



ほんものを たべよう

提出日	3/ 24	火	水	木	金	25	26	27
配達日	3/ 31	火	4/ 1	水	木	2	3	
翌々週分配達日	4/ 7	火	8	水	9	10		

2015. 4月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

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。

ラップ CLING WRAP

世界初、鮮度保持性能のあるラップの誕生

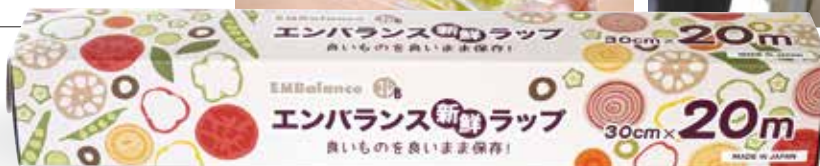
生鮮品の保存に活躍します。

(株)ホワイトマックス

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)



開発担当の新井 文巳常務(左から2番目)と増本 勝久会長ご夫妻(中央とその右隣)



消臭、抗菌に効果

(株)ホワイトマックス 増本 勝久会長は、野菜、果物、魚、肉類などの生鮮食材鮮度保持に役立つ、エンバランスを開発しています。

エンバランスとはポリエチレンなどオレフィン系プラスチックを抗酸化力の強いミネラル含有活性水を使って水熱反応で加工処理したもので、生鮮品の鮮度保持、消臭、抗菌、水の活性化など不思議な効果を持つプラスチックです(エンバランスについては拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.322 に詳しくご紹介しています)。

女性の声で開発

増本さんは、このたび、このエンバランスを原料とした新製品、鮮度保持効果のあるエンバランスラップを世界で初めて開発しました。「エンバランスでラップを作ってほしい」というオルターの女性たちからの声に応えての開発です。

エンバランスのこれまでの開発には主として男性陣がかかわっており、エンバランスを使い捨てのラップに加工するなんて考えられないという意見が大勢でした。しかし、市販のラップには金魚が死ぬほどの毒性がありました(ラップを浸けた水に金魚を入れると、金魚が死んだ。大阪大学理学部の植村 振作講師(当時)がこの実験を行ない、テレビで放映されました)。安全な食品ラップが欲しい、料理に使い切れない玉ねぎやしょうがなど包丁の切り口のある野菜の残りを冷蔵庫に入れておく時に鮮度保持効果のあるラップは便利、などという女性たちの台所からの声が届きました。

素晴らしい鮮度保持効果

増本さんらは2011年にラップの開発に着手しましたが、試作品の完成がそれから3年後と、意外と開発に時間がかかりました。ラップが製造できるのはいずれも大手メーカーしかないという事情があったためです。増本さんたちの熱心な要請に、ついにその一角、大手フィルムメーカーに試作をしていただけることになりました。そして、その試作品のすばらしい効果にメーカーも本気になりました。

以下の写真は、市販のラップとエンバランスラップの野菜保管社内実験の写真です。野菜の切り口の様子からエンバランスラップの明らかな鮮度保持効果が確認できます。



大根の輪切りを市販のラップ(左)とエンバランスラップ(右)に包み、3日間室内で常温保存



バナナを販売用袋のまま(左)とエンバランスラップ(右)に包み、2日間室内で常温保存

高級な果物、酒をおいしく、ヘナ染毛にも

エンバランスラップは野菜の切り口の鮮度保持や高級果物を長持ちさせる、魚、肉など生鮮食品全般の鮮度保持に使えるだけではありません。日本酒などの瓶に

巻いておくだけで、酒が別物のおいしい酒に変わります。ただしビールなどの発泡酒は気が抜けたようになるので使用はやめた方がよいと思います。

30%マグマンを治療目的で肌に塗布するようなときにもラップを肌に巻くことで効果が倍増します。ヘナで染毛するときに頭に巻くラップとしても最適です。骨折や火傷にも使えます。ウエストや太ももに巻いて痩身ダイエットにも使えそうです。

無添加です

エンバランスラップはミネラル含有活性水とポリエチレンだけを原料としており、食品添加物や架橋剤、柔軟剤などの有害な化学薬品の添加は一切行っていません。また12ミクロンのうすい単層のフィルムですので、密着性など使用感は快適です。今回は試作品ですので、正式な価格はこれから決まります。

プレゼントに

ホワイトマックスでは女性たちの声を聞いて他にも開発したものがあります。

フェイスマスク(肌効果)、靴敷(消臭)、スプレー容器(化粧水・調味料入れ)、弁当箱用グッズ(葉っぱ、菊、バラなど…弁当の鮮度保持に有効)、ドリップシートなどです。いろんな使い方を工夫してみてください。ちょっとしたプレゼントにもきっと喜ばれるはずですよ。

ホワイトマックスの エンバランス製品

●原料

ポリエチレン
ミネラル含有活性水
化学薬品などの添加はありません

●製造工程

抗酸化力のある水とプラスチックを
水熱化学の理論を用いて反応させる特殊加工

市販のラップの 問題点

市販のラップにはポリ塩化ビニリデン(PVDC)、ポリ塩化ビニル(PVC)、ポリエチレン(PE)、ポリメチルペンテン(PMP)、複合(PE+PP)、複合(NY+PE)などがあります。

ポリ塩化ビニル(PVC)は燃やすとダイオキシンが出ます。

ポリ塩化ビニリデン(PVDC)やポリ塩化ビニル(PVC)製からは、アジピン酸エステル(柔軟剤)、フタル酸エステル(可塑剤)、ノニルフェノール、エチルヘキシルアジベート、アセチルクエン酸トリブチル(ATBC)など発がん性や環境ホルモンが問題となる化学成分が検出されたことがあります。合成界面活性剤として脂肪酸誘導体(柔軟剤、防曇剤)やエポキシ化植物油(安定剤)、防カビ剤などの有害な添加物が使われていることが多いです。その中で、一番安全性の高いものは、無添加のポリエチレン製ということになります。

ラップで意外と見落とされることは、食中毒菌発生の危険です。一見ラップでくるんで清潔そうですが、実は空気が遮断されて内側は嫌気性環境になっています。嫌気性の危険な細菌の繁殖に向けた状態になるため、思わぬ食中毒が発生しています。抗菌効果のあるエンバランスラップはこういう面でも安心です。