



ほんものを たべよう

提出日	2/17	2/18	2/19	2/20
配達日	2/24	2/25	2/26	2/27
翌々週配達日	3/3	3/4	3/5	3/6

オルターの提案

- 本場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。

Alter Weekly Order Catalogue

2026.2月4号

菓子

自然栽培・天日干し黒米原料、 影干し・手焼きの黒米おかき

もちろん無添加

かたやま農園／
労働継続支援B型 はぐるま共同作業所ラ・テール

文責 岡田 美幸(オルター企画部) 監修 西川 榮郎(オルター代表)



かたやま農園の片山 篤さん

自然栽培で育てた特別な黒米

和歌山県紀の川市で農業を営むかたやま農園 片山 篤さんの黒米は、農薬・除草剤・化学肥料さらに有機肥料を一切使わない自然栽培。田んぼには微生物や小さな生きものがたくさん棲み、命の循環の中でお米が育っています。黒米はもともと「神に捧げるお米」として大切にされてきた特別なお米。紫黒色は抗酸化成分アントシアニンの色で、玄米の栄養をまるごといただくことができます。農薬に頼らず草と向き合い、手作業を積み重ねながら育てられた黒米は、一粒一粒に力強い香りと甘みがぎゅっと詰まっています。「安心だから食べてもらいたい」だけでなく、「本当においしいから届けたい」と片山さんが胸を張っておっしゃる黒米です。

すべて稲架掛けの天日干し

かたやま農園の黒米は、昔ながらの稲架掛け天日干し。手間がかかるため、今ではほとんどの農家が機械乾燥に切り替えています。片山さんは「お米本来のおいしさを届けたい」との思いから、あえて時間と手間のかかる方法を選び続けています。太陽と風の力でゆっくり水分を抜くことで、香りと甘みがしっかりとのお米に仕上がります。

名水に育まれた黒米

田んぼを潤す水は、大台ヶ原に源を発し、三重・奈良・和歌山を流れる一級河川「紀ノ川」。江戸時代初期に整備された世界かんがい施



設遺産の小田井用水を今も大切に使い、清らかな水が田んぼ一面に注ぎ込みます。自然の循環の中で育つ黒米は、力強さの中にもやさしい味わいがあります。

自然栽培へのこだわり

2014年7月2週号の表紙でもご紹介しましたが、片山さんは子どもの頃から農薬が嫌い。自然栽培をされています。農薬を使わないことは簡単ではなく、雑草取りや管理作業は体力勝負。それでも片山さんは笑いながらこう話します。「失敗もたくさんしました。でも、切り替えてまた前に進むだけです。」片山さんの座右の銘は「笑門来福」大変なことも笑顔で乗り越える姿に惹かれて、今では多くの仲間がその片山さんの周囲に集まっています。

ピンチがチャンスになり黒米おかきが誕生

2016年当時栽培していた30アール分をすべて買いたいというビッグユーザーが現れましたが、オルターはじめお得意先に売れなくなるため新しく30アールを借り、栽培面積を倍に増やしました。その年と翌年も無事収穫となりましたが、ビッグユーザーから突然いらぬという連絡が入り片山さんは途方に暮れました。もともとサラリーマン時代は営業マンでしたのでその経験を活かし黒米の新規ユーザーを増やすべく必死で営業をし、ある程度は売れたのですが2018年の収穫が近くになっても前年度の在庫がまだまだありました。困り果ててお店を営んでいる友人に相談し、労働継続支援B型はぐるま共同作業所ラ・テールさんを紹介してもらいました。

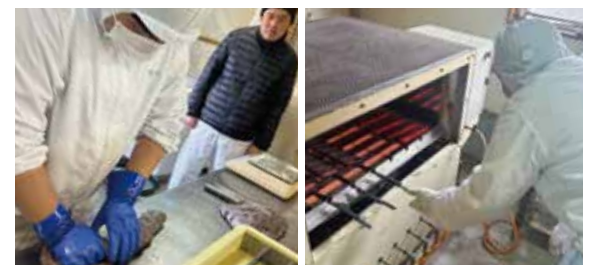
当初はコチュジャンを作ってもらおうと行きま

したが断られてしまい、所長の浦口 裕成さんは「ただうちはおかき作るのは得意やで。黒米も餅米やからおかきできると思うで。やってみるか。」とご提案をいただき試作品を作ってもらうことになりました。不思議なことにおかきを黒米で作ると普通のもち米で作るのとは違いサクサクとした食感のものが出来上がり、浦口さんも驚いておられたそうです。いろんな方に試食していただきましたが、とっても好評で発売を決め、試食したバイトさんの「さくつとくん」ですね!!という一言から「黒米おかきサクつとくん」と名づけられました。

シンプルがおいしさのヒミツ

原料・製造方法ともにシンプルです。原料は片山さん自慢の自然栽培黒米、味付けに赤穂の天塩、おかきと塩をつなぐ油は堀内製油所の菜種油です。製造方法もシンプルですが天候に左右される影干し・手焼きと、とても手間暇のかかる作業です。

紀の川でとっても人気な黒米おかきサクつとくんですが、製造の手間暇に加えおかきが得意なラ・テールの製造ラインがいつも混んでおり、なかなか出来上がってこない貴重なおかきとなりました。



かたやま農園／労働継続支援B型 はぐるま共同作業所ラ・テールの 黒米おかき

●原料

黒米 かたやま農園 ☆☆☆
赤穂の天塩 赤穂化成
菜種油 (有)堀内製油

●製造工程

- | | | |
|----------|------------|-------------|
| 1 精米 | 5 蒸す | 9 手焼き |
| 2 洗う | 6 つく(餅にする) | 10 油でコーティング |
| 3 浸漬 | 7 一口大にカット | 11 塩をトッピング |
| 4 ザルにあげる | 8 影干し | 12 検品・包装 |