



ほんものを たべよう

提出日	6/7	6/8	6/9	6/10
配達日	6/14	6/15	6/16	6/17
翌々週分配達日	6/21	6/22	6/23	6/24

2011. 6月3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。

珈琲 COFFEE

新鮮さ、おいしさにこだわった オーガニック珈琲

原料豆の選定、焙煎、挽き方に本物の工夫。
フェアトレードで現地に笑顔も。

(株) オキノ

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)



沖野洋さん

原料豆、加工にもほんものの「こだわり」

(株)オキノ・沖野洋社長は、オーガニック(有機栽培及びフェアトレード)の珈琲豆だけを専門に焙煎加工しています。原料豆は、EUで求められている現在最も厳しいと言われている品質規格基準を自社で作成し履行されています。また、焙煎や挽き方にもこだわっています。

良い豆でも、それを活かすのは焙煎の技術です。通常より2~3倍の手間と時間がかかりますが、より良い味を求めて「2度焙煎」をしています。生豆に一度熱を通し、ある程度の水分を飛ばします。そうすることで酸味の少ないすっきりとした珈琲になります。さらに、次は時間をかけて、じっくりと仕上げの焙煎をします。これによって珈琲特有の渋味や雑味を押しさえ、まろやかで、香りの高い本格的な味に仕上げているのです。

生豆は産地により、その特性も異なるため、焙煎温度、時間も変えなくてはなりません。煎った豆が膨れているのがよいのです。しわだらけではよくないのです。そこで産地ごとに焙煎し、「アフターミックス」されます。このアフターミックスも加工の大切なこだわりなのです。

珈琲を粉に挽く場合、微粉末が少ない方がよいのです。そこで「グラインド方式」をあえて選択しています。グラ

インド方式は白と同じ方式で、機械内部では段階的に細かく挽く構造になっています。グラインド方式は、鋭角な刃で切っていく「カッティング方式」(きれいな粉に見えますが、微粉が多く含まれています)や、「プロペラ方式」(安定した形状の粉が得られにくい)より優れています。この粉碎工程の最後で、さらにおいしさを追及して、珈琲豆のシルバースキン(銀皮)を出来るだけ除去しています。

新鮮さにこだわって、 焙煎当日の製品加工及び即日出荷(受注生産)

珈琲は、カタログ2011年2月2週号でご紹介したように、数日で酸敗する性質を持っています。また、焙煎したら、その直後から炭酸ガスの放出が始まります。この炭酸ガスが多く出るときこそ、香りが良くおいしいのです。炭酸ガスが出尽くすと、劣化して味も香りも悪くなります。

抽出する際、お湯をかけて膨らませることが大切です。したがって焙煎したら、できるだけ早く消費者の手元に届ける必要があります。だからオキノでは在庫を置かず、全て受注後の生産となります。まず、各産地ごとに2度焙煎を行い、ブレンド(アフターミックス)後、豆および

粉をオリジナル袋に詰め合わせます。オリジナル袋は、内部から発生する炭酸ガスを外部に放出しながら、外部の空気を袋内部には入らないバルブが取り付けられています。

こうして焙煎した当日に製品化し、全量即日出荷という態勢をとっておられます。製品日付は焙煎日で、袋詰めされた日ではありません。

フェアトレードで現地の生活を守っています

沖野社長は、「年々購入量を増やしてきたら、栽培する現地の農民の生活向上に役立っていることに気がついた。子どもたちのより明るい笑顔に出会えることがロマンです。今やっと自分のやるべきことは珈琲であり、この珈琲を通して社会貢献できると信じています」とおっしゃっています。

沖野社長は、一般の珈琲業界で15年間勤められ、その加工や流通のみならず、中南米での栽培と現地視察などの経験も積んでこられました。オーガニックを扱うきっかけは、オルターとも取引のある流通会社「黒怒」の佐野正則社長との出会いでした。そして、今やオーガニック珈琲の文字通り第一人者といえる存在になりました。

オキノのオーガニック珈琲

●原産国

グアテマラ …… 等級:SHB(ストリクトリハイビーンズ) BCS Öko-Garantie 有機認証 [優れた酸味と香り]
 メキシコ …… 等級:ALTURA(アルテュラ) IMO 有機認証 [軽い酸味とボディ]
 ベルギー …… 等級:SHB(ストリクトリハイビーンズ) IMO 有機認証 [最高の選別品質]
 エクアドル …… 等級:SHB(ストリクトリハイビーンズ) OCIA JAPAN 有機認証 [最高の選別品質]
 東ティモール …… 等級:最高の選別品質 (株)アフアス認証センター 有機認証

以上の地域から最高の品質豆がさらに選ばれます。殺虫剤、殺菌剤、除草剤などを3年以上使っていない農園で、100%有機栽培で作られています。使用される有機肥料はコーヒーバブル堆肥、鶏糞、さとうきび搾りかす、枯れ草などです。もちろん、ポストハーベスト農薬の使用はありません。

輸入時に虫や異臭などが発見されれば、検疫上の燻蒸を指示されることになります。オキノでは、過去1回だけ燻蒸させられたことがありましたが、一般の市場流通へさばりませんでした。

有機JASに基づき、農園、輸出入、保管倉庫、加工工場の全てにおいて有機性を損なわない管理がされていることが確認され、年1回第三者の外部監査が行われています。認証団体はJONAです。

焙煎工場は、オーガニック以外に、オーガニックでありながら日本の認証を取っていないフェアトレード原料がありますが、分別管理を徹底し、混入することはありません。また、生豆買付けの際の品質規格基準を徹底することで、異物、死に豆、未成熟豆などの混入はほとんどありません。

●焙煎方法

生豆は産地ごとに、それぞれ最適な焙煎条件を施し、ブレンドは焙煎後、「アフターミックス」しています。焙煎は良い味を求めて「2度焙煎」を行います。

●粉碎方法

グラインド方式で粉碎し、シルバースキンはできる限り除去しています。粉碎量が多いと機械が熱くなるため、分散して粉碎しています。

●賞味期限

さらに、オキノでは夏場の製品は「冷蔵扱い」です。賞味期限は6ヶ月とされています。また、おいしく飲める期間は、粉:常温で1週間、冷蔵保管で2週間。豆:常温で1ヶ月、冷蔵で2ヶ月とされていますが、オルターとしては酸敗のことを考えると両方とも届いてから冷蔵していただき、1~2週間程度の利用が望ましいと考えています。

市販の珈琲の問題点

カタログ2009年7月4週号をご参照ください。