



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2019.3月5週号

提出日	3/19	3/20	3/21	3/22
配達日	3/26	3/27	3/28	3/29
翌々週配達日	4/2	4/3	4/4	4/5

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。

胡椒 PEPPER

世界にここだけの 幻の完熟胡椒

和食にも合います。

(株)クラタペッパー

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)



倉田 浩伸代表・由紀さん(写真左から)

品質世界一

カンボジア、プノンペンにあるKURATAPEPPER社 倉田浩伸代表は、世界中の多くの有名シェフから品質世界トップと絶賛されている有機黒胡椒を栽培しています。オルターカタログ2015年7月5週号で詳しくご紹介した通りです。

幻の中の幻の完熟胡椒

倉田代表は、幻の黒ダイヤと言われる黒胡椒よりさらに上回る品質の、フルーティーな“赤いダイヤ”ともいふべき完熟胡椒(ライブペッパー)を作り出しました。幻中の幻ともいふべき赤い胡椒です。世界でここだけにしかありません。ABCテレビ「ライブ夢のカタチ」(2018年6月16日放映)やテレビ東京「未来世紀ジパング」(2017年3月6日放映)で紹介されました。

完熟胡椒は樹熟しているため、果肉に甘みがあり、天日干しのため、その甘みが旨みに凝縮され、粒の表面には果肉からにじみ出た糖分で照りがあります。干しぶどうのようなフルーティーな甘みと香り、ふわっとした感じが特徴です。本来はすごく辛いはずの辛さを果肉の甘み・旨みがしっかりと包み、辛みは少し遅れてじわじわとピリッとしてくるのです。後味がすっと抜ける、切れの良い上品な味です。

料理を特別な味に仕上げます

料理の最後の仕上げに使うと、驚くほど香り・旨みに変化を与え、他の素材の旨み・コクがワンランクアップします。洋食や肉料理はもちろん、そばや豆腐のような和食にも合います。ティラミスなどのスイーツ、イチゴジャム、さらにはビール、ハイボール、赤ワインなどのお酒にもよく合う

胡椒です。ぜひ一度、そのおいしさを味わってみてください。

一房の胡椒の中のわずか数粒の 真っ赤な完熟実が原料

通常、胡椒は緑色の時に収穫し、天日干して黒胡椒になります。それに対し完熟胡椒は真っ赤に樹熟したのから作ります。

全ての胡椒の実が赤く熟すまで木に置いておくと木は枯れてしまいます。木が枯れない程度に実った一房の胡椒の中にほんの数粒だけ赤く熟すタイミングで収穫し、その赤い粒だけを集めて作ります。手摘み・手加工のたいへん手間のかかる作業を経て、世界中のシェフが絶賛する完熟胡椒が作られています。

この真っ赤な胡椒が 一番おいしいと農民に教えられた

倉田代表が完熟胡椒作りを始めたきっかけは、近くの農家の人が売りものとは違う胡椒を食べているのに気づいたことからでした。農家が特別に自分たち用に残していた黒光りする艶のある胡椒の入ったビンの蓋を開けると、ふわっとした実に芳しい甘い香りが漂ってきたのでした。真っ赤に熟した実だけを集めたこの胡椒が一番おいしいと教えられたのでした。

オーガニックで世界一の産地を復活

倉田代表は、内戦(1975~1979年)前にかつて世界一だったカンボジアの胡椒を再生させた立役者です。高校生の時に見た、カンボジア内戦で300万人が虐殺されたドキュメント映画「キリングフィールド」に衝撃を受け、やがてカンボジア復興に立ち上がりました。

1992年にカンボジアに入り、外貨獲得のために輸出できる農作物はないかと試行錯誤を繰り返した結果、大叔父が持つ1960年代のカンボジアの資料から、かつて胡椒生産が世界一だったことを見つけ、わずか3本の苗からカンボジア胡椒を復活させた農家に出会いました。単なる復活ではなく、オーガニックで栽培し、品質世界一と称される胡椒を実現しました。

世界で一番高い胡椒

KURATAPEPPER社の元となる会社は1994年に創業されました。現在は5.8ヘクタールの土地に約6,000本の胡椒の木を植え、現地のスタッフ12名が働く農園になっています。胡椒の国際価格の中でカンボジア胡椒は高い評価を受けています。さらに、KURATAPEPPER社の黒胡椒は約10倍、完熟胡椒は実に20倍以上に評価されています。

虫も活かして高品質を実現

倉田代表は、700年の歴史のある胡椒産地カンボジア コクコン州スラエアンバルの丘陵地帯で胡椒を栽培しています。胡椒栽培には雨水の水はけの良い傾斜地が向いています。

肥料としては牛糞とワラを混ぜた伝統的な堆肥を使い、農薬を使用せずに栽培しています。実はわざと虫に食べさせています。残された実がパンパンに充実した実に育つためです。

それを手摘みにし、天日干しにした後、一粒一粒丁寧にチェックし、選定しています。香り成分が皮にあるので、皮がはげてしまっていたり、黒くなっていない実を除いています。できるだけ自然に、ズキンとくる辛みがなく、甘く香る上品な黒胡椒を作り上げています。

KURATAPEPPER社の 完熟胡椒(ライブペッパー)

●生産者

KURATAPEPPER社 自社農園
(カンボジアコクコン州スラエアンバルドーンバン村)

●栽培方法

防除…………… 農薬使用なし
施肥…………… 牛糞とワラを混ぜた伝統的な完熟堆肥
有機認証…………… CORAA認定
ATC(タイのオーガニック認証)取得予定

●製造工程

- 1 自社農場で収穫
- 2 収穫した胡椒の房の中の真っ赤に熟した実だけを、手で選別して集める
- 3 天日干し
- 4 目視手選別
- 5 低温スチームで除菌
- 6 天日干し
- 7 最終選別
- 8 包装

