



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2019.9月1週号

提出日	8/	火	水	木	金
	27	28	29	30	
配達日	9/	火	水	木	金
	3	4	5	6	
翌々週分配達日	9/	火	水	木	金
	10	11	12	13	

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。

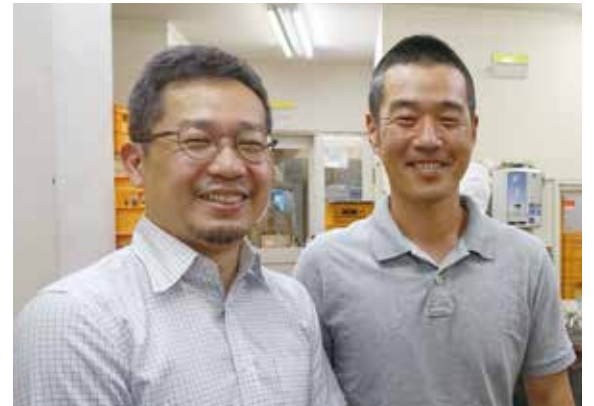
いちごジャム STRAWBERRY JAM

無農薬・無添加の あまの農園のいちごジャム

風味豊かな絶品

天野 智朗 / (有)千総

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)



(有)千総の西辻 宏道代表と天野 智朗さん(写真左から)

無農薬・無添加のいちごジャムができました

大阪府千早赤阪村の天野 智朗さんは、オルターカタログ2018年8月1週号でご紹介したとおり、いちごを農薬を使わず栽培しています。その無農薬いちごを原料に、堺市のジャム加工メーカー(有)千総、西辻 宏道代表に委託して「無農薬・無添加のいちごジャム」を製造していただくことになりました。たいへんおいしく仕上がりました。



いちご畑の天野さん

酸味・甘みのバランスのとれたいちご

天野さんのいちごの品種は「紅ほっぺ」です。酸味と甘みのバランスに優れ、いちご好きに喜ばれる品種です。農薬は2017年8月30日まで育苗中に少し使ったのを最後に、それ以降一切使用せず栽培しています。

肥料は落葉、ぬか、草木灰、にがり、バットグアノ、カキ殻、糖蜜、ケイ酸、シグマ菌ぼかしを使っています。

少量ロットで無添加ジャム作り

(有)千総は比較的少量ロットでジャムの委託加工をしているメーカーです。天野さんの無農薬いちごに限定してジャムを製造する小回りを効かせた仕事には、たいへんよく向いています。

天野さんの風味豊かないちごの味をできるだけ壊さず、たいへんおいしいいちごジャムに仕上げられています。

天野さんのいちごジャムは、天野さんの無農薬いちご以外、北海道産のてんさい糖を使うだ

けです。甘さ控えめにジャムを作っています。ゲル化剤など食品添加物の使用は一切ありません。



原料のいちご(紅ほっぺ)

丁寧なジャム作り

(有)千総の西辻代表の先代は果物屋(創業1887年)を営んでいました。西辻さんは四代目としてその果物屋を引き継ぎましたが、社会の変化とともに、経営構造の変革を求められ、2003年にジャムの仕事にシフトしていきました。数多くの取引先からOEMなどでのジャム製造を委託され、少量多品目で小回りを効かせたジャム製造を行っています。

天野さんと西辻さんが出会ったきっかけは、行政主催の六次化産業のセミナーでした。西辻さんが講師として話をされていました。



(有)千総 & 天野 智朗の 無農薬・無添加いちごジャム

●原料

無農薬いちご 天野 智朗、農薬不使用栽培 ☆
砂糖 北海道産てんさい糖

●製造工程

- | | |
|-----------------|-------|
| 1 原料入荷 | 8 充填 |
| 2 下処理 | 9 計量 |
| 3 冷凍保管 | 10 栓瓶 |
| 4 ビン容器スチーム洗浄、殺菌 | 11 殺菌 |
| 5 調合 | 12 冷却 |
| 6 炊き詰め | 13 検品 |
| 7 金属探知機 | 14 出荷 |



市販のいちごジャムの 問題点

いちごはたいへん多くの農薬を使っている作物です。詳しくはオルターカタログ2018年8月1週号

「市販のいちごに使用される農薬」を参照してください。この農薬だらけのいちごを原料に、砂糖、ブドウ糖、還元水飴を加え、さらに市販のいちごジャムには以下のような食品添加物が使われています。

- ・ゲル化剤(ペクチン)
- ・酸味料(クエン酸)
- ・pH調整剤
- ・人工甘味料(ソルビトール、トレハロースなど)
- ・乳酸カルシウム
- ・紅こうじ色素
- ・香料