



ほんものを たべよう

提出日	10/火	水	木	金
	26	27	28	29
配達日	11/火	水	木	金
	2	3	4	5
翌々週分配達日	11/火	水	木	金
	9	10	11	12

2021. 11月1 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

無農薬茶

アフリカの大地の恵み、 ルイボスティー

抗酸化力が魅力

(有)ガスコ

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)



発酵タイプ

非発酵タイプ



ガスコのClinton Douglas Gass代表

オルター自動販売機に登場

南アフリカ最大のルイボス茶葉サプライヤー「ルイボスリミテッド社」の100%子会社で、日本の輸入シェアNo.1の「ルイボス・マーケティング・リミテッド」および(有)ガスコのClinton Douglas Gass 代表(兼任)は、「抗酸化力」が注目されているルイボスティー製品を日本に紹介しています。ガスコはペットボトル入りの「Gass オーガニックルイボスティー」と「Gass オーガニックハニーブッシュティー」(近く、オルターカタログ表紙でご紹介予定)も製造されており、オルターの自動販売機用として採用することになりました。

一般の自販機には「農薬」や「砂糖」が心配な、粗悪な製品で溢れていますので、少しでも人々の健康のために、安全なオルター飲料の自動販売機事業を推進しています。そのラインナップとして登場します。

抗酸化物質が豊富

ルイボスティーは美しい赤色でたいへんおいしいお茶として人気があります。ノンカフェインですので、子ども、妊婦さん、年配者など幅広い年齢層の方々におすすめです。

ルイボスティーは南アフリカ現地では嗜好品というより、古来、治療目的で使われていたと思われまます。

ルイボスにはルイボスの最も有効な抗酸化物質であるアスパラチンのほか、オリエンチン、イソオリエンチン、ルチンなどの多様なフラボノイド(ポリフェノールの一種)が含まれており、その「抗酸化力」が期待されます。

抗酸化力の源

ルイボス、学名「アスパラサス・リネアリス」は、世界中で唯一、南アフリカ共和国のケープタウンの北に広がる

るセダルバーグ山脈のごく限られたエリアだけに自生するマメ科の植物です。

30℃以上の暑く乾燥した気候を好むため、この限られたエリア以外で栽培することはできません。

やせてミネラル分の少ないセダルバーグ地方に育つルイボスは、主根を地上の身丈の3~5倍伸ばし、地底の岩盤に蓄えられた貴重な水とミネラル分を最大限に吸い上げながら成長する灌木です。

太陽が激しく照りつけ、降雨量も少なく、昼夜の温暖差の激しい半砂漠の大地で、たくましく生き抜くために、ルイボスは高い「抗酸化作用」を獲得したと考えられています。

農薬を使用していません

ルイボスリミテッド社の有機JAS認証茶葉は6軒のルイボス自然栽培農家と2軒のルイボス有機栽培農家からの茶葉を扱っています。茶葉を発酵させた赤いルイボスは「茶葉のカットサイズ」と「葉と茎の割合」「有機・非有機」により6種類のグレードに分けられます。オルターではそのうちティーバッグ製品には有機の最上級グレードの「レッドマークJP20オーガニック」(収穫全体のわずか0.3%)を選びます。このティーバッグの素材には化学繊維ナイロンではなく生分解性トウモロコシ繊維を使っています。ペットボトル入りには有機ですが2番目のグレードの茶葉「レッドマークJP16オーガニック」が使われています。お茶のペットボトルでは珍しく、酸化防止剤(ビタミンC)を添加していません。

非発酵のグリーンルイボスも、ルイボス同様トップグレードの「グリーンマークJP16オーガニック」を選びます。あっさりとしたまろやかな風味が特徴です。抗酸化力はグリーンルイボスの方がさらに優れています。総ポリフェ

ノール量は発酵タイプの約2~4倍、フラボノイド量は10倍以上、アスパラチンは約80倍です。

ルイボスティーの風味を損なわない殺菌工程

ルイボスリミテッド社では2020年に日本向け新ラインを導入しました。ルイボスティーの水出しを安全に楽しめるよう、殺菌処理工程に「一般生菌数3000個/g以下」「大腸菌群陰性」というこれまで以上に厳しい品質基準を設定し、その一方、殺菌工程の回数を増やして、ルイボスティーの独特の風味を失われることがないように、日本製殺菌機を導入し、短時間・高圧殺菌(0.15MPa/4.5秒)で一度の殺菌で基準をクリアしています。

この工場では殺菌機だけでなく、最新の金属探知機や石取り機を導入して、天日乾燥時に入る異物などを除去しています。

ルイボスCHAリティー

南アフリカではHIV感染により親を亡くした子どもたちの増加が社会問題となっています。さらに、その子どもたち自身もその多くがHIVに感染しています。

ルイボスリミテッド社では、その子どもたちの笑顔と命につながる支援とし、ルイボスCHAリティーを2012年に立ち上げました。

具体的にはルイボスティー、ハニーブッシュティー一杯換算でガスコと協賛企業社からそれぞれ0.2円ずつ、合計0.4円を寄付しています。100杯で1食分の食事支援となりますが、食事+Dream(サッカー場造成)+Blanket(毛布・縫製マシン)+Future(農業での自立支援)も目標に掲げています。

ルイボスCHAリティーの詳細は <http://www.rooiboscha.com/> をご参照ください。



栽培農家からあなたの一杯のティーカップまで

クリントンガスさんは神奈川県大磯に住んでいます。好きなサーフィンをしながら仕事をするためです。

かつて各国の武術を習得しながら世界を放浪していました。1993年日本を訪れた際、南アフリカ人と名乗ると誰もが「ルイボスティーの」と言ってくれました。世界的に認知され始めたばかりのルイボスティーが、日本ではすでに多くの人々に親しまれているのに驚かされました。それがルイボスリミテッド社の代理人としてルイボスティーの日本への輸入・販売のきっかけでした。

ルイボスティーの市場が大きくなった分、正しくない情報(例えば「ミネラル・ビタミンが豊富」「色の濃いものほどおいしい」など)、よくない商品も増えています。だからこそ信頼性が高く、品質のよいものを「栽培農家からあなたの一杯のティーカップまでのトータルなラインを」をモットーに、日本の人々に届ける、正直なビジネスを目指しているのです。

ガスコのルイボスティー ☆☆☆

●生産者 南アフリカ

- Vaalkrans Organic
自然栽培(無農薬、無化学肥料、無肥料)
- Ysterfontein Boerdery (pty) Ltd.
自然栽培
- Sebulon Boerdery 自然栽培
- Gribholm Trust 自然栽培
- Kleinvlei Farm 自然栽培
- Kookfontein Farms 自然栽培
- Le Vonja Boerdery (pty) Ltd.
有機栽培(無農薬・無化学肥料)鶏糞使用
- Willie Marais Familietrust 有機栽培
鶏糞 バイオロックファルティライザー(天然フ
ルビ酸、フミン酸、リン酸塩、カルシウム)

●栽培方法

- 1 種蒔き
 - 2 植え替え
 - 3 収穫
- 農業・化学肥料の使用はありません。

●発酵工程

- 1 収穫
- 2 裁断
- 3 発酵
- 4 天日乾燥
- 5 検査
- 6 予備篩(6メッシュ)
- 7 保管
- 8 篩(5段階のメッシュ)
- 9 くぼみのある篩(細長い針状の部分除去)
- 10 仮充填(真空パック)
- 11 分析試験
- 12 廻し篩(サイズ均一化)
- 13 茶葉粉の除去
- 14 異物除去、低水分茎除去
- 15 微細な石砂除去
- 16 金属異物除去
- 17 目視検査
- 18 ブレンド
- 19 金属除去
- 20 殺菌
- 21 乾燥
- 22 充填包装

●ボトリング工程 サカイキャニング(株)(和歌山)

- 1 抽出(高野山麓伏流水の純水を使用)
- 2 粗ろ過
- 3 ろ過
- 4 冷却
- 5 遠心分離
- 6 フィルター
- 7 保管
- 8 調合
- 9 ろ過
- 10 殺菌
- 11 冷却
- 12 ろ過
- 13 充填