



ほんものを たべよう

提出日					
8/	火	水	木	金	
	9	10	11	12	
配達日					
8/	火	水	木	金	
	16	17	18	19	
翌々週配達日					
8/	火	水	木	金	
	23	24	25	26	

2011. 8月3日 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。

ルイボスティー ROOIBOS TEA

アンチエイジングの飲み物と知られているルイボスティー

強い抗酸化力が期待、子どもを守るドリンク。

(株)エモーション

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)

茶葉は最高級オーガニック・スーパーリア、保管も最高管理

香川県にある(株)エモーションの香川湧慈社長は、南アフリカ共和国から最高級のオーガニック・スーパーリア (ORGANIC SUPERIEUR) のルイボスティー (オーガニック認定はエコサート) を輸入しています。

その際、鮮度を重視して1~3月に収穫された、その年の新茶のみに限定し、かつ、保管中の品質劣化を防ぐためにコストをかけ、茶葉を真空パックにしております。

日本国内では品質を保つため、低温倉庫(14℃)において、電子還元技術で電子チャージ(マイナスイオン化の環境)して保管しています。

緑茶の82倍の抗酸化力

ルイボスティーは南アフリカ共和国の南部、喜望峰(西ケープ州)北西に広がるセダルバーグ山脈地方一帯で栽培されているハーブティーです。

灼熱の太陽の過酷な紫外線をふんだんに浴びる環境から身を守るために強い活性酸素消去力、抗酸化力(活性酸素消去能は緑茶カテキンの約82倍)を備えています。ケルセチンをはじめ、ノトファジン、アスパラチン、オリエンチン、イソオリエンチン、ルチン、ルテオリン、イソクエルシトリン、ヒデキシンなど多種のフラボノイド成分(ポリフェノール)を含んでいます。

ルイボス(アスパラサス・リネアリス)は、年間雨量380~650mmと少なく、昼夜の温度差が激しい半砂漠のセダルバーグ山脈の過酷な気候風土で育ちます。土壌表面は赤色の土で、酸性でミネラル分が少ない土質です。しかし、その下には水はけの良い白い土があり、さらに地下深部の岩盤には水と豊富なミネラルが存在しています。ルイボスは、このミネラルが豊富な地下7~10mまで根を下ろす強い生命力溢れる植物です。この強い生命力もその抗酸化作用の理由と考えられています。

ちなみに、ルイボスを世界各地で栽培しようという試みがありましたが、全て失敗に終わっています。

ルイボスティーは現地語で「ルイ(赤い)」「ボス(藪)」という意味で、南アフリカの原住民(コイサン族)は古くから不老長寿の飲み物、万能薬として語り伝えており、その効果を「ルイボスの奇跡」と呼び、称賛されています。

欧米、とくに環境意識の高いドイツではいち早くアンチエイジングの飲み物として定着し親しまれ、日本でもアトピーや女性の美肌に効果があるとして20年以上の実績があります。

ルイボスティーが世界に知られるようになったきっかけは、南アフリカ共和国の植物学者、ギンズバーク博士やノルティ博士の研究でした。

日本でも1992年に長崎大医学部・小松賢志助教授がマウスを使った実験で、ルイボスティーに「発癌抑制効果」があることを確認し、1994年には愛知医科大加齢医科学



香川湧慈さん

研究所の中野昌俊講師が「エイズウイルスを抑制する効果」を確認しています。

南アフリカ共和国では、政府機関ルイボスコントロールボード(公社)(現在の南アフリカルイボス社)が設立され、国の事業として計画栽培製造が行われています。

社長自らルイボスティーの大ファン

香川湧慈社長は、1985年、23才銀行マンのとき「ルイボスティー」と出逢いました。「健康管理も仕事のうち」と思い、飲み続けているうちに、すっかりルイボスティーのファンになりました。

農薬や食品添加物いっぱいの飲み物が氾濫し、安心できる飲み物を飲んでいる人は少ないのではないかと、ルイボスティーならカフェインを含まず、赤ちゃんでも安心して飲め、鉄分と結びついて体外に排出するタンニンは緑茶の3分の1と少量、貧血になりやすい女性の方でも安心、サッパリした味で、無農薬だし、世の中に広めていくことは意義のあることじゃないかと思うようになり、やがて自分の惚れ込んだこの品物で「商い」がしたいと1988年に銀行を辞め、独立をされたのです。

「最大になるより最良になろう」と、質にこだわり努力を続けられた結果、日本国内で最高品質といえるルイボスティーの販売会社となりました。

オルターへの紹介はエルダーの藤本千鶴さんです。

エモーションのルイボスティー

●原料

ルイボスティー……南アフリカ共和国
生産者 ジョージ・グリブさん、ウィリー・マライスさん、オーガニック・スーパーリア(最高級クラス)(エコサート認定)
2~3月(晩夏)に播種、翌々年1~3月に機械で収穫。
3年間収穫した土地は4年間休ませます。
栽培に農薬、化学肥料は使用していません。



南アフリカのルイボスティー畑

●製造工程

(農場)ファーマーズティー

- ・刈り取った茶葉を裁断機で3~4mmに切り揃える
- ・ベルトコンベアーで粉砕機に送り込み、ローラーで押し潰す
- ・小高い丘状に積み上げ、水分を与えて約8時間発酵させます。茶葉は緑色から琥珀色に変化(特有の甘い香りを漂わせます)
- ・コンクリートの乾燥場に薄く広げ、強い日差しの下で、約8時間天日乾燥させます
- ・吸引収集気機で吸い上げ、工場に運ぶ

(南アフリカルイボス社工場)

- ・蒸気低温殺菌する
- ・香り、味で5段階等級別に選別する
- ・異物除去する
- ・このうち最高級のオーガニック・スーパーリアの新茶を
- ・顕微鏡細菌検査する
- ・真空パック、および窒素充填にし、日本へ

(株)エモーション

- ・保管 電子還元技術でマイナスイオン電子チャージ
- ・小分け ティーパック 材質(オルター暫定評価)、オキロンCEW(無漂白)
- ×ポリエチレンテレフタレート、×共重合ポリエステル、△二酸化チタン



出来上がった新茶

●ルイボスティーの飲み方

1パックを1.5リットルの浄水に入れ、強火で沸騰。沸騰したら吹きこぼれない程度に弱火にして10分間グツグツ煮込む。土瓶を使うのがおいしい。
水道水そのままや、土瓶でない場合は15分間自然に冷めた後、ティーパックを除いて冷蔵庫保管、もしくは保温ポットに。レモン、ミルクを加えて。

- ウィスキー、焼酎で割る
アルコールとの相性がよく、二日酔い防止に。
- 梅茶
熱いルイボスティーに梅干しを入れて、実をほぐす。疲労回復に。
- ルイボスカレー
カレーを作るとき、水の代わりに、肉が柔らかくなります。他にもお粥、味噌汁、お米を炊くときにも。
- ハニールイボス
濃いめのルイボスにハチミツを入れるだけ。

食後のお茶としても相性よく、和食、中華、イタリアンなど。ルイボスティーに肉や魚を漬けて調理すると臭みがとれ(オルターではそのような粗悪な食材は扱っていませんが)、柔らかくなります。観葉植物の肥料、花瓶や生花に、茶がらも肥料に。ルイボスティー風呂や洗顔用にも。通称フルーツ酸と呼ばれるアルファハイドロキシ酸(AHA)は「フェニルピルビン酸配糖体」で美肌効果があるとされています。ペットに飲ませると毛艶がよくなります。

