



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

2021.6月3週号

提出日				
6/	火	水	木	金
8	9	10	11	
配達日				
6/	火	水	木	金
15	16	17	18	
翌々週分配達日				
6/	火	水	木	金
22	23	24	25	

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。

健康応援

有機原料で究極の 発酵食品作り

有機植物発酵エキス(バイオジェニックス)と有機酵素(プロバイオティクス)

(株)リスペクト / (株)ZIRA JAPAN

文責 西川 榮郎 (安全な食べものネットワーク オルター 代表)



(株)リスペクトの伊藤 定紀社長



がんの予防効果の高い野菜が原料

滋賀県大津市、比叡山のふもとにある、(株)リスペクトの伊藤 定紀社長は、アメリカ国立癌研究所 (NCI) ががんの予防効果が高いとしたデザイナーフーズの中から32種類の野菜や果物を選び、それらを全て、農業や化学肥料を使わないで有機栽培したものだけを原料とし、発酵させた植物発酵エキスおよび有機酵素を製造しています。まだ動物実験レベルですが、立命館大学との共同研究で、抗腫瘍効果が確認されています。

原料の全てに有機認証

オルターでもこれまでいくつか植物を発酵させた酵素エキスおよび酵素を取り扱ってきていますが、原料が全て有機認証を取得したものだけで製造しているものは初めての登場です。

飲みやすいドリンクタイプ (菌は生きていない発酵植物エキスバイオジェニックス) は健康飲料として、打錠加工したタブレットタイプ (菌が活着しているプロバイオティクス) は健康サプリメントとしてご利用ください。

完全無添加

食品添加物を一切使っていません。通常タブレットタイプの錠剤を製造するときは、化学薬品である賦型剤・凝固剤を使用しますが、その代わりに日本原産の野菜、国産有機明日葉 (ポリフェノール「カルコン」を含む) を使っています。

フリーズドライ加工時もデキストリンなどは一切使用していません。

胃酸にも強い酵母

発酵に使用する酵母はITO プロバイオ酵母「サッカ

ロマイセスセレビシエ」(非遺伝子組み換え) という耐酸性の強い酵母菌を使用しています。味噌や醤油を作るときに使う酵母の仲間であり、日本人に慣れ親しんでいる酵母菌です。ITO 酵母は pH1.5~2 の環境でも一定期間生存できる性質があるため、タブレットタイプの製品は菌が胃酸などで破壊されることなく生きたまま腸に届く可能性があります (ドリンクタイプは加熱されているため、生きた菌はいません)。

自然抽出、長期熟成

それぞれの野菜や果物を発酵させる場合、それぞれの最適発酵条件や収穫季節が異なるため、各々の原料は皮ごと、種ごとを使用 (ホールフーズ)、1種類ごとに樽を変えて発酵させています。原材料の栄養価を損なわず、浸透圧だけで自然抽出しています。原料の植物に元々付着している自然な乳酸菌などで7~45日 (原料による) かけて抽出させます。さらに、抽出したそのエキスを混ぜ合わせ、ITO プロバイオ酵母とともにさらに1~4年、長期発酵させます。発酵工程では醤油と同様、週2~3回かき混ぜて攪拌します。クラシック音楽が流れる部屋でゆっくり発酵熟成します。たいへん根気と手間をかけた丁寧な製造方法です。

原料集めに苦労

伊藤さんはこれまで誰にもできなかった有機原料だけによる酵素作りを志してから、すぐにできたわけではなく、(株)ZIRA JAPANの山本 慎一郎さんから有機野菜・果物の生産者を紹介されるようになって、生産が軌道に乗りました。(株)ZIRA JAPANは今回ご紹介の「有機植物発酵エキス」「有機酵素」の販売窓口になっています。

有機農家を守る

(株)リスペクトのある滋賀県でも周辺に休耕地が目立ってきています。そんな近くの農家に対し、農業や化学肥料を使わない有機栽培、自然栽培で原料を栽培するよう依頼しています。原料にするものなので、見栄えに気を使わずにできるので作りやすいのです。全量買取りや栽培金額の保証をして農家を応援しています。そんな伊藤さんに協力農家が徐々に増えています。将来は必ずしも有機認証が取得されていなくても、安心できる生産者の農産物も原料に加えていただく可能性があります。

幾多の苦労を乗り越えて

伊藤さんは大学を卒業したあと、ある自動車メーカーで働きました。その車の販売のお客さんに、農業用微生物資材を作っている会社の社長がいました。微生物資材を使ってゴルフ場の農業を減らすというテーマに惹かれて、その会社に転職することにしました。

その会社は農業用ではコストバランスが取れず、人間用に力を注ぐようになりました。しかし、その健康食品の内容は動物由来原料を使うなど統一性がなく、しかも社長が脱税で逮捕され働けなくなりました。

その後、その会社で一緒に仕事をしていた同僚と発酵エキスを作る会社を立ち上げましたが、やがてその人にも騙され無一文になり、うつ病を患うまでになりました。

しかし、これまでのお客さんに励まされ、一からの再起に取り組みました。本当に人の健康のためになる植物発酵エキスを作り上げることが目標となり、そして日本の酵素メーカーがやっていない、国内初の有機 JAS 認証をつけられる有機酵素を作り上げる決意をし、それを実現したのです。

J(株)
ZAPANA
の
有機植物発酵エキス

●原料

有機黒糖

有機人参

有機キャベツ

有機大根

有機春菊

有機サニーレタス

有機ズッキーニ

有機きゅうり

有機ごぼう

有機しょうが

有機ねぎ

有機玉ねぎ

有機みかん

有機伊予柑

有機ゆず

有機すだち

有機小松菜

有機チンゲン菜

上野砂糖(株) ブラジル産

吉備路オーガニック 岡山県

きよね有機の郷 大熊公平 岡山県

かごしま有機生産組合 悠遊農場 鹿児島県

かごしま有機生産組合 今村君雄 鹿児島県

さんざん農園 幡上信行 大分県

やしろ自然野菜工房 スッキー二部会 兵庫県

またたびファーム 保野利一郎 北海道

ななくさ農園 鹿児島県

かごしま有機生産組合 中島修 鹿児島県

かごしま有機生産組合 喜入あさやけ農場 鹿児島県

笹田農園 笹田美次 兵庫県

山下農園 山下善樹 和歌山県

佐藤農場 佐賀県

寺戸農園 寺戸豊太郎 島根県

阪東食品 阪東卓保 徳島県

※オルターカタログ2007年6月5週号参照

かごしま有機生産組合 久保竜也 鹿児島県

くまもと有機の会 田上貴士 熊本県

※オルターカタログ2012年6月3週号参照

有機水菜

有機かぼちゃ

有機トマト

有機なす

有機レモン

有機はっさく

有機甘夏

有機ブルーベリー

有機セロリ

有機ピーマン

有機ニラ

有機ほうれん草

有機生しいたけ

有機にんにく

有機バセリ

有機ぶどう果汁

有機温州みかん果汁

有機アガベシロップ

【タブレットタイプの場合】

有機明日葉

★★★★

★★★

★★★

★★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★★

★★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★

★★★★</

P22で(株)リスペクトの有機植物発酵エキス、(株)ZIRA JAPANの有機酵素をご紹介します。