



ほんものを たべよう

提出日	4/ 火 水 木 金
	13 14 15 16
配達日	4/ 火 水 木 金
	20 21 22 23
翌々週配達日	4/ 火 水 木 金
	27 28 29 30

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、チェルノブイリ放射能汚染、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。

Alter Weekly Order Catalogue

2010.4月4週号

生ハム、ベーコン、ウインナー UNCURED HAM, BACON, SAUSAGE

オルター特別仕様 生ハム、赤身ベーコン、 やわらかウインナー

ほんもののシンプルな材料を使用。
しっかり手間をかけた珠玉のアイテムです。

太陽牧場

文責 西川 栄郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



田代涼子さん(右)

オルターオリジナルのハム・ウインナー

岐阜市にある太陽牧場の田代涼子さんは、2003年から興農ファームの放牧豚(「食べもの百科」P76参照)を使って、オルターオリジナル仕様のたいへん風味のよい生ハム、ボンレスハム、ベーコンを作っています。このたび新たに赤身ベーコンとやわらかウインナーを、オルターオリジナル仕様で作っていただくことになりました。

放牧豚は育ち方、とくに餌の食べ方などによる個体差が大きいので、安定的な製品作りが難しく手間がかかります。しかし、安全には代えられないと手間ひまを惜しまずハム・ウインナー作りに取り組んでいます。

伝統的無添加生ハム

太陽牧場の生ハムは、ヨーロッパで古来受け継がれている伝統的な製法を手本として作っています。先人の知恵であるたいへん素晴らしい製法です。無添加で熟成させるために、幾度となく試行錯誤を重ねて完成させたものです。塩漬け、水洗い(1本1本水洗い)、薫煙、乾燥、スライス、包装まで全行程でいねいな手作業で行っています。このように正直に作ったほんものの生ハムは当然、

元の豚肉から脂肪・水分も落ちるので、歩留まりの悪いコストのかかるものになります。

原料もオルター指定の興農ファームの豚肉と塩、砂糖、コショウだけのたいへんシンプルなものです。材料はシンプルですが、そのぶん製造には手間も時間もかかります。これが太陽牧場のハム、ウインナーがおいしい理由です。市販の生ハムは生産性を上げるために食品添加物などで工程と時間を短縮し、増量・着色した、まずくて危険な名ばかりの生ハムになっているのとはまさに対照的です。

ヘルシーな赤身ベーコン

これまで作ってきたバラ肉のベーコンが脂肪が多いという声があったため、脂身の少ないモモ肉で赤身ベーコンの製造も始めます。本来ベーコンや豚肉は脂身がおいしいものなのですが、ヘルシーさを求める声に応えることにしました。原料の豚肉は興農ファームの放牧豚です。

子どもが食べやすいウインナー

やわらかウインナーは、4才になる私の孫の声を聞いての開発です。オルターでこれまで取り扱ってきたウインナーは豚肉を原料とする正統派のもので、これが本来のウインナーなのですが、孫にとっては固くて食べたくないそうです。同様な子どもの声は過去にも聞いていたもので、それなら安全な本物の材料で子どもの気に入るウインナーを作ってみようと考えました。

原料は米沢郷牧場(カタログ2010年1月4週号参照)のトリの胸肉(話題の疲労回復物質イミダゾールジペプチドが多く含まれている)と、あらいぶきちゃん(「食べもの百科」P112参照)の豆腐などです。いわゆる大手メーカーが儲けるために行う増量ではなく、やわらか食感を追求した安全安心のウインナー開発です。

オルター仕様のお惣菜、続々開発の予定です

太陽牧場は精肉の販売と肉加工品の製造をしています。田代涼子さんのお父さんの中村勝社長が勤めていたハム会社を辞めて独立し、創業した会社です。工場長は田代涼子さんの弟の中村秀平さんです。

田代涼子さんと弟の中村政彦さんは今後、オルターオリジナル仕様のチキンハンバーグ、パスタソース、いか焼き、おむすびの具などの加工品の開発を予定しています。2002年から愛知、岐阜県方面のオルターの宅配を担うオルター東海の仕事もしていただいています。

太陽牧場の 無添加ハム・ウインナー

生ハム

- 原料
 - 豚ロース肉 …… 興農ファーム放牧豚(「食べもの百科」P76参照)
 - 塩 …… 赤穂の天塩(カタログ2000年4月4週号参照)
 - 砂糖 …… 種子島甘蔗分蜜糖(カタログ2000年4月1週号参照)
 - 黒コショウ …… ネバリバザー口のネパール産
- 製造方法
 - 1 豚枝肉を骨抜きし、ロース肉を整形する
 - 2 豚ロースに塩、砂糖、コショウをまぶし、約2週間漬け込む
 - 3 水洗い後、肉を叩きつけて柔らかくして成形しやすくする。セロハンに包んで巻き締めし、ネット状のたこ糸で包み、薫煙する(冷薫法)。スモークウッド(薫材)には桜の木を使用
 - 4 乾燥(1週間以上)する
 - 5 冷凍後スライスし、規格に計量し、包装する

豚ロース肉、塩、砂糖、コショウだけで作っています。発色剤など一切の食品添加物を使用していません。包装はトリプルナイロン袋です。

●食べ方
果物を巻いたオードブルやサラダにのせてどうぞ。そのままでも大変おいしく召し上がれます。

ボンレスハムスライス

- 原料
 - 豚モモ肉 …… 興農ファーム放牧豚
 - 塩 …… 赤穂の天塩
 - 砂糖 …… 種子島甘蔗分蜜糖
 - コショウ、ローレル …… ネバリバザー口のネパール産
- 製造方法
 - 1 豚モモ肉の整形
 - 2 塩漬け(塩、砂糖、コショウブレンド)
 - 3 塩抜き
 - 4 水洗い
 - 5 乾燥
 - 6 薫煙
 - 7 ボイル
 - 8 冷却
 - 9 スライス
 - 10 包装

ベーコン、赤身ベーコン

- 原料
 - 豚バラ肉(ベーコンの場合)、豚モモ肉(赤身ベーコンの場合) …… 興農ファーム放牧豚
 - 塩 …… 赤穂の天塩
 - 砂糖 …… 種子島甘蔗分蜜糖
 - 黒コショウ …… ネバリバザー口のネパール産
- 製造方法
ボンレスハムと同じ

やわらかウインナー

- 原料
 - 鶏肉 …… 米沢郷牧場のトリ胸肉(カタログ2010年1月4週号参照)
 - 豚脂 …… 興農ファーム放牧豚
 - 豆腐 …… あらいぶきちゃん(「食べもの百科」P112参照)
 - 塩 …… 赤穂の天塩
 - 砂糖 …… 種子島甘蔗分蜜糖
 - じゃがいもでんぷん …… 神野でんぷん工場(カタログ2010年2月1週号参照)
 - 黒コショウ …… ネバリバザー口のネパール産
 - 羊腸 …… ニュージーランド産
- 製造方法
 - 1 羊腸を水に浸け、束をほくしておく
 - 2 調味料、でんぷん、香辛料を計量する
 - 3 鶏肉、豚脂、豆腐と②をサイレントカッターに投入し練り合わせ、生地を作る
 - 4 生地をスタッフアーに詰める
 - 5 羊腸をスタッフアーにセットする
 - 6 充填。手巻きで節を作る
 - 7 スモークチャンバー内で薫製と加熱をする
 - 8 火入れ後、水をかけ素早く冷却する
 - 9 節を切り離す
 - 10 包装する
 - 11 冷凍保管する

市販のハム・ウインナーの問題点

市販のハム・ウインナーの問題点については「食べもの百科」P78に詳しく解説してありますので、それを参照してください。

生ハムの場合もまず原料の豚肉のエサや飼ひ方などが問題です。豚肉の問題点は「食べもの百科」P76を参照してください。生ハムの製造工程上は、時間や手間を省くため様々な化学薬品が使われています。亜硝酸塩(発色剤、発がん性が心配)、ステビア(甘味料、催奇形性)、ビタミンC(酸化防止剤、天然物とは異性体)、グルタミン酸ソーダ(調味料、脳障害)など。また桜の木の薫煙ではなく、石油系の薫液で薫煙臭をつけています。塩、砂糖、香辛料(とくにローレルなどヨーロッパ産のものは放射能汚染が心配)も安かろう悪かろうです。原料コストや手間を省いた分、おいしいものがないのは当然です。