



ほんものを たべよう

提出日	9/	火	水	木	金
	27	28	29	30	
配達日	10/	火	水	木	金
	4	5	6	7	
翌々週分配達日	10/	火	水	木	金
	11	12	13	14	

2011.10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。

えびの粉末 SHRIMP POWDER

中華だしとして大活躍 芳醇な天然えびの粉末

料理の幅を広げるえびだし、健康パワーのキチンキトサンがいっぱい。

パプアニューギニア海産／おおきな木

文責 西川 榮郎 (NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



おおきな木のスタッフと山梶英子さん(前列左から2番目)

たいへんおいしいえびだし

パプアニューギニア海産の薬品を一切使っていない安全安心の天然えび生産現場である船上加工段階で発生する頭部(長年に亘って有効利用を検討模索していましたが、様々な理由により実現できていない)を活用した「えび粉」を、オルターが開発しました。

たいへんおいしく、芳醇な味の中華風えびだしに使えます。料理の巾を広げてくれる優れものの一品で、スープにも、煮物にも、シューマイなどにも使えます。えび粉には、キチンキトサンが豊富で、健康にも役立ちます。

特許取得予定

えび粉に関しては、殻や尻尾を乾燥し粉末にしたものは、パプアニューギニア海産において既に試作品を完成していましたが、商業ベースでの実施には至っていませんでした。

今回、エビの頭部の製品化を発案・開発・指導したのはオルターの山本朝子副代表です。製法特許の申請も検討しています。えびの頭部などを乾燥し粉末にするのは、オルターのACでもあり、障がいを持った人達の作業所「おおきな木」を運営している暮らしを考える会(滋賀県)の山梶英子代表です。

コロブスの卵

えびだしの開発は、これまで大手メーカーがえびの熱水抽出物から製品化しようとチャレンジしてきたものの、成功していませんでした。大手メーカーが不成功に

終わっていた根本的な原因は、原料となる新鮮なエビの頭の供給源が存在せず、品質の悪いエビしか扱ったことがなかったためです。生のままでは生臭く、茹でてから「粉」にしようと考えたためです。

オルターは、液体から製品化をするのではなく、原料をそのまま粉末にして成功したもので、まさにコロブスの卵だったのです。この製品化の成功は、原料の優秀さにあります。つまり、薬品を一切使っていないパプアニューギニア海産の天然えびならではのことであり、正にオンリーワンといえる製品です。市販のえびは、養殖時や、加工時に大量の薬品や添加物を使っており、安全な製品でもなく、ましておいしいものを作ることもできなかったわけです。

震災からの再建

実は、昨年すでに、えび粉の開発は完成していました。そしてさらに、えびせん等の製品を開発していました。ところが、東日本大震災で、石巻市にあったパプアニューギニア海産の工場が被災したため、開発が中断していました。現在、パプアニューギニア海産は大阪府茨木市に工場を再建し、その再建第一号とも言える「えび粉」が誕生したのです。これからは、このえび粉を原料としたえびせんなどの新製品を開発していく予定です。今まで「もったいない」と思いながらも棄てていたものをようやく有効利用する事が可能になったのです。パプアニューギニアの生産者にとっても、思わぬ宝物となりそうです。

パプアニューギニア海産の再建の助けにもなる企画ですので、多くの皆様のご協力をお願いいたします。

作業所に仕事と笑顔

「乾燥」や「粉末」の加工を担当する暮らしを考える会(滋賀県)の山梶英子代表は、私とも30年来、よつ葉牛乳を共同購入してきた仲間のひとりですが、現在の仕事の中心は障がいを持つ人達の作業所「おおきな木」の運営です。ですから、この「えび粉」を愛用する人が増えることは、この作業所に仕事と笑顔がまたひとつ増えていくことにもつながります。

震災孤児を支援

山本朝子オルター副代表、山梶英子さん、そして山梶さんと日ごろから協力関係にある、福祉団体の茗荷村と、社会福祉法人美輪湖の家グループは、石巻市に残ったパプアニューギニア海産の武藤さんの居宅を震災孤児たちのファミリーホーム「ムトーの家」とする計画を進めています。

この「えび粉」が震災に負けないで、大きく幸せの輪を広げていく活動の象徴になると共に、パプアニューギニアの生産者の希望の光となることを期待しています。



パプアニューギニア海産の武藤鈴子さんと北斗さん

オルターオリジナル 天然えびの粉末

●原料

パプアニューギニア海産 天然えびの頭、殻。薬品類は一切使用していません。

●製造工程

おおきな木(滋賀県)の工房で作業

- 1 乾燥機による乾燥
- 2 粉砕機による粉砕加工

●使い方

中華風だし(粉末)として、東南アジア料理は言うまでもなく、ラーメンスープ、八宝菜、塩焼きそば、酢豚の下味などあらゆる中華料理に利用できます。和風料理の隠し味にも重宝です。その他、たこ焼き、お好み焼き、おせんべいやクッキーと工夫一つで様々な使い方は広がります。鰹上粉、椎茸粉、昆布粉末とアレンジして我が家の出しの素を作って下さい。使用の目安 100ccの浄水に大さじ1/2~1

キチンキトサンの効能

キチンキトサンは、キチン20%、キトサン80%からなる機能性多糖類です。キチンは人間の体内では消化されない動物性の食物繊維で食物繊維のセルロースと構造が似ています。キトサンはその分子量によって高分子、中分子、低分子キトサンとキトサンオリゴ糖に分類され、さらに水溶性、不溶性にも分かれ、その分類ごとで、様々な効能を発揮します。総合的にキチンキトサンは、

1. 腸内環境を整える(プレバイオテックス)働きをする
 2. 危険な重金属類に対して強いデトックス作用を持つ
 3. 血圧を下げる
 4. 免疫力や抗アレルギー力を高める
- 等の作用があるとされています。