



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

2025. 10月2週号

提出日				
9/	火	10/	水	金
30		1	2	3
配達日				
10/	火	水	木	金
7	8	9	10	
翌々週分配達日				
10/	火	水	木	金
14	15	16	17	

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。

海藻

沖縄の宝を全国へ！ 有機もずく、有機あおさ

日本一の国産オーガニック加工メーカーを目指して

しまざけや
農業生産法人 株式会社 島酒家

文責 諏訪田 知波 (オルター企画部)

海藻類にも有機JAS認証

近年、健康意識への高まりから、一般的に認知されてきたオーガニック食品。皆さん、昆布やワカメといった海藻類にも、オーガニックといわれるものがあるのはご存知でしたか？ 2022年1月から、オーガニック先進国であるEUの認証制度を基準に、日本でも「有機海藻類のJAS規格」が施行され始めました。

そもそも海藻類のオーガニックって何？と疑問に感じる方も多いと思いますが、実は海藻類の養殖においても、培養段階の種苗に成長ホルモン剤の使用や海中の養分を補うための施肥（収穫量を上げるため）、加工段階に次亜塩素酸ナトリウムを使用（殺菌のため）など、知らず知らずのうちに多くの薬剤が使用されています。これらによる海への影響を危惧し、サステナブルな未来のための取り組みとして、以下のような審査基準のもと、条件を満たしたものが有機海藻類として認定され、ごくわずかですが広まりつつあります。

- ・一定期間以上、農業や化学肥料などの汚染がない環境で採取、養殖したもの
- ・種苗の培養段階から化学的な処理や遺伝子組み換え技術、栄養成分を使用せずに生育したもの
- ・作業に使用する船に、海洋汚染源となる船底塗料は使用しない
- ・加工段階においても水・食塩以外に食品添加物や薬剤など化学的に合成されたものは使用しない etc

コロナ禍をきっかけに

沖縄県南城市にある農業生産法人株式会社島酒家 石黒 新海代表は、有機海藻類の可能性にいち早く目をつけ、2022年12月に沖縄県の名産品である「もずく」と「あおさ」で有機JAS認証を取得しました。

もともと静岡県出身の石黒代表は、沖縄の魅力に惹かれて17歳で移住。2004年に泡盛の販売業者として起業しましたが、世間のお酒離れにより限界を感じ、何か違うもので沖縄の魅力を広められないかと考え、地場食材に特化した食品会社として2009年に島酒家を設立されました。2018年には今の本社がある南城市に移転し、さあこれから！というときに転機が訪れます。新型コロナウイルスの発生です。

コロナによるダメージは食品業界への影響も大きく、売上は落ち込み、資金繰りは悪化。未来へのビジョンも見えなくなり、人生の岐路に立たされた石黒代表は、どうせチャレンジするのであれば体にも環境にも良いものになりたいと考え、オーガニックに特化した食品メーカーになろうと舵を切る決断をされました。タイミング良く、

有機海藻類という新たなJAS規格が日本でも生まれ、これに取り組むことで沖縄をもっと盛り上げられるのではないかと思ったことや、石黒代表が喘息持ちで、食べもの的重要性を体感されていたこともきっかけとなりました。

奥武島産有機もずく

栽培～加工までを有限会社マルミネ産業、販売を島酒家が担い、両者で「もずく有機の会」を設立。養殖生産者は以下3名。

- ・有限会社マルミネ産業 嶺井 信也代表
- ・津波古 光次 ・小嶺 政哉

島酒家の本社のある南城市から全長約100mの小さな橋が繋がっている奥武島は、古くから漁業が盛んで、「うみんちゅ（沖縄の方言で、漁師という意味）の島」として有名です。島の周囲はサンゴ礁に囲まれており、波が穏やかで、海の中の魚が見えるほど透明度が高いので、太陽の光がよく差し込み、太くてコンのあるもずくが育つのに最適な環境になっています。

もずくはとても繊細ですので、収穫してすぐに塩蔵処理などをしないと劣化します。そのため、一般的に生もずくといっても、塩蔵もずくを塩抜きしたものが売られている場合も多くありますが、マルミネ産業の加工工場は漁港からわずか1分の場所にあり、鮮度を落とすことなく加工できるため、お届けまで一度も塩蔵処理をしていない生もずく本来の味と食感を楽しむことができます。塩抜きする必要はありませんが、解凍後、流水で軽く洗ってからお召し上がりください。

生産者でもあるマルミネ産業の嶺井さんは、お父様の代から40年以上にわたりもずく養殖をしているプロで、島酒家が南城市に移転した際に、市長から紹介されたことがきっかけでお付き合いが始まりました。以前から農業や化学肥料を使わないもずく栽培をされていたため、「より自然に優しいもずくを作りたい」と思い、石黒代表とともに有機JAS認証の取得に挑戦することを決めたそうです。



マルミネ産業 嶺井 信也代表

宮古島産有機あおさ

栽培を宮古島漁協の組合員以下5名、加工～販売までを島酒家が担い、両者で「あおさ有機の会」を設立。

- ・池田 昭幸 ・仲間 正宗 ・楚南 幸博
- ・楚南 聡 ・仲本 博一



島酒家 石黒 新海代表

観光地としても有名な宮古島は、島全体がサンゴ礁が隆起した琉球石灰岩からできています。高い山がなく、水捌けがよい地質のため川もありませんが、地表に降った雨が石灰岩層でろ過されて海に流れ出しているため、周囲はミネラルを豊富に含んだ水質になっています。また奥武島と同様、遠浅で波が穏やかであったことから海藻養殖に適した環境であると可能性を感じ、石黒代表が当時の宮古島漁協の組合長と以前からお付き合いがあったためお声がけしたことから、有機JAS認証の取得に挑戦することになりました。

太陽の光をたくさん浴び、ミネラルが豊富な環境で育ったあおさは、見た目が鮮やかで美しい緑色の特徴です。定番の味噌汁の具材の他、いろいろな料理の香りづけ、彩りにアクセントとしてお楽しみください。



あおさ有機の会の生産者の皆さん。左から順に、仲本 博一さん、楚南 聡さん、仲間 正宗さん、楚南 幸博さん、池田 昭幸さん。

沖縄をもっと元気に

石黒代表はご自身のことを、「まだ誰もチャレンジしたことないことをするのが好き、苦労を苦労と感じない性格」と語られますが、有機JAS認証を取得するにあたり、生産者のマインドを高め、足並みをそろえることにはたいへん苦労したそうです。ですが、実際に食べてくれる消費者の声を伝え、交流する場を設けることで、生産者のモチベーション向上に繋がっていったのではないかとおっしゃいます。

石黒代表はもっと沖縄を盛り上げたい、もっと元気にしたいとの想いから、久米島の島おこしや環境保全の取り組み団体「久米島の海を守る会」へ参加したり、もずくやあおさの売上の一部を地域の子ども支援として寄付するなど、地域貢献にも積極的に取り組まれています。



P24で島酒家の有機もずく、有機あおさをご紹介します。

島酒家の 有機もずく、有機あおさ

<有機もずく> ●原料 オーガニック生もずく
…沖縄県南城市奥武島産

<有機あおさ> ●原料 オーガニックヒトエグサ
…沖縄県宮古島産