



ほんものを たべよう

提出日	11/火	水	木	金
	26	27	28	29
配達日	12/火	水	木	金
	3	4	5	6
翌々週分配達日	12/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。

Alter Weekly Order Catalogue

2019.12月1週号

こんにやく KONJAC

昔ながらの木灰こんにやくを 守り抜いています

有機生芋こんにやく100%使用

中尾食品工業(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)



中尾 友彦社長(前列左より3人目)

オルター特別仕様のこんにやく

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.114の続報です。

堺市にある中尾食品工業(株)の四代目 中尾 友彦社長は、有機の生芋100%で、凝固剤として昔ながらの木灰を使った、オルター特別仕様のこんにやくを作っています。3・11原発事故でこんにやく芋や木灰の産地が汚染された可能性があったことに対して、オルターと協力してそれを乗り越え、昔ながらの木灰こんにやくを守り続けています。現代では全く珍しくなったこの伝統的なこんにやくは、こんにやくマンナンや水酸化カルシウム(通常は石灰石を焼却し加水したもの)を使った臭みのある市販品とは違って、たいへん風味のあるおいしいこんにやくです。

以前使っていた群馬県産のこんにやく芋から3・11以降、ごくわずかですが放射性セシウムが検出されたため、3・11以前の原料の切替え時から、広島産の有機こんにやく芋に原料を変更しています。

木灰についても、従来のものが入手できなくなったこと、放射性セシウムは焼却によって濃縮されま

すので、産地に注意しなければならない状況です。そのため京都府京北町産に切替えました。食品としての木灰を確保するのにはたいへん苦労しました。ゴミなどが焼却時に混入しないものを得なければなりませんから。

現在は京都府京北町産の木質ペレットを、中尾食品工業の工場バイオマスボイラーで燃やし、こんにやく用の安全な木灰を確保しています。

道具も自社開発

三代目の中尾 康司さんは生芋100%でおいしいこんにやくを安定して作るために、自社で生芋から粘り成分のこんにやくマンナンを取り出す方法をとりはじめました。

また、オルターに指摘されたプラスチックやアルミなど有害な材質の機械や容器を工場から排除するために、機械屋でもある中尾さんは、ステンレス製などの機械や容器を導入し、改良・改善・オーバーホール・メンテナンスを自社でしてきました。若い頃、機械化したこんにやく作りをしている大手のこんにやくメーカーで働いた経験が役立っています。いい製品を作

るのにはいい道具が必要なのです。モノ作りの基本は、道具作りだと考えておられます。

創意工夫を忘れない職人気質

中尾 康司さんは「木灰こんにやくがこんなに素晴らしいとは思わなかった。自然のもので自然のものを固めるという単純なことで、石灰(水酸化カルシウム)で固めた場合にはどうしてもするこんにやく臭がない、これほど風味に優れたこんにやくが作れるとは」と素直に驚いています。また、「オルターのいろんなイベントなどで会員さんの声を直接聞けてたいへん励みになった」と喜んでます。「食べてくれる人たちの顔が見える製品作り、信頼、信用の大切さがよく分かる。真面目にコツコツと仕事をしていくことが大切だ」と語っています。

食の欧風化にともなって、食材としてのこんにやくの使用量が減ってきているようですが、こんにやくの食物繊維は昔から腸の掃除に良いといわれており、健康管理の要である腸の健康にたいへん良いものです。伝統的日本人料理の強い味方であるこんにやくを大いに見直して、利用してはいかがでしょうか。

中尾食品工業の 木灰こんにやく

●原料

こんにやく芋 ★★	生産者 森山里美・森山普悟(広島県) 有機栽培 ND
木灰	吉野産、喜多製材所の桧の端材および京都府京北町産木質ペレット(杉を主原料に、桧、雑木)を、中尾食品工業のボイラーにて自家生産
ホタテ貝殻焼成カルシウム	木灰こんにやくの凝固を安定させるため、少量のホタテ貝殻焼成カルシウムを補っています。

●製造工程

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.114参照



市販のこんにやくの 問題点

市販のこんにやくで生芋を100%どころか、一部でも使っていることは皆無に近いでしょう。こんにやく芋から作ったマンナン粉を溶かし、水酸化カルシウムで凝固させたものが一般的です。これをこんにやくらしく見せるために海藻粉末が添加され、黒く着色されています。

水酸化カルシウムで作ったこんにやくもどきは、どうしても石灰臭があり、これをこんにやくらしいと勘違いしている人も多いたはず。マンナン粉や、薄く切って干したこんにやくなどには、その乾燥中に亜硫酸ガスなどが触れています。そのために漂白され、白くなっています。それほど多くはないと思いますが、ひどい場合には粗悪な粉末寒天で増量しているものさえあります。

かくして、形や色は昔ながらのこんにやくには似ていても、風味や安全性において昔のこんにやくとは似ても似つかない、まずいこんにやくもどきが出来上がり、たいへん安く売られています。