



ほんものを たべよう A

提出日

3/ 火 水 木 金
19 20 21 22

配達日

3/ 火 水 木 金
26 27 28 29

翌々週配達日

4/ 火 水 木 金
2 3 4 5

2024.3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。

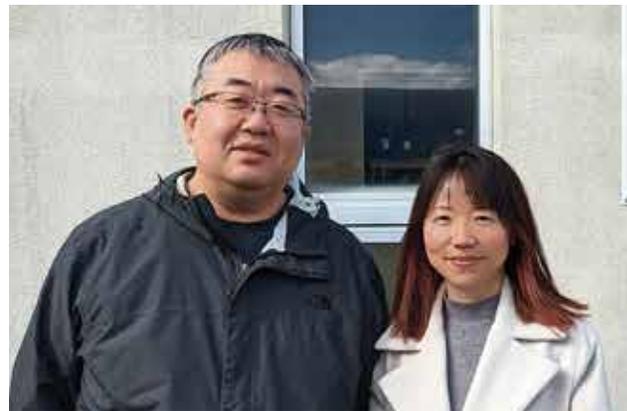
無添加海藻

オルター仕様100%の 塩こんぶ

文字通り日本一の味

函館ひろめ堂(株)

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



函館ひろめ堂の林 林代表取締役[®]と成田 幸大専務

伝統的塩こんぶ

北海道函館市の函館ひろめ堂 成田 幸大専務にオルター仕様100%の、その名も「オルターの塩こんぶ」を委託製造していただけることになりました。国内には伝統製法の塩こんぶは函館ひろめ堂を入れて2社くらいしか残っておらず、調味料がオルターレベルのものはこれしかありません。当然たいへんおいしい塩こんぶができました。

そのまま食べることはもちろん、おにぎり、お茶漬け、炊き込みご飯、浅漬け、豆腐、サラダにトッピング、パスタの具材、ぜんざいと合わせて、などに活躍します。オルターいちおしの調味料を使っていますので、それ自体、昆布の旨味が加わった万能調味料として使えます。

海の温暖化

使用原料は全てオルター指定原料です。今回の昆布は安孫子 佐保子さんの日高昆布を使います。ただし今後、海の状況によっては使用する昆布産地は柔軟に変えていく必要があります。製造工場が函館市にあるので、本来なら地元の天然真昆布を使いたいところですが、温暖化の影響のため、天然真昆布の漁獲高(かつて900トンが現在は2トン)が、壊滅的に激減していますので使えません。海水温が高いため、キタムラサキウニが活性化し、真昆布を食い荒らしているということです。

山からのミネラルの補給も昆布の生産に大切で、陸上部の自然破壊もその原因になると考えられています。

100% オルター仕様

醤油はヤマヒサの有機醤油(オルターカタログ2016年10月1週号参照)です。砂糖はUsina Sao Francisco S/Aの有機砂糖(ブラジル産)(オルターカタログ2022年9月2週号参照)です。食塩はブラックソルト(「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.146参照)です。お酢は飯尾醸造の富士酢(「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.161参照)。もちろん食品添加物の使用はありません。

旨味が結晶化

塩こんぶの製造は、基本的には煮炊きした昆布を乾燥させるだけ、というシンプルな製造方法です。乾燥時に一定温度で管理し10日間熟成させ、水溶性のネバネバ成分がマンニトール(多糖類)に変化していくことにより旨味成分が結晶化していくというものです。昆布によってマンニトールの含有量は異なるため、結晶化しにくいものもあります。

おいしい塩こんぶになるのは大釜でたんねんに炊く伝統の技術と、オルター調味料の力です。

地元の伝統を守る会社

函館ひろめ堂の社長は、成田 幸大専務の奥様、林 林さんです。製造には成田専務が全面的に責任を持っています。創業は2014年です。

成田専務は東京の乾物会社で働いていましたが、Uターンで函館に帰ってきました。2011年、地元に戻ってきた年に、東日本大震災が発生し、娘さんが生

まれました。その娘さんが安心して食べられるものが作りたいと思ったことから、ふりかけを作り、それが起業のきっかけになりました。

函館ひろめ堂は道南伝統食品協同組合を構成するメンバー企業7社のひとつです。この協同組合の前身の会社は、成田専務のお父様が創業した会社です。

函館ひろめ堂は2015年、北海道新技術・新製品開発賞、食品部門優秀賞を受賞しています。

オルタースタッフの開発

この塩こんぶ開発のきっかけは、オルター企画部の諏訪田 知波が塩こんぶが好きだったということでした。オルターにおいしい塩こんぶがないということで、開発に執念を燃やしました。生産者を見つけ、オルター仕様の試作を重ねて、実現しました。



市販の塩こんぶの問題点

市販の塩こんぶはただただ塩辛いか、化学調味料の嫌な味しかなかったのが一般的です。

味付けに使う調味料はキャリアオーバーの食品添加物まみれの粗悪なものです。有害性が問題となる化学調味料(アミノ酸)、蛋白加水分解物(粗悪な原料や塩酸などを使って加水分解したもの)、酵母エキス、還元水飴、果糖ブドウ糖液糖、人工甘味料(ソルビトール)なども使われています。

塩こんぶらしく見せかけるために、増粘多糖類、糊料(プルラン)、寒天、でんぷんなどが使われています。

着色料、香料まで使われているものもあります。伝統的な塩こんぶとはかけ離れた、もどき品です。

オルターの 塩こんぶ

●製造所

函館ひろめ堂

●原料

昆布…今回は安孫子佐保子 日高昆布 **ND**

※今後、海の状況によって昆布産地は柔軟に変えていく必要があります。

醤油…ヤマヒサ 有機醤油

(オルターカタログ2016年10月1週号参照)

砂糖…Usina Sao Francisco S/A 有機砂糖(ブラジル産)

(オルターカタログ2022年9月2週号参照)

食塩…ブラックソルト

(「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.146参照)

酢…飯尾醸造 富士酢

(「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.161参照)

●製造工程

- | | |
|--------|----------|
| 1 原料入荷 | 7 熟成 |
| 2 選別 | 8 捌き工程 |
| 3 計量 | 9 風味テスト |
| 4 釜炊き | 10 袋詰め |
| 5 たれ切り | 11 金属探知機 |
| 6 乾燥 | |