



ほんものを たべよう A

提出日

8/ 火 水 木 金
10 11 12 13

配達日

8/ 火 水 木 金
17 18 19 20

翌々週配達日

8/ 火 水 木 金
24 25 26 27

2021.8月3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。

加工品

とっても贅沢な味、 干柿バター

自然栽培柿と、よつ葉バターを練りあげました

(株)黒怒

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)黒怒の眞田 也守志代表(左)と(株)益田商事の椋 弘士代表(右)

ジャムのように使えます

自然食品卸(株)黒怒、眞田 也守志代表は自然栽培(無農薬、無肥料)の干柿とよつ葉バターを原料に、それはそれはたいへん贅沢な味「干柿バター」を開発しました。

ジャムのようにトーストに塗ったり、クラッカーにディップしたりしてお召し上がりいただけます。

変わり種ですが、塩鮭の切身全体に塗って一晩漬ければ、まるで西京漬のような味わいも楽しめます。



自然栽培の柿で無添加の干柿

干柿の生産者は熊本県山鹿市の高木 清治さんです。高木さんは有機農業で水稻栽培を行う米農家です。

自分の山にあるほったらかし状態の柿で干柿を作っています。ほったらかし状態ですので、農薬、化学肥料はもちろん、有機肥料も使っていません。



干柿作りはハウス内で天日干しします。一切の化学薬品を使わず食品添加物無添加です。

そんな干柿ですので、「干柿バター」は原料に限りがあり、売り切れ御免です。

老舗のお菓子作り

「干柿バター」の製造は、「黒豆しぼり」の生産者、(株)益田商事(旧名称:丹波わらしべ屋)椋 弘士代表(オルターカタログ2014年5月4週号参照)です。高木さんの干柿をミキサーで粉碎したペースト状の干柿に、甜菜糖と食塩(赤穂の天塩)を加熱しながら加え、よつ葉バターを投入して加熱しながら混合して作ります。

こんなに美味しくできるとは思わなかった

眞田さんは最初から「干柿バター」を開発しようとしたわけではありませんでした。もともとは干柿を使ったケチャップ「柿ケチャップ」を製造しようとして、高木さんの干柿を確保したのです。ところが、「柿ケチャップ」製造委託工場の担当者が急病のため、製造ができなくなりました。

その後、代替工場が見つからず、干柿ジャムや干柿ソースも検討しましたが、納得のいく味にならず断念しました。



(株)益田商事のスタッフの皆さん

(株)黒怒の 干柿バター

●原料

干柿 高木清治(熊本県) ☆☆☆
自然栽培、天日干し

甜菜糖 日本甜菜糖業(北海道産)

バター よつ葉乳業 ND

食塩 赤穂化成 赤穂の天塩

水道水

●製造工程

- 1 干柿下処理(種子・へた除去)
- 2 干柿に水を入れミキサーで粉碎
- 3 砂糖と食塩を入れ加熱混合
- 4 バターを投入し、加熱
- 5 充填
- 6 冷却
- 7 打栓
- 8 加熱殺菌
- 9 自然冷却

