機六条大麦茶

煮出し、水出しでも香ばしい薫りが楽しめます。

●加工場

焙煎加工・粉砕加工…京都グレイシステム(株) 袋詰め…(株)仲井玄米茶屋

●原料

有機大麦…自家産 オルター基準 **★★★**

●製造工程

熱風ロータリー焙煎。

きりもち

●加工場

(株)オハラ

●原料

有機もち米…自家産 オルター基準 **★★★**
食塩…(有)能登製塩「奥能登海水塩」(低温濃縮)
打ち粉…自家産米粉 オルター基準 **★★★**

納豆

●加工場

小杉食品

●原料

有機大豆…自家産 オルター基準 **★★★**

●製造工程

オルターカタログ2003年6月2週号参照
納豆菌…宮城野納豆研究所

日本酒 混

●加工場

中村酒造

●原料

有機米…自家産みつひかり(酒造好適米) オルター基準 **★★★**
米こうじ…有機米(自家産 オルター基準 **★★★**)、黒判もやし(靴屋三左衛門)

●製造工程

オルターカタログ2003年6月4週号参照

そば

●加工場

本田商店

●原料

有機そば…自家産 オルター基準 **☆☆**
食塩…(有)能登製塩「奥能登海水塩」(低温濃縮)