



Alter Weekly Order Catalogue

# ほんものをたべよう B

2025.10月3週号

提出日	10/次	水	木	金
7	8	9	10	
配達日	10/次	水	木	金
14	15	16	17	
翌々週分配達日	10/次	水	木	金
21	22	23	24	

## 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。

## 練り製品

## 魚の味で勝負！ シンプルで優しい味わいのかまぼこ

ほんもののかまぼこに、不要なものはいらない

株式会社 土佐蒲鉾

文責 諏訪田 知波(オルター企画部)

## ここまでシンプルなかまぼこは超貴重

坂本龍馬像で有名な高知県の景勝地、桂浜の近く、長浜にある(株)土佐蒲鉾の來國 榮二郎、恵子ご夫妻は、不要なものは一切使わないかまぼこ作りをされています。原材料は地元土佐湾で水揚げされたハモと、北海道産スケソウダラの魚肉すり身(無リン)、食塩のみと極めてシンプルです。

## 出会いは偶然、されど必然

土佐蒲鉾との出会いのきっかけは、岡久蒲鉾店の紅白かまぼこが廃番になったことからでした。

市販のかまぼこは粗悪なすり身や添加物、小麦粉などで增量し、利益が最優先で、もはや魚の味も感じられないような代物が蔓延っている中、安全性に配慮し、昔ながらの練り物づくりをされていた岡久蒲鉾店のような生産者はとても珍しく貴重です。おせちに欠かせない紅白かまぼこがなくなってしまうことにより、私自身含めお困りになる方も多いのではないかと考え、真摯にかまぼこ作りに取り組まれている生産者はいないかと探し始めた折に、土佐蒲鉾に出会ったのです。

オルター代表である西川の言葉を借りるなら、「オルターが必要と思ったときに、必要とするものが向こうから現ってくれる」といえるほど、運命的な出会いに思いました。

さらに決定打となったのは、岡久蒲鉾店の廃業です。この知らせはまさに寝耳に水で、岡久さんご夫妻がオルター本社に足を運んでくれた際に何とか継続できる方法はないかと話し合いを重ねましたが、蒲鉾屋が直面している深刻な問題に、長年、



## 原料の確保が死活問題

蒲鉾屋が直面している深刻な問題とは主に、原料である魚肉すり身のもととなる魚の品質低下、慢性的な枯渇です。取り沙汰されるのは気候変動による海水温の上昇ですが、一概にそれだけが原因ではありません。もう一つ、大きな要因として考えられるのは、農薬や合成洗剤による海洋汚染の影響によって、前浜の魚の卵が殺されていることです。だからこそオルターはこれまで、環境負荷が少ない石けんの使用を推奨してきました。

前浜の魚が枯渇すると国産すり身の確保が不安定になるため、市販のかまぼこの多くは、キャリー オーバーの食品添加物が多用された安価な輸入すり身を原料にしたものが主流となりました。今ではかまぼこは、日本の伝統食とはかけ離れた、加工食品の中でもハム・ソーセージと並ぶほど食品添加物まみれの食品に成り果ててしまっているのが現状です。

## 鰯入りシリーズ

かつては土佐蒲鉾でも地元の魚で練り物を作っていましたが、高知県近海も例外ではなく、身質のいい魚を確保することが難しいため、安定した品質のものを製造するために、より身質のいい北海道産スケソウダラの冷凍すり身に切り替えられました。

今回オルターで取り扱う鰯入りシリーズは、やはり地元の魚にこだわりたいという想いから、この淡白な味わいのスケソウダラに、地元土佐湾で水揚げされた上品な味わいのハモをブレンドし製造されています。漁師や仲買人に何度も相談し、比較的安定して水揚げがあり、スケソウダラと相性の良い魚は何かと試行錯誤した結果、より魚のうま味が感じられるハモがもっとも適していたそうです。鮮度のいい魚でないと練り製品には使えないため、近くの御置瀬漁協に、四国で唯一の底引き船があつたことも幸いでした。

## 土佐蒲鉾の 鰯入りシリーズ

## ●原料

- △大板蒲鉾（白）、白無垢ちくわ  
ハモ…御置瀬漁協、高知県産  
魚肉すり身… 笹谷商店 北海道産スケソウダラ [ND]  
ビートグラニュー糖…ホクレン 北海道産  
食塩…エヌエムソルト 熟成天日塩 オーストラリア産  
大板の板は宮崎県産スギの木を使用。
- △大板蒲鉾（赤）、鳴門巻き  
上記以外  
トマト色素（トマトリコピン）…三栄源エフ・エフ・アイ  
※食塩とトマト色素について、表紙ご紹介の時点では暫定原料を使用しています。今後、漸次オルター仕様に変更していただく予定です。



土佐蒲鉾の來國 恵子取締役

もちろん、でんぷんや水で增量せず、余計な調味料でごまかしていない、まさに魚の味で勝負！な正直なかまぼこです。

## 数多の苦難を乗り越えて

もともと土佐蒲鉾は、榮二郎さんの大叔父にあたる総雄さんが地元長浜・浦戸地区の天ぷら業者8社と一緒に、前身である土佐蒲鉾協業組合を1968年に始められ、榮二郎さんは39歳の頃に3代目として引き継がれました。引き継がれた当時、会社には多額の借金があり存続も危うい状況でしたが、お父様に「來國の家業である土佐蒲鉾がなくなってしまうと、來國自体がなくなることになる」となれば脅しのように言われ、傍若無人だった父親が泣いて頭を下げる姿に、どうせやるのであれば四国一の蒲鉾屋を目指そうと、この道を究める決意をされたそうです。

必ず自分が立て直すからと取引先に一件ずつ頭を下げて回り、まずは工場の衛生環境を整えること、製造方法の見直しから始めました。榮二郎さんは製造についてプロではなく、右も左も分からぬ素人でしたが、かまぼこを食べることは好きだったので、不思議とどうすればおいしくなるのかは分かりました。

不要な添加物はすべて捨て、イチから作り直すことに従業員たちからは大きな反感を買い、納得できず辞めていく者もたくさんいましたが、決して曲げませんでした。「おいしい魚と塩さえあれば、おいしいかまぼこができる」というのが、榮二郎さんの信念だったからです。

「楽な道のりではなかったけれど、今思い返せば笑い話にできる」と語られる榮二郎さんと、呆れたように笑われている恵子さんからは、仕事も人生も夫婦二人三脚で歩まれてきた様子がうかがえ、これからはオルターもともに、ぜひ応援していきたいと考えます。

## 市販のねり製品の問題点

詳しくは「あなたのいのちを守る安全な食べものの百科①」P106に解説してあります。小麦でんぷんと加水などによる增量、味付けのためのアミノ酸(脳障害)、エキス類(原料に問題)の使用はもとより、リン酸塩(ビロリン酸塩)、増粘多糖類、保存剤(かつて毒性の強力なAF-2が使われていたこと)、pH調整剤、合成着色料などなど食品添加物のオンパレードです。