



ほんものを たべよう

提出日
10/火 水 木 金
17 18 19 20

配達日
10/火 水 木 金
24 25 26 27

翌々週分配達日
10/火 11/水 木 金
31 1 2 3

2023.10月4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。

無添加水産加工品

オルター「無添加いくらの醤油漬け」 ネオニコフリー達成

さらにおいしくなりました

オルター / 漁師の台所 銀邑

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

オルターの「無添加いくらの醤油漬け」の製造、 標津漁協から銀邑に変更

標津漁業協同組合に製造をお願いしてきた、オルターの「無添加いくら醤油漬け」(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.90 参照)が、漁協の業務縮小のため、製造できなくなりました。

そこで、標津漁協に代わって、これまでさまざまな海産物でお世話になっている「漁師の台所 銀邑」鈴木隆三さんにこの「いくらの醤油漬け」をお願いすることになりました。



鈴木隆三さんと息子の鈴木 走志さん



さらにおいしくなりました

製造の責任者が代わるこのタイミングで、原料調味料を見直し、「ネオニコフリー」を実現しました。

また、試作も重ね、これまで以上に素晴らしくたいへんおいしい「いくらの醤油漬け」が完成しました。

調味料の質を上げて ネオニコフリー化

原料の変更点は以下の通りです。

鮭・いくらは別海漁協で水揚げしたのを使います。銀邑でいくらを加工する際、一切薬品を使用せず、無添加で行っています。

別海漁協では海を守るため、周辺の山に植林したり、漁獲後、船を洗う時、合成洗剤、強力な洗浄剤や次亜塩素酸ソーダを使わず、デッキブラシでこするなどしています。定置網から水揚げする時、鮭の鮮度を落とさな

いよう大量の氷を使っています。

醤油は日東醸造の三河白たまり(原料国産レベル)から、七福醸造の「有機白しょうゆ」(有機原料)へ変更しました。

純米酒は大和川酒造店の純米料理酒・蔵の素(原料国産)から仁井田本家の「和蔵の稔り」(有機原料)へ変更しました。

みりんは角谷文治郎商店の三河みりん(原料国産)から同、角谷文治郎商店の「有機三州味醂」(有機原料)へ変更しました。

このように調味料を変更してネオニコフリーを達成いたしました。

※ただし七福醸造の「有機白しょうゆ」の原料のうち、酒精の原料のブラジル産サトウキビだけが農薬不使用を確認できていません。

無添加で加工

漁師の台所 銀邑 鈴木隆三さんは、拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.182 でご紹介しました。野付半島や根室湾周辺の根室海峡で漁獲され、別海漁港などで水揚げされる魚、カニなどを冷凍切身や塩蔵、干物などに食品添加物などの薬品を使用せず加工してオルターへ出荷していただいています。



オルター/銀邑の 無添加いくらの醤油漬け

加工 漁師の台所 銀邑

●原料

- 鮭・いくら…別海漁業協同組合 ND
- 醤油…七福醸造 有機白しょうゆ
オルターカタログ2023年10月3週号参照
- 純米酒…仁井田本家 和蔵の稔り ND
- みりん…角谷文治郎商店 有機三州味醂 ND
- 拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.159参照