



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

D

2025.2月3週号

| 提出日 | | | | | |
|---------|----|----|----|---|--|
| 2/ | 火 | 水 | 木 | 金 | |
| 11 | 12 | 13 | 14 | | |
| 配達日 | | | | | |
| 2/ | 火 | 水 | 木 | 金 | |
| 18 | 19 | 20 | 21 | | |
| 翌々週分配達日 | | | | | |
| 2/ | 火 | 水 | 木 | 金 | |
| 25 | 26 | 27 | 28 | | |

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。

生活用品

フッ素樹脂加工でない ノンスティック加工、グリーンパン

PFASの心配ありません

グリーンパン / ゼンケン

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



分解されにくい有害、化学物質

アメリカの巨大化学企業、デュポン社の「テフロン」加工で知られた、フライパンなどのノンスティック加工（こびりつき防止）するための「フッ素樹脂加工」に使われるPFOAなどPFAS（地球上に1万種以上存在する有機フッ素化合物の総称）が、自然界では分解されにくく、その毒性が発がん性、神経毒性など極めて強い「永遠の化学物質」と呼ばれ、アメリカを中心に世界中でその汚染が問題となっています。

PFASの中でもとくに毒性の強いPFOA（ペルフルオロオクタン酸）は、2019年「ストックホルム条約」で最も危険なランクの化学物質に認定され、世界中で生産も使用も禁止されました。しかし、PFOAを使わなくなっても、他のPFASに置き換えているだけで、本質的な解決にはなっていません。

広がる PFOA 汚染

「終わらないPFOA汚染」（中川七海著、旬報社）によれば、PFAS製品を開発してきた大阪府摂津市にあるダイキン淀川製作所から、実に世界の1割に当たる量のPFOAが周辺環境に垂れ流され、淀川水系や地下水の汚染を招き、大阪の水道水を汚染し、全国平均の3倍におよぶ大阪市民のPFOAの血中汚染濃度となる汚染を招いています。この水道水のPFOAは、活性炭を使った浄水器や竹炭で対策が可能です。PFASの汚染源は沖縄・東京の米軍基地の泡消火剤や、岡山など各地の廃棄されたPFASを高濃度に含む活性炭によるのも大きく、これら全国的なPFAS汚染についてはオルター

通信で詳しく取り上げています。

「フッ素樹脂加工」を認め使用することは、このようなPFAS汚染を放置することと同義であり、市販のこびりつき防止のフライパンを使うことは、家庭内で直接的に被害を受けることを意味します。

通常使用でも有害なフッ素樹脂加工

フッ素樹脂加工のフライパンや鍋は、加熱しないのであれば新品の表面からPFASは検出されません。また、使っているうちにはがれてくるフッ素樹脂は、料理の雑味の原因にはなっても体内に吸収される心配は低いです。

しかし、アメリカのNGO「環境クッキンググループEWG」は、わずか2分程度空焚きをしただけでも380～390℃の高温に達し、人に害のある有毒ガスを発生させる可能性のあること、さらにわずか200℃でも室内に飼っているカナリアなどの鳥が死んだことを2003年に報告しています。

ちなみに470℃で発生するパーフルオロイソブチレンはサリンと同程度の毒、青酸ガスの500倍の毒です。500～650℃で発生するフッ化カルボニル（フルオロホスゲン）は毒ガス兵器、ホスゲンと同程度の毒です。とくにフライパンとIH調理器の組み合わせは超危険です。1分間程度の加熱でも熱のムラによって部分的に370℃に達することがあるからです。

汚染源は広範

PFASはフライパン以外に、カップケーキの型や、何回も使えるフッ素樹脂加工されたオープンシートなどでも検出されています。

ファストフードやコンビニの食品包装からも検出されています。油が染み出さないので手がべとつかず、とても便利ですが、食べものに付着して口から体内に入ってきます。

PFASは撥水剤、表面処理剤、乳化剤、消火剤、コーティング剤など幅広く使われています。

PFASの心配のないフライパン

2007年にPFASを使わないグリーンパンを開発したベルギーのJAN HELSKENS（ヤン・ヘルスケンス）とWIM DE VEIRMAN（ウィム・デ・ヴァーマン）は、世界がまだPFAS汚染に気づかない頃から、こびりつき防止のフライパンや鍋は、調理中過熱状態になった場合、人体や環境に影響を及ぼす化学物質を発生すること、またコーティング製造中にPFOAが使用されていることを知り、その代替品の研究開発に乗り出しました。

最上ランク、バルセロナプロシリーズ

今回オルターがご紹介するグリーンパンは、複数あるグリーンパンの中でも最上クラスの耐摩耗性、機能性、デザイン性を有するグリーンパン「バルセロナプロシリーズ」です。

グリーンパンのコーティングは「二酸化ケイ素（SiO₂）を主材としたセラミック」です。フッ素樹脂PTFE（ポリテトラフルオロエチレン）不使用、PFASs（パーフルオロアルキル物質）、PFOA、鉛、カドミウム含有ゼロです。うっかり450℃以上に過熱してしまっても有毒ガスが出ることはありません。

やさしく取り扱う

グリーンパンのコーティングに傷をつけずに長期にわたって快適にご使用いただくためには、（1）中火で約30秒ほどの予熱、（2）少量の油の使用、（3）中火以下の調理（強火は焦げつく恐れ）、（4）使用后、粗熱がとれてから洗う、石けんで油汚れを除く、布巾などで拭き取る、などやさしく取り扱いいただくことが大切です。添付の説明書をよくご覧ください。

グリーンパンの バルセロナプロシリーズ

〈構造〉

アルミ合金の上にダイヤモンド粒子が配合された二酸化ケイ素（粘土質・ガラス質・石類など）などでできたセラミックを焼き付けています。底部には鉄・銅を練り込み、IH調理にも対応しています。

※オルターはIH調理をお勧めしておりません。

〈ダイヤモンドコーティングも問題〉

テレビCMで取り上げられている一般のダイヤモンドコーティングも、PFASでコーティングされていますのでご注意ください。