



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2015.6月3週号

提出日	6/ 9	火	水	木	金	10	11	12
配達日	6/ 16	火	水	木	金	17	18	19
翌々週分配達日	6/ 23	火	水	木	金	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。

ところてん TOKOROTEN

国産天草から直接作る 風味豊かなところてん

腸の健康の味方です。

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)

原料の天草から直接ところてんにしています

「木灰こんにやく」でおなじみの中尾食品工業(株)中尾 友彦社長は、和歌山県産の良質な国内産天草を原料に、寒天加工する工程を経ず、天草から直接ところてんへ加工する、たいへん風味豊かで、おいしいところてんを製造しています。放射能測定は最終製品に対し、検出限界セシウム134およびセシウム137それぞれに対し0.5ベクレル以下(合算1ベクレル以下)を確認するだけでなく、天草原料レベルでも確認しています。

天草からところてん液に加工する際には通常使う硫酸を使わず、特殊な釜を開発して、天草と水だけで抽出できるようにしています。さらに突いたところてんの保存液には、オルター取り扱いの河原酢造の純米酢「老梅」(オルターカタログ2010年12月1週号参照)を使っています。これまでは飯尾醸造の富士酢を使ってきましたが、ところてんの風味をより活かせるよう、使用のお酢を今回から変更しました。

このように中尾食品工業のところてんは安全、安心にも最大限の注意を払っています。



腸の健康にところてん

ところてんは、腸の健康を守るのにたいへん役立つ水溶性の食物繊維の宝庫です。腸の働きを整えてくれたり、便秘解消に効果的です。食事の前に食べることで、満腹感が得られ、食べ過ぎを防止し、ダイエットの味方になります。糖の吸収を阻害して、血糖値の急激な上昇を穏やかにしてくれます。

小腸は免疫の70%、大腸は10%の役割を果たしているといわれています。その腸を守ることは、まさに身体の健康を守ることです。毎日の生活にところてんをおおいに活用してみてください。

おいしい食べ方

ところてんは黒みつ(オルターカタログ2014年9月2週号の紘二郎黒糖でつくる黒みつがおすすめ)や、きな粉と黒砂糖、あるいは二杯酢をかけておいしく召し上がるのももちろんのことですが、サラダなど料理に使われるよう工夫されることをおすすめします。



中尾 康司会長、中尾 友彦社長、中尾ユカコ取締役(写真右から)



「生ところてん」を突き棒で突いたり、角切りにして食べるのが一番風味豊かな食べ方です。「ところてん ONE CUP」や「お徳用ところてん」は突いてありますので、手間がかからず便利です。

いい製品を作るにはいい道具が必要だ

中尾食品工業のところてんがこんなにおいしくできている秘密は、中尾友彦社長のお父さんである3代目中尾 康司会長の技術力にあります。元々機械が好きで、食品製造機のメーカーで働いた経験のある中尾 康司さんは、現在の中尾食品工業の機械のほとんどを自らメンテナンスし、高品質のこんにやくやところてんの製造に、その腕を発揮してきました。「いい製品を作るには、いい道具が必要だ」というのが中尾 康司さんの信念です。

中尾食品工業の ところてん

●原料



天草 …… 良質な天草のとれる和歌山県産(ND)を使っています。そのため風味や弾力が抜群で、まろやかで喉ごしのよいおいしいところてんになります。

水 …… 水道水を活性化して使っています。

純米酢 …… 河原酢造「老梅」。突いてある「ところてん ONE CUP」「お徳用ところてん」に使用。

●召し上がり方

オルター仕様のたれを小袋にして付けるのは現状では難しいため、たれなしになっています。ご家庭で、オルターの黒みつやお酢で二杯酢を作って召し上がりください。

●製造工程

1 天草の洗浄

天草を1時間水洗いし、砂やにおいを落とすところから製造が始まります。おいしさの追求のため、面倒な手間を惜しみません。

2 圧力釜で煮る

特殊な工夫をした圧力釜を使い、酸を使わずに圧力抽出で成分を抽出します。水分の多い生蒸気を使って天草を煮ると、水分が増えておいしくなくなるため、乾熱蒸気を使っています。乾熱蒸気を使えば天草が動かずに煮えます。天草が動くとき材料が目詰まりができてしまいます。

3 ろ過

天草を煮溶かした液体を、のべ4回ろ過してなめらかにします。まずステンレス製の目の粗いメッシュでこしたあと、さらに細かいメッシュで搾り、さらに木綿豆腐用の布と絹ごし豆腐用の布(以前はポリエステル系不織布を使用していましたが、現在はオルターとの話し合いの結果、オーガニックコットンに切替えていただいています)でこします。

4 型に入れて冷やし固める

「生ところてん」は容器へ直接ところてん溶液を入れ、冷やし固めて完成です。以降の工程はありません。

「ところてん ONE CUP」「お徳用ところてん」はステンレス製の型へところてん溶液を入れ、まず水道水の水槽に入れて粗熱をとります。さらに冷水の水槽に入れて2時間冷却して固めます。

5 押し出し

四角く冷やし固めたものを、押し器で細長く押し出します。

6 純米酢を使った水で包装

ところてんを容器に入れて純米酢(河原酢造の「老梅」)に水を混合した薄酢を封入して、空気を抜いて包装します。純米酢は保存性を高めるために使っています。



市販のところてんの 問題点

一般には手間を省くため、凍結乾燥した寒天を溶かしてところてんを作るケースがあります。その寒天には輸入の安くて味の悪い海藻(オゴなど)を使っているため、当然おいしいものはできません(カタログ2003年9月3週号参照)。

また、通常の方法では天草を煮るとき、成分を抽出するために酸を使います。昔から家庭では食酢を使っていましたが、大量生産のためには硫酸を使うのが一般的です。硫酸はキャリアオーバーで加工助剤にあたるので、原材料欄には表示されません。

添付される黒砂糖(カタログ2005年4月1週号参照)や酢(1998年11月2週号参照)にもそれぞれ問題があります。