



ほんものを たべよう

提出日					
8/	火	水	木	金	
	9	10	11	12	
配達日					
8/	火	水	木	金	
	16	17	18	19	
翌々週配達日					
8/	火	水	木	金	
	23	24	25	26	

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

2016.8月3週号

惣菜 DAILY DISH

障がい者福祉のまさにお手本、 吉野コスモス会

工場を2.5倍に新增設、オルター食材100%の惣菜を次々と開発。

特定非営利活動法人 吉野コスモス会

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)

オルター食材100%の絶品たち

特定非営利活動法人 吉野コスモス会とオルターとのお付き合いは、昔づくり柿の葉ずし(オルターカタログ2009年8月1週号)から始まりました。その後、柿の葉サーモン・巻きずし・いなりずし(オルターカタログ2011年12月5週号)、冷凍野菜・惣菜(オルターカタログ2014年2月3週号、2015年11月1週号)、おるたつきー(オルターカタログ2014年7月4週号)、おせち(オルターカタログ2014年11月1週号)と、オルター食材100%の素晴らしい品ものを次々と開発してきました。

吉野コスモス会の奇跡

オルター通信1323号で「吉野コスモス会の奇跡」として、当事者のメンバーさんが目をきらきらと輝かせ、生き甲斐を

もって活動する姿をご報告させていただきました。

障がいの有無、軽重、特性に関係なく、働くことは人にとって最も基本的な営みであり、人として生きていく上で必要不可欠な権利のひとつです。障がいがある人が、その能力を最大限に発揮し、働くことに意欲的に取り組むことができ、所得を得ることができる。そんな事業所として吉野コスモス会は活動を広げ、日本中の福祉関係者の中で注目されています。

一般の市場経済の中では多くの困難がありますが、オルターの仲間たちに支えられ、様々なケースに応じた工夫を重ね、障がいがある人が働くことを通じて成長するとともに自信や喜びを感じ、人としての尊厳を得ることで自己実現を可能にできました。



吉野コスモス会の皆さん



早くも増築工事が完成

吉野コスモス会のういる工房が新設されたのが2013年11月でした。それからわずか2年半の2016年2月、ういる工房の工場は増設工事をを行い、既存の製造面積の2.5倍に拡大しました。最新の調理機器スチームコンベクションオープンや冷蔵庫なども増設しました。

福祉予算がこれだけ短期的に福祉作業所に認められることは、まさに異例中の異例です。それだけ吉野コスモス会の活躍が目覚ましいということだと思います。

その吉野コスモス会が新たに開発した惣菜を、2週にわたってご紹介します。

吉野コスモス会の新製品の情報①

◆ふわとろたまご焼き

<特徴>

今までにない、ふわとろ新食感のたまご焼きです。冷蔵製品のため、食べたい時にすぐ食べられます。

<利点>

子どもから大人までおいしく食べられるたまご焼きです。お弁当用、おやつ、おかず、おつまみとして様々なシチュエーションで使えます。

<開発の経緯>

以前、オルターイベントの弁当おかずとして限定的に今回のたまご焼きを提供しました。その時の評価の声がとても多く、定期販売のご要望が以前から多数来ておりました。しかし、その当時は設備や安定供給、生産技術の体制が取れていなかったため受けることができませんでした。今年2月に当会の増築工事が完了し設備や体制、技術の質が担保できたため、満を持して販売の形となりました。

<開発のお話>

家庭ではできない、新しい形のたまご焼きを開発しようと考えました。イメージとしては、たまご焼きと卵豆腐の間の食感で出汁が適度に染みたまご焼きです。

開発時は、少量の製造はうまくいけれど大量生産になると安定した製品作りがとても難しいという壁に当たりました。最終的には出汁の分量、焼きの温度設定、時間設定の本当に些細な違いで結果が変わるとわかったため、細かく一つずつコツコツと実験を繰り返し、今の製造方法に確定しました。

<原料>

- たまご …… 近藤養鶏場(兵庫県) **ND** (オルターカタログ2010年9月4週号参照)
- 砂糖 …… 新光糖業 SC糖(鹿児島県) **ND**
- 醤油 …… (株)かめびし(香川県) 大豆 **ND**
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.153参照)
- 酒 …… 大木代吉本店 蔵の素(福島県) **ND**
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.177参照)
- みりん …… 角谷文治郎商店 三河みりん(愛知県) **ND**
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.159参照)
- 鰹節 …… 森田鰹節(高知県) **ND**
- 昆布 …… 安孫子(北海道) **ND**



◆豚モモの醤油漬け

<特徴>

味が付いていますので、そのまま炒めるだけで立派なおかずになります。また、野菜などと一緒に炒めると簡単に色々なおかずができます。1パック480g入り、家族4人以上の分量があり、とてもお得です。

<利点>

焼くだけ簡単に美味しいおかずができるため、時間短縮で手作り感のある料理ができます。しっかりと味付けでご飯のおかずとして最適です。

<原料>

- 豚モモ肉 …… (株)知床興農ファーム(北海道) **ND** (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.76参照)
- 醤油 …… (株)かめびし(香川県) 大豆 **ND** (同左)
- みりん …… 角谷文治郎商店 三河みりん(愛知県) **ND** (同左)
- ショウガ …… 四万十生産グループ(高知県)



<開発の経緯>

ご家庭で簡単に美味しいおかずが食べたい、保育園で栄養があり時短料理できるものがほしいと要望があり、半調理品(味付け肉)の開発を行いました。

<開発のお話>

山本先生のレシピで開発したところ一発でおいしい味付け肉ができました。生姜が良いアクセントになり、シンプルでおいしい逸品です。

◆鶏ムネの塩麹漬け

<特徴>

味が付いていますので、そのまま炒めるだけで立派なおかずになります。また、野菜などと一緒に炒めると簡単に色々なおかずができます。自家製塩麹を使用しております。1パック480g入り、家族4人以上の分量があり、とてもお得です。

<利点>

炒めると簡単に美味しいおかずができるため、時間短縮で手作り感のある料理ができます。塩麹に漬けておくことで肉が柔らかくなり、そして旨みを引き出しています。また、炒めると綺麗な焼き色が付きやすく、照りや艶も加わり食欲をそそる料理に仕上がります。

<原料>

- 鶏ムネ肉 …… 米沢郷牧場(山形県) **ND** (オルターカタログ2014年3月3週号参照)
- 塩麹 …… 吉野コスモス会(奈良県) 自家製
- 糀 …… やさか共同農場(島根県) **ND** (オルターカタログ2010年10月4週号参照)
- 塩 …… 赤穂化成(株)(兵庫県)
- ホワイトペッパー …… エヌ・ハーベスト(スリランカ) (オルターカタログ2013年11月2週号参照)



<開発の経緯>

ご家庭で簡単に美味しいおかずが食べたい、保育園で栄養があり時短料理できるものがほしいと要望があり、半調理品(味付け肉)の開発を行いました。

<開発のお話>

山本先生のレシピで開発したところ一発でおいしい味付け肉ができました。自家製塩麹と少量のホワイトペッパーで十分味がまとまり、修正の必要がありませんでした。