



ほんものを たべよう

提出日	9/ 火	水	木	金
	21	22	23	24
配達日	9/ 火	水	木	10/ 金
	28	29	30	1
翌々週分配達日	10/ 火	水	木	金
	5	6	7	8

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

2010.10月1週号

昆布 KELP

霧多布産の 絶品手掛けおぼろ昆布

おぼろ昆布に最適な猫足昆布を名人が手掛け。
原料は昆布だけ、もちろん無添加。

木曾一夫さん・株式会社北産

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)



究極のおぼろ昆布

北海道厚岸郡浜中町の木曾一夫さんは、手掛けおぼろ昆布削りの名人。薄く黄金色に輝くそのおぼろ昆布は究極の味です。手掛けのおぼろ昆布自体たいへん珍しく貴重です。しかも原料の昆布に、おぼろ昆布用にはこれ以上ないという最高の霧多布産の猫足昆布を使い、合成酢や薬品も一切使っていません。

霧多布産猫足昆布は別格

猫足昆布は根の部分の部分が猫の足のようになっていることから猫足昆布と呼ばれ、数ある昆布の種類の中でも旨み成分が強く、上品でコクのあるだしがとれる最高級の昆布です。その香りや風味は、とろろ昆布やおぼろ昆布に最適です。

猫足昆布は釧路東部から根室にかけての道東沿岸部



霧多布の海

の岩礁地帯に生息する天然の昆布です。全国的には「浜中の昆布」として名高く、その浜中でも霧多布産には独特のつややかな香りがあり、他の追随を許さない別格の品質を誇ります。収穫量が少なくたいへん貴重な昆布です。

霧多布産の猫足昆布がおいしいわけは、恵まれた自然条件にあり、ラムサール条約に登録されている霧多布湿原が背景に広がり、その湿原から流れ出るミネラルの恩恵を受けているからです。市民団体・NPO法人霧多布湿原トラストや地元漁師さんたちが、その湿原の保護に取り組んでいます。

祖父譲りの手掛け名人

木曾一夫さんは漁師のかたわら、この猫足昆布を原料に手掛けおぼろ昆布を作っています。その技はこの地域で手掛け昆布の元祖といわれている祖父譲りで、北海道内でもおそらく右に出る人は他にいないほどです。

地元霧多布の町おこしを志す株式会社北産の和田英雄社長は、この木曾一夫さんの手掛けおぼろ昆布に惚れ込み、霧多布名産としてより多くの人に紹介していきたいと考えています。和田さん自身も祖父が国後島からの引揚者で三代目の漁師。自らも猫足昆布漁にたずさわっています。



木曾一夫さん

オルターへの紹介は、釧路で共同購入運動をしている「しっでいぐりーん」の川原智道さんからです。川原さんは株式会社北産のスタッフ・生田純さんと子どもの保育所の縁で知り合いました。



猫足昆布漁・北産 和田英雄社長

伝統食の強い味方

昆布に含まれるミネラルは体内の消化吸収率が高く、その80%が吸収されるといわれています。また、昆布には抗ガン作用、免疫力向上作用、胃潰瘍・胃ガンの原因とされているピロリ菌の除去、肝機能の向上、育毛・発毛、便秘にも有効であると注目されているフコイダンもたっぷり含まれています。日本の伝統食の強い味方です。

株式会社北産の手掛けおぼろ昆布

●原料

霧多布産天然猫足昆布
霧多布海域限定。
除草剤を使用しない干場で天日乾燥。
雑草対策には塩水を使用。

●製造方法

木曾一夫さんによる手掛け。
① 無傷の昆布のみを使用
② 水に数分浸ける
③ 2~3日寝かせる
④ 熟練した秘伝技法により1枚ずつ手掛け
合成酢や食品添加物の使用はありません。



おぼろ昆布の手掛け

手掛けおぼろ昆布・吟醸

猫足昆布の表皮を取り除き、芯だけを非常に薄く削り出したもの。口溶けがよくとても食べやすいです。お吸い物、麺類、おにぎりにおすすめ。白身魚のお刺身にのせるだけで簡単に昆布締になります。
賞味期限を6ヶ月としています。酢や添加物を使っていませんので、光が当たったら時間が経つと赤くなってくるからです。そのため店頭で販売することが難しい昆布です。大量生産にも向いていません。赤くなくても味に変わりはありません。

手掛けおぼろ昆布・一本削り

猫足昆布の表面から芯までをすべて無駄なく手掛けしたおぼろ昆布です。見た目は吟醸と比べて悪いですが、濃厚な香りと味が特徴です。猫足昆布のおいしさを丸ごと味わえ、おすすめです。

市販のおぼろ昆布の 問題点

通常、とろろ昆布やおぼろ昆布には何種類もの食品添加物が使われている合成酢酸主体の人工酢が使用されています。おいしくないだけでなく安全性に問題があります。当然のことですが、原料に高級な猫足昆布が使われるようなことはありません。味を犠牲にして安価な産地の昆布が使われています。このため、おぼろ昆布はピンからキリまでじつに大きな価格差があるのです。

また、削り方も機械削りで分厚く風味も感じられません。厚く削った昆布はとろろしすぎて食べづらく、お年寄りや子どもは喉を詰まらせる心配もあります。