



# ほんものを たべよう

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

2019.12月2週号

Alter Weekly Order Catalogue

### オルターの提案

本場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。

## ごぼう BURDOCK

# ごぼうの産地青森から とびきりうまい 無農薬ごぼう

糖度20度はまるで果物

## 津軽産直組合・青森県

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)

### 無農薬栽培

オルターのりんごの生産団体、青森県の津軽産直組合のメンバーの赤石 栄一さんおよび森 光男さんは、無農薬栽培でごぼうを作っています。

### 高品質なごぼうの産地

青森県は生産量日本一のごぼうの産地です。青森県のローム質火山灰の赤土、黒土は50cm～1mまで石ころのない土質で、ごぼう栽培に向いています。また、昼夜の寒暖差の大きい冷たく厳しい環境も、ゴボウ栽培に向いています。

そのため青森県のごぼうは香りや風味が良く、繊維質が邪魔にならない程度に身が締まり、色白で柔らかく弾力があり、シャキシャキとした歯ごたえ、食感が特徴の高品質なごぼうとして評価されています。

### 慣行栽培に疑問

赤石 栄一さんの実家は、もともと野菜農家です。高校卒業後、後継者として両親の跡を継ぎました。



赤石 栄一さん



森 光男さん



はじめは農薬、化学肥料も使う慣行栽培をしていました。しかし、慣行栽培の作物は味が悪く、ずっと農薬や化学肥料の使用に疑問を持っていました。

### 津軽産直組合がきっかけ

無農薬ごぼうを1983年に始めたきっかけは、津軽産直組合の現代表・斉藤 篤寿さんのお父さん、斉藤 貢さんです。以前から親交があり、無農薬、有機栽培を勧められたからです。土壌づくりから互いに刺激し合い、切磋琢磨しながら、今の無農薬ごぼうを作り上げました。

森 光男さんは、その赤石 栄一さんからごぼうの無農薬栽培を学び、赤石さんと情報交換しながら同等の技術で、一緒にごぼう作りに取り組んでいます。

今でも異常気象が続く中、肥料設計、土壌づくりには毎年のように苦労が続いています。

### 有機質肥料を活用

赤石さんたちは現在、土壌改良剤としてハーモニシェル(貝化石、静岡県産)と、古代天然苦土(中国産)

(中国産)を使っています。肥料は有機肥料を購入して使用していますが、放射能汚染が混入しないようオルター基準で注意しています。

### 太くても「す」が入りません

赤石さんたちのごぼうは、高品質で有名な青森のごぼうの中でも、とくに美味しく、糖度は果物並みに20度もあります。繊維質が柔らかく、保水性に優れ、弾力があって、写真(Ⓢ)のように丸くしても折れません。苦土でミネラルのカルシウムやマグネシウムを補給しているため、太くても「す」が入りにくい特長があります。ささがきにしたり、すき焼きなどなべ料理に入れるとコクや甘味が出ます。

### ごぼうはスーパーフード

ごぼうは水溶性および不溶性の食物繊維が豊富で、腸の掃除にたいへん活躍するスーパーフードです。アメリカのネイティブの人々もごぼうをたいへん薬効の高いハーブとして珍重しています。



「ほんまによ曲がるわ」と感心しているオルター西川代表

### 津軽産直組合の 無農薬栽培ごぼう

☆☆☆ [ND]

#### ●生産者

赤石 栄一、森 光男

#### ●品種

柳川理想

#### ●防除

農薬の使用ありません

#### ●肥料

有機質肥料 購入 [ND]

土壌改良剤 ハーモニシェル(貝化石)

静岡県産

古代天然苦土 中国産