



ほんものを たべよう

提出日	10/ 火	水	木	金
	20	21	22	23
配達日	10/ 火	水	木	金
	27	28	29	30
翌々週分配達日	11/ 火	水	木	金
	3	4	5	6

2015.10月5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。

焼きドーナツ BAKED DONUTS

自然栽培小麦粉を使った 絶品スイーツ

オルター仕様でさらにパワーアップ。

(株) ヴィヌーベル

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)

超こだわりの絶品スイーツ

本社東京都練馬区、工場埼玉県日高市の(株)ヴィヌーベル、折笠和也さんは、従兄弟が栽培していた、おいしくて香りの高い自然栽培小麦粉「はるきらり」を活用し、その他の原料もオルターおすすめのものを使用し、無添加で超こだわりの、たいへんおいしい絶品スイーツを開発しました。

現在のところ、製品の種類はドーナツ、マドレーヌなど限定的ですが、他にもいろいろな種類のスイーツにチャレンジしていただきます。

おいしさを優先した高級洋菓子

オルターへのご紹介は、今年の会員集会の記念講演会の講師、「食品と暮らしの安全」基金 小若 順一代表です。折笠 和也さんとは2月にお会いして以降、オルターが納得するまで何度も精力的に試作を重ね、見事にたいへんおいしいドーナツ、マドレーヌを完成されました。

有機肥料を含め、一切の肥料や農薬を使わない自然栽培小麦は高価で、これを使うと価格面を考慮するとどうしても、他の国産小麦粉を使うより、小ぶりのお菓子になってしまうのですが、そのおいしさを優先して、あえて高級洋菓子として開発しました。

小さいお菓子ですが、ふんわり、しっとりした味で、食べてたいへん満足度が高く、お腹いっぱい感じます。スイーツを食べすぎないという意味でも小さいスイーツはよいかもしれません。

従兄弟は自然栽培の達人

折笠 和也さんには20歳年上の従兄弟、北海道で有名な折笠農場の折笠 秀勝さんがいました。折笠 秀勝さんは



折笠 和也さん

1万円はかかる高級店で、特別な日、限られた人々にしかメッセージが発信できていませんでした。

人生を変えた自然栽培小麦

そして、折笠農場で生まれた自然栽培小麦粉「はるきらり」が和也さんの人生を変えました。もともとお菓子を食えることが好きだった和也さんは、もっと多くの人々に自然素材の力や奥深さを気軽に味わってほしい、種子からお菓子になるまで、素材に向き合いながら、多くの人々とかかわりを持ちたいと思立ち、2013年11月、お菓子の製造所を埼玉県日高市に造りました。

菓子作りの素人だからできた 独自製法の自信作

お菓子作りは全くの素人で、試行錯誤が始まりました。人生を変えた自然栽培「はるきらり」は元々醤油用原料として開発された強力粉です。一般的にはお菓子作りに向くとされるのは薄力粉です。強力粉を使うことなどプロの料理人なら最初から敬遠します。

しかし、既成概念が全くなかったことが幸いしました。「こんなに良い小麦だからおいしいお菓子ができるはず」との信念で、焼きドーナツにチャレンジし、添加物を使わない工夫を重ねた結果、とてもおいしいドーナツを完成させたのでした。オルターとの出会いのあとは、さらに全ての原料をチェックし、すきのない絶品スイーツになりました。独自の研究を重ね、完成させた自信作です。

近年コンビニ食をはじめ、香料や添加物を使った味の濃い食品があふれています。ヴィヌーベルでは、自然な味わいをコンセプトに、ひとつひとつの素材の味が感じられるお菓子づくりを目指しています。

今から40年前、先代から折笠農場を受け継いだ頃、今の農業のやり方では50年後、100年後、持続可能な農業を北海道で続けられなくなると危機感を抱き、「土と水と食を考える会」を発足させ、低農薬、有機栽培を基本とした農業に切り替え、消費者に直接販売する産直を始めました。

また15年前には青森県弘前市の奇跡のリンゴで知られる木村 秋則さんとの出会いから、自然栽培にも取り組み、じゃがいも、大豆、小麦などの生産を始めました。折笠 秀勝さんのじゃがいもは、オルターのでんぷんの生産者、神野でんぷん工場の原料にも使われています。

その折笠 秀勝さんは昨年2014年に亡くなり、現在はその息子、折笠 健さんが後を継いでいます。

人と自然との共生がテーマ

ご両親は北海道幕別出身ですが、折笠 和也さんは東京育ちです。20代の頃には関西で折笠農場の農作物を扱う仕事をしていた。やがて独立し、東京銀座でフレンチレストラン「GINZA ORIKASA」を開業し、20年近く営んできました。「GINZA ORIKASA」では(1)持続可能農業を目指し、自家採種した種子で自然栽培する農家の応援、(2)飢餓で苦しむ子どもたちがたくさん命を落とす中、先進国では家畜のエサとして飼料用穀物が浪費され霜降り肉がもてはやされることに対し、粗飼料で育てられる短角牛やあか牛の赤身肉を提供、(3)「駆除から資源へ」をテーマに、野生鹿や猪などの料理への活用、をテーマにイベント的に取り組んでいました。

「人と自然との共生」を掲げ、ライフワークとして始めたフレンチレストランでしたが、来店いただく食事だけでも

ヴィヌーベルの ドーナツ、マドレーヌ

自然栽培小麦の焼きドーナツ(プレーン)

<原料>

鶏卵 くさなぎ農園(北海道産)
(オルターカタログ2015年4月2週号参照)

自然栽培小麦粉

「はるきらり」 折笠農場(北海道産)
砂糖 甜菜糖(北海道産)
なたね油 米澤製油圧搾一番搾り(オーストラリア産)
米あめ 金沢大地オーガニック米あめ(石川県)
..... (オルターカタログ2012年3月1週号参照)
食塩 赤穂の天塩(オーストラリア産)
重曹 木曾路物産(中国内モンゴル産)
レモン 高木農園
(オルターカタログ2014年8月3週号参照)



自然栽培小麦の 焼きドーナツ (有機ココア)

<原料>

プレーンの原料に
有機ココアパウダー
(桜井食品 オランダ産)を
プラス

自然栽培小麦の 焼きドーナツ (有機抹茶)

<原料>

プレーンの原料に
有機抹茶
(月ヶ瀬健康茶園
オルターカタログ
2012年6月4週号
参照)をプラス

自然栽培小麦の 焼きドーナツ (黒糖きなこ)

<原料>

プレーンの原料に
自然栽培大豆の
きな粉(折笠農場・
北海道)、黒糖
(オルター・トレード・ジャパン
フィリピン産)をプラス

自然栽培小麦のマドレーヌ

<原料>

鶏卵 同左
自然栽培小麦粉 おがた健康農園
「筑後いずみ」(熊本県産)
砂糖 同左
なたね油 同左
米あめ 同左
レモン 同左
食塩 同左

●製造工程

- 1 原料計量
- 2 原料投入
- 3 攪拌
- 4 原料投入
- 5 攪拌
- 6 生地投入
- 7 焼成
- 8 冷却(自然)
- 9 包装

●製造工程

揚げずに焼いて 1 原料計量 2 原料投入 3 攪拌 4 生地投入
作っています。 5 焼成 6 冷却(自然) 7 包装

