



Alter Weekly Order Catalogue

# ほんものを たべよう

2025.5月2週号

提出日						
4/	火	水	5/	木	金	
29	30		1	2		
配達日						
5/	火	水	木	金		
6	7	8	9			
翌々週分配達日						
5/	火	水	木	金		
13	14	15	16			

## 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。

## 水産加工品

# たらこ好きもうならせる逸品 近海無着色たらこ

素材の味が生きています

## かねき南波商店

文責 諏訪田 知波(オルター企画部)



## 自然なままの安全なたらこ

北海道寿都郡寿都町にある老舗の水産会社、かねき南波商店の3代目 南波 恭平代表取締役は、食塩のみを使用したシンプルな塩たらこをオルターに出荷してくださっています。原料には、北海道の噴火湾から胆振地方にかけての海域で水揚げされたスケトウダラのメスの卵の中でも「真子」と呼ばれる、産卵直前のもっとも成熟した卵のみを厳選し使用されています。国内で販売されているたらこの9割以上が、アラスカ産などの外国産を使用しているため、北海道産はとても貴重です。もちろん、たらこ本来の色味を生かすため、発色剤・着色料などの添加物も一切使用していません。

スケトウダラは鮮度が落ちやすく、非常にデリケートな魚です。冷凍や解凍を繰り返してしまうと旨味が抜け出してしまうので、かねき南波商店では生のまま卵を塩水に漬け込み、一晚熟成させています。こうすることで輸入冷凍原卵では味わえない、ふっくらと一粒一粒が際立った、滋味が感じられる塩たらこができあがるそうです。塩分も3.6%と少し控えめですので、塩辛さが気になる方でも食べやすい味わいになっています。アツアツのごはんのにせれば、これだけで十分なごちそうです。

## 寿都のそのまま、心躍るおいしさを皆さまに

かねき南波商店は大正10年に創業以来、できるだけ無添加無着色にこだわり、手間暇かけて素材本来のうま味を引き出すことをモットーに、原魚の買い付けから製造、販売まで自社で取り組まれてきました。

オルターとのお付き合いは、長年取り扱っていた狩野水産の塩たらこが、不漁により良い品質の原料を十分に仕入れられず、製造できないと困っていたところ、仲間の団体である奈良よつ葉牛乳を飲む会(本年2025年1月1日よりオルターに合流)の清水 章

子さんがご紹介くださったことから始まりました。清水さんもかねき南波商店の冷凍魚は、3D凍結技術により鮮度と風味を保ちながら急速冷凍されているため、解凍時にドリップが出にくく、とれたてそのままのおいしさを味わえると太鼓判を押されています。会員の皆さんにもお楽しみいただけるよう、今回のご紹介を機にオルターでも取り扱いさせていただきま

## 愛する故郷を核のゴミ捨て場にはしない！

寿都町は北海道でも屈指の漁師町。日本海に面した寿都湾は、四季を通して比較的波が穏やかであるため、一年をとおして時化がないといわれるほど、多種多様な海産物がとれる宝庫です。

そんな寿都町に4年半前、突如暗雲が立ち込めました。住民や周辺町村の反対を押し切り、高レベル放射性廃棄物(核のゴミ)の最終処分場選定に向けた文献調査に応じると、町長が独断で表明したのです。

核のゴミとは、原発の稼働により生み出された使用済み核燃料から、再び燃料として使えるウランやプルトニウムを取り出した後に残った、特に放射能レベルが高い廃液のことを指します。人が防護なしに近づけば数十秒で死んでしまうほど高い放射線量を有した核のゴミは、人が近づいても問題ない程度の放射線量になるまで数万年以上かかるため、地下300mより深い安定した岩盤に埋める「地層処分」を、国は最終処分方法として法律で定めています。しかし最終処分地は決まらないまま、半世紀以上にわたり稼働され続けてきたことから、原発は「トイレのないマンション」と例えられています。現在は、廃液とガラス原料を溶かし固めた、「ガラス固化化」といわれる状態で各原発の敷地内などに保管されていますが、すでに保管容量の8割を超えているといわれ、限界は近づいています。

選定には第一段階の文献調査(文献をもとに、火

山や断層の活動状況を調査)、第二段階の概要調査(地質や地下水の状況を調査)、第三段階の精密調査(地下に調査用施設を作り、建設に適しているか調査)と手続きを踏むことになっており、第一・第二段階では協力のお礼として、国から多額の交付金が支払われることになっています。町長は表明の理由に、「町の財政に将来的に危機感がある」と述べていることから、お金目的であることは明らかです。

町長の乱暴狼藉に、恭平さんの従兄弟である南波久常務取締役は衝撃を受け、寿都水産加工業協同組合の青年部や有志とともに「子どもたちに核のゴミのない寿都を!町民の会」を立ち上げました。署名集めや抗議活動、専門家を招いての講演会開催など反対活動に取り組んでいますが、役所は利権に目が眩み、未だに想いは届きません。町民間でも賛成派と反対派に分断され、その溝は深まるばかりです。万が一、最終処分場が建設されることになれば風評被害は計り知れず…そもそも本当に安全性に問題はないのか、町民たちはあの日から不安に苛まれ続けています。

## 日本のエネルギー社会が進むべき道を見直すとき

オルターはかねてより、原発から再生可能エネルギーへ転換し、将来世代に過酷な負担を強いる使用済み核燃料を今以上に増やさないで最小限にとどめるよう、政府に訴えてきました。しかしそれに反するかのように、各地では原発再稼働に向けた動きを強めているだけでなく、原発の新增設、福島第一原発事故の最大の教訓である「40年ルール(原則40年後までに原発の運転を停止、安全性が確認されれば一度に限り20年の運転延長を認可)」の撤廃検討など、依然として原発依存政策を続けようとしています。あの悪夢のような事故を二度と起こさないためにも、今本当に必要なのは、ルールの緩和ではなく厳格化です。寿都町のような財政難の地方自治体に対して、札束で頬を叩く無責任なやり方で将来世代にツケを負わせるのではなく、脱原発に向けて、エネルギーのあり方や政策の方向を見直していくことを引き続き訴え求めています。



P24で、かねき南波商店の近海無着色たらこをご紹介します。

かねき南波商店の  
近海無着色たらこ

ND

### ●原料

スケトウダラの卵巣 北海道産  
食塩 シママース×

※オルターでは、シママースをおすすめしていません。市販品の食塩の中では「赤穂の天塩」が一番手頃で、品質的にもマシだと考えるため、次回製造分から特別にこちらへ変更してもらうようお願いいただいております。

### ●製造工程

- 1 委託先から生の原卵を受け入れ
- 2 原卵洗浄
- 3 塩水漬け込み(6~8時間、自動回転機による)
- 4 液切り
- 5 塩助子検査(一般生細菌、大腸菌群)
- 6 一晚熟成
- 7 エアーブラスト凍結
- 8 冷凍保管(-25℃基準)
- 9 原料の出庫、解凍
- 10 たらこの洗浄(付着したバラコを落とす)
- 11 整形、異物除去
- 12 熟成(+3℃以下、二晩くらい)
- 13 選別、計量
- 14 トレイ盛り付け、フタ掛け
- 15 金属探知機、ウェイトチェッカー
- 16 エアーブラスト凍結
- 17 半製品保管(-20℃以下基準)
- 18 半製品出庫
- 19 一括表示添付
- 20 箱詰め、梱包、出庫