



ほんものを たべよう

提出日				
12/	火	水	木	金
5	6	7	8	
配達日				
12/	火	水	木	金
12	13	14	15	
翌々週配達日				
12/	火	水	木	金
19	20	21	22	

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

2017.12月3週号

コーンフレーク CORNFLAKES

オーガニックコーンフレーク

プレーン、ケーンシュガー、ビターカカオ味。

日本食品製造合資会社

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)



戸部 謙ルイス代表 (写真左後列) 工場長 黒瀬さん (右隣後列)、副工場長 佐藤さん (戸部代表の右隣)

無添加、オーガニックコーンフレーク

札幌市にある日本食品製造合資会社(工場は北海道夕張郡由仁町本三川)戸部 謙ルイス代表は、有機とうもろこし、有機砂糖、赤穂の天塩などたいへんシンプルな原料でオーガニックコーンフレークを製造しています。味は、プレーン(わずかな有機砂糖と赤穂の天塩を加えています)、ケーンシュガー(有機砂糖で味付けしたやさしい甘さ)、ビターカカオ(有機カカオのほどよい苦みとやさしい食感)の3種類あります。いずれも食品添加物無添加です。

日本食品製造合資会社(日食)のコーンフレークは、小さなブツブツがたくさんあり、大きい割れがない理想的なコーンフレークに近い良品です。「トウモロコシの味がする」「香ばしい」とたいへん好評です。

食べ方

味付けしていないプレーンタイプは、家庭で日替わりの味で朝食を楽しんでいただくイメージで開発されています。ビタミンやミネラルは添加されていませんので、牛乳、ヨーグルト、レーズン、ブルーベリー、イチゴ、バナナ、りんご、蜂蜜、お茶、りんごジュースなどで栄養のバランスを補ってください。サラダにドレッシングをかけた後、トッピングし、カリカリのうちに食べるのもおいしいです。ケーンシュガーやビターカカオはそのままお菓子として食べることができます。

「日食の良心」

トウモロコシを無農薬(有機)で栽培すると、他の雑草が生えてきて、異種が混入するリスクが避けられません。異種や交雑物を取り除く手間をかけても、農薬を使用すること(異種の植物が混ざらないこと)よりはよいと日食は考えます。

トウモロコシは熟期になると、付け根の部分の細胞が変色して黒い屑(ブラックレイヤー)を作ります。ブラックレイヤーはトウモロコシが十分に成長して、収穫に最適な時期を示す印ですが、この

粒をコーンフレークにすると黒い点になり、カビだと勘違いする消費者がいます。これは問題ありませんので、気にしないで食べてください。

日食では乳化剤を加えていないため、蒸煮後に水分でくっついていくトウモロコシを、昔ながらの方法で一粒一粒手でほぐしています。こうした工程でコーンフレークを製造しているのは日食だけです。

有機の品ものは価格が普通1.5倍くらい高いのが当たり前ですが、日食は「低所得者が添加物入りの安価なものを食べ、富裕層だけが有機の品を食べていて良い」とは思っていません。手間がかかり、コストもかかるが、会社の利益を下げてでも、有機の品をもっと普及させ、小さなインパクトしかないにしても、少しでも環境が良くなればよいと考えています。日食の有機シリーズが市販品との価格差を少なくしている理由です。

子どもの時に添加物ゼロの有機コーンフレークを食べ始め、その子が大人になった時、少しでも農業や化学肥料の少ない社会になったらよいという思いで、日食は作っています。

消費者と北海道農民のために

日食は、オルターカタログ2004年9月2週号でご紹介したスイートコーン缶の生産者です。

日食の創業は、1918年(大正7年)、当時30歳の初代戸部 信さんによるもので、今日と同じ、缶詰や穀類の加工工場として札幌で出発しました。その創業の理念は「北海道農作物が限られていた時代にあって、その北海道の農作物をいかに加工・貯蔵し、その種類を増やしていけるか」という北海道農民のための農産加工と、「食生活が貧困だった当時の日本の食生活の向上」という高い志が基礎になっていました。戸部 信さんは、1915年(大正4年)北海道農事試験場を退職し、3年間ほど種苗店を経営するかわら、小規模な工場を建設し、ピン・缶詰類や穀物の加工の試験研究を続けていました。1925年(大正14年)、農商務省および

北海道庁の嘱託として渡米し、デ尔蒙トの工場で働いたり、ヨーロッパ(スペイン、オランダ、ドイツ、イタリア、フランス)などを回って当時として最先端の食品加工技術を学ばれました。コーンフレークにはアメリカ研修中に出会いました。ケロッグ社のコーンフレークがアメリカで普及し、大々的に売り出されている時期でした。そして戦前から野菜の缶詰や、当時としては珍しい穀物フレークの製造を始めておられたのです。

日本で初めて製品化したものは、オートミールやコーンフレーク、トマトピューレ、カリフラワーの缶詰、スイートコーン缶詰などを始め、実に74~75種類にも及びます。まさに北海道農民にとっては恩人であり、食品加工の先駆者のお一人だと思えます。自費で札幌市の大通公園に草花を植え、地域への貢献をしたエピソードもあります。

2代目で現在、会長の戸部 謙一さんは、そういうお父さんの生き方の影響を受けています。製造工程を理解するために、昔の機械を使って、原料や製造工程の基本を一から学んでこられました。工場の有機認証を取得なさっていますが、人間中心の考え方で自然を壊すべきでないという考え方が、農業や遺伝子組換えを拒否する視座の根拠になっています。

現在、社長は3代目の戸部 謙ルイスさんです。

日本で唯一の有機JASシリアル工場

工場は2001年から、フレーク類では日本で唯一の有機JAS認証工場です。また、製造機械は、分解できて丁寧に洗浄できるようにしています。それが少量多品目の製造を可能にしています。製造工程で、一切食品添加物を使っていません。

戸部 謙一会長は、「穀物や野菜のもつ自然の良さを最大限に引き出すには、加工を必要最低限にすることが最適である。原料のもっている特性を失うことなく、またその味を損なわない製品を作る」とおっしゃいます。余計なものを一切加えない、消費者が自分の好みに合わせて味付けできる製品作りを心がけています。

日本食品製造の オーガニックコーンフレーク ND

●原料

「プレーン」「ケーンシュガー」

有機とうもろこし アルゼンチン産
トウモロコシは圃場で茎・根・葉もすべてカリカリになるまで乾燥します。トウモロコシの果皮と胚芽を取り除き、挽き割りし、全体の15~18%の最も固い部分を主にコーンフレークに使います。

有機砂糖 …… ブラジル産
食塩 …… 赤穂の天塩

「ビターカカオ」

プレーンの原料のほかに
有機ココアパウダー …… オランダで加工
有機ココアバター …… オランダで加工
有機カカオマス …… オランダで加工

●製造工程

- 1 原料配合
 - 2 蒸煮 圧力釜で蒸すと透き通った状態になり、でんぷんが消化されやすい形、アルファ化されます。
 - 3 冷却
 - 4 熟成
 - 5 圧扁 チューインガムぐらいの弾力になったコーングリッツをローラーにかけて薄く伸ばす。
 - 6 乾燥
 - 7 焙焼 240~260℃で加熱し、一気に水分を膨張させカリカリにする。コーンフレークの表面に小さな穴ができ、牛乳などの水分を吸い込みやすくなる。
 - 8 味付け (プレーンにはこの工程はありません)
 - 9 乾燥(同上)
 - 10 冷却
 - 11 包装(金属探知)
- 賞味期間
未開封で1年



市販のコーンフレークの 問題点

まず、原料のコーンにポストハーベスト農薬や遺伝子組換えの問題があります。

アメリカのトウモロコシには、生物農薬であるBT農薬の遺伝子を組み込んで、殺虫性を付与した遺伝子組換えコーン(GMコーン)の心配があります。遺伝子組換え作物については、アレルギー、内臓の障害、生態系への影響などが問題となっています。

GMコーンのスターリンク作付けは、かなり前に、全米の0.2%程度だったのですが、花粉飛散によって20%以上のトウモロコシに汚染が広がり、流通、輸送での混入によって日本に届いたトウモロコシの60%以上にその混入が認められています。GM汚染トウモロコシは、単にコーン缶として利用される

だけでなく、家畜の飼料に使われ、畜産品全般を汚染します。また、コーンスターチ、コーンシロップ、異性化糖、水飴、オリゴ糖などでビール、清涼飲料水、お菓子を始め、加工食品全般を汚染しています。遺伝子組換え不使用と表記している商品についても、混入5%以下、1%以下という程度のものであるので、残念ながら表示だけを信用するのは難しい現状です。

大手で一般に製造されているコーンフレークには、蒸煮時に大麦麦芽エキス(ポストハーベスト農薬が問題)が使われます。また、コーンは蒸煮工程で出来上がった粒がくっつくので、くっつき合わないようショ糖脂肪酸エステルやグリセリン脂肪酸などの乳化剤が使われています。

栄養強化として、ピロリン酸第2鉄、炭酸カルシウム、パントテン酸カルシウム、リン酸カルシウム、ビタミンA、B₁、B₂、B₃、C、D、Eなど化学合成物質が使われていることがあります。