



ほんものを たべよう

提出日	10/	火	水	木	金
	3	4	5	6	
配達日	10/	火	水	木	金
	10	11	12	13	
翌々週分配達日	10/	火	水	木	金
	17	18	19	20	

2017.10月2週号

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。

Alter Weekly Order Catalogue

青汁

おいしく、飲みやすい 無農薬青汁「菜食健美」

人も中山間地も元気にします。

ひまわり乳業(株)

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)

10種類の無農薬野菜が原料

高知県南国市のひまわり乳業(株)吉澤 文治郎社長は、高知県大豊町の「ひまわり健康づくりの会」が無農薬栽培したケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、ミツバ、セロリ、パセリ、大葉、クレソン、チンゲンサイを原料に青汁「菜食健美」を製造し、チルド、冷蔵で流通させています。

健康、美容のために

青汁は血糖値改善作用などの生活習慣病対策や、便通改善作用・食習慣改善として近年子どもから大人まで家庭で飲用する人が増えています。

おいしく飲みやすい青汁

ひまわり乳業の本格青汁「菜食健美」は原料野菜の質が良いため、おいしくて飲みやすいです。テレビCMで「まずい」と宣伝しているような飲みにくいものではありません。容量もビン入り90mlチルドで飲みやすく、野菜不足の心配な方におすすめです。

そのままではどうしても飲みにくい方は、牛乳、飲むヨーグルト、果汁飲料(100%リンゴ・オレンジ)などとブレンドすればさらに飲みやすいオリジナルドリンクになります。レモン汁を加えると、レモンの酸味でスッキリ味になります。バナナやハチミツにも合います。

忙しい主婦の味方

賞味期間は開封前7日、開封後はなるべく早く、です。これまでも、ひまわり乳業では冷凍の青汁「青汁十菜」がありますが、冷蔵の方が溶かす手間もなく、やはり便利です。現代人に不足しがちのミネラル・ビタミンなどの栄養を無理なく、しかもバランスよく摂取できる



青汁の野菜の生産者のみなさん

いわば“飲む野菜”です。

「菜食健美」は製造工程で加熱がありますので、酵素栄養学的には自宅で手作りで生青汁を作られる方が、よりおすすめです。

害虫・病気の少ない 高冷地の環境を活用

青汁の原料野菜を栽培しているのは、高知県の山間部、大豊町の「ひまわり健康づくりの会」の30軒の契約農家です。害虫や病気のこない山間地の冷涼な環境を活かし、無農薬栽培です。農家に対して栽培管理を共通化しています。この企画がスタートした時には、ひまわり乳業のスタッフがケールの種蒔きをしました。ひまわり乳業が、それら栽培された野菜を庭先で集荷しています。

山村の活性化

庭先集荷は山の農業にとって生命線となっています。大豊町では生産希望者が順番待ちです。全国の中山間地同様、人口減、高齢化問題がある中、ひまわり乳業のこの試みは、使わなくなった棚田の利用をすすめ、山の貴重な収入源を創出し、新たな山の仕事の可能性を拓いています。

ひまわり乳業の青汁「菜食健美」は、そんな高知県の中山間地の生産者さんとの固い絆に支えられています。

品質重視をこころがける会社

ひまわり乳業は、今から40年ほど前、私が高知県南国市の山地酪農、斉藤陽一さんの牛乳を、パステライズ(低温殺菌)牛乳にしてほしいと要請したことを、快く受け止めていただいた乳業メーカーです。オルターカタログ2013年

3月5週号で紹介の雪ヶ峰牧場の山地酪農ヨーグルトも製造しています。また最近ではオルターカタログ2017年9月2週号で紹介した川添牧場のヤギミルクを処理していただいています。このような手間のかかる仕事をいとわず、志の高い仕事を守っています。

ひまわり乳業は大正11年に創業し、昭和48年に現在の社名になりました。昭和30年代に大手牛乳メーカーの参入が始まった中で、販売店の組合長が組合員の総意として「多少品質を落としても値段を下げなければ他の会社に移る」という要求を突きつけてきましたが、「他所より幾分高くとも良品の販売を信条とし、これを堅持していく」という方針を貫いて、かえって販売量が増え、組合長はその要求を撤回せざるを得なかったというエピソードがあります。さすが私の尊敬する坂本 竜馬を生んだ「いごっそう」土佐の気風です。

ひまわり乳業では高品質にこだわり「遺伝子組み換え飼料を使わない」なども貫いています。

おいしい青汁を無添加で実現

ひまわり乳業の青汁「菜食健美」開発のきっかけは、高知県工業技術センターより「おいしい青汁を作りませんか」と持ち掛けられたのが始まりでした。以降、共同開発に取り組みしました。

青汁は粉末か錠剤、もしくは冷凍タイプのものが一般的ですが、そのまま飲むことにこだわり、ケールだけでなくブロッコリーや小松菜、セロリなど、全部で10種類の野菜ブレンドにし、なめらかな口当たりとなるよう、細かく粉砕しています。もちろん保存料などの食品添加物を使っていません。腐敗クレームもありません。

オルターへのご紹介は(有)高生連です。

ひまわり乳業の 青汁「菜食健美」 ND

●野菜の生産者

ひまわり健康づくりの会

森栄 太郎	豊永 悦子	森尾 美幸
小笠原 月子	氏原 淳子	三谷 繁雄
小笠原 明子	西村 亀子	三谷 博美
小笠原 豊美	山中 充重	吉川 富輝
鎌倉 佐知子	西村 洋子	都築 隆廣
吉岡 春子	上村 美子	吉永 賢治
川崎 福太郎	上村 美津江	酒井 寿緒
上村 利子	高嶋田 早苗	田畑 勇太
吉永 林	茨木 喜美子	山崎 美智子
島村 満善	西村 豊子	渡辺 典夫

●栽培品目

ケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、ミツバ、クレソン、パセリ、セロリ、大葉、チンゲンサイ

<栽培方法> ☆☆☆ <防除> 農薬の使用一切ありません

<施肥>

堆肥…………… 特殊肥料たいひくん 土佐町堆肥センター製造 ND
原料:牛糞など(高知県土佐町、本山町) オルターの源流米の生産者が管理しています

堆肥…………… 有機肥料 発酵鶏糞 (有)高島産業(香川県)製造 ND
原料:鶏糞(自社農場「綾上高原農場」のみ)

副産石灰肥料…… くみあい粒状マリンエース (株)吉田産業(高知市)製造 ND
原料:カキ殻98~100%、アコヤ貝2~0%(香川県東海岸産・一部鳴門産)

●硝酸イオン

550ppm(9月2日測定)

●製造工程

- 1 野菜入荷→洗浄→ブランチング→冷却→カッティング
- 2 冷凍保管(-15℃以下)→解凍→配合→すりつぶし→冷却(15℃以下)
- 3 加温(50℃)→均質化(150kg/cm²)→殺菌(115℃、2秒)→冷却(7℃以下)
- 4 ろ過(60メッシュ)→貯液→ろ過(60メッシュ)→充填