



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

B

2024.6月4週号

提出日	6/ 火 水 木 金	18 19 20 21
配達日	6/ 火 水 木 金	25 26 27 28
翌々週分配達日	7/ 火 水 木 金	2 3 4 5

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

希少な手摘みの天然細もずく

味、香り、コシともに養殖ものの比ではありません

(有)渡邊水産

文責 諏訪田 知波(オルター企画部)

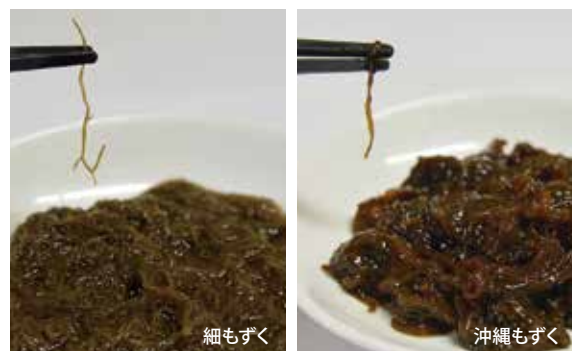
絹のように繊細な「細もずく」

島根県出雲市にある(有)渡邊水産は、オルターでもお馴染み「焼くとふくれるおいしい干物」の他、今回ご紹介する島根県産天然細もずくをオルターへお届けいただいています。

もずくと聞くと沖縄もずくのような「太もずく」を想像される方が多いと思いますが、このもずくはわずか直径0.5~1mmに満たないくらいの、絹のように繊細な「細もずく」です。

もずくのおいしさをそのまま味わってほしいという気持ちから、塩漬けせずに生のままパック詰めされているため、もずく本来の味・香りを最大限に楽しんでもいただけます。シャキシャキとしっかりした歯ごたえと、とろとした粘りも非常に特徴的です。

解凍後、そのままカップに三杯酢やポン酢などをいれて召し上がっていただく他、水切りして麺類にトッピング、お味噌汁、酢の物、雑炊、卵焼きの具などとしても楽しめます。



細もずく

沖縄もずく

すべて手摘みの希少品

全国シェアの9割以上を占めていると言われている沖縄県産の養殖もずく。その収穫といえば、掃除機のようなポンプでそのまま船上に吸い上げるという方法が一般的です。しかし、この細もずくはすべて漁師さんが手摘みで収穫しています。長年の経験により、漁師さんはどこの岩場に細もずくが自生しているか分かっているそうで、ポイントを見つけては、熊手のような道具を用いて、ひとつひとつ丁寧に刈り取っています。

根こそぎ刈るようなことをしてしまうと、同じところに生えにくくなってしまいますため、細心の注意が必要です。刃物を使用しても、同様のことが起こってしまい、一歩間違えば枯れてしまうことだってあります。一見、すごく効率の悪い作業ですが、これも海の資源を守っていくための大切なひと手間です。



生のまま冷凍、塩抜き不要

一年間のうち、もずくを収穫するのは5月末~8月末です。夏が過ぎると枯れてしまうので、この短い期間しか収穫できません。もずくは水分が多く、傷みやすいので、漁師さんの中には日持ちさせるため、塩漬けている方もいるそうです。昔は冷蔵設備も十分ではなかったための策だったのですが、塩の分量や保管方法、温度が適切でなく、ドロドロと溶けたような状態になってしまうことも少なくありません。

それに比べ、渡邊水産の細もずくは生の状態で冷凍しているため、採れたてに近い味わいを一年中ご家庭で楽しむことができます。コシや香りもまったく違います。わずらわしい塩抜きの手間もかかりません。



漁の様子

渡邊水産の天然細もずく ND

●原料

島根県産天然もずく…多伎~大田海岸沿いの岩場に自生しているものを漁師が手摘みで採取。横原商店より仕入れ。

●製造工程

- 1 原料モズク入荷
- 2 浄水で水洗いする
- 3 選別台で小石やその他海藻類などの異物を

- 4 ピンセットで除去する
- 5 浄水を入れてほぐす
- 6 自動充填機に入れる
- 7 100gにカップ充填
- 8 自動包装機でシールする
- 9 量目検査・金属探知機
- 10 フタをする
- 11 冷凍(-25℃、24時間)



異物除去の様子

海藻を毎日の食事に摂りいれましょう

一般的に海藻はカルシウム・鉄などのミネラルが多く含まれており、体液を弱アルカリ性に保つ効果があります。またもずくが自らを外敵や乾燥から守るために保持しているヌメヌメの主成分である「フコイダン」は水溶性食物繊維の一種で、細胞を活性化し免疫力を高める効果、抗酸化作用、制ガン効果などが多く報告されています。

かねてよりオルターでは「尿を弱アルカリ性に保ちましょう」と呼びかけてきました。現代人の多くは尿が酸性に傾き、さまざまな生活習慣病で苦しんでいるからです。日常的に海藻を食べることは、ひいては私たちの健康寿命を延ばしてくれるでしょう。

家業から企業へ

渡邊水産は来年で創業60周年となります。始まりは創業者 渡邊 朝夫さんが山陰の魚のおいしさに魅了されたことがきっかけでした。そこから渡邊 一代表取締役役に引き継がれ、オルターとのお付き合いが始まりました。安全な食べものへの理解が深まったのはこのときからで、こうして今の渡邊水産の形が築きあげられました。現在は、3代目である岩田 竜平専務取締役が、新たな時代に合わせた価値提案に向けて、奥様であり渡邊ご夫妻の長女である響子さんと日々奔走されています。

岩田さんは、響子さんとの結婚を機に入社されました。干物のおいしさに魅了されたことも理由のひとつです。当初は渡邊家のパワーに圧倒されていましたが、いわゆるワンマン経営から脱却し、自分の子どもの代、孫の代まで渡邊水産の味を受け継いでいけるよう、持続可能な仕組みを整えていくのが自分の役割であるとおっしゃっています。干物職人ではないため、いかに干物の味を守っていけるかが今後の課題です。