



ほんものを たべよう

提出日	2/	火	水	木	金
	6	7	8	9	
配達日	2/	火	水	木	金
	13	14	15	16	
翌々週分配達日	2/	火	水	木	金
	20	21	22	23	

2018.2月3週号

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。

天然だし

生活習慣病予防に 天然だしを 取り戻そう

ミネラル豊富ないわしふしがたっぷり。

マエカワテイスト(株)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

天然だしで発達障害を改善

月刊「食品と暮らしの安全」(小若 順一編集長)は、150食品を超える市販食品の主要5ミネラルを実測し、日本人の8割ほどにカルシウム・マグネシウム・鉄の同時不足、5割ほどに亜鉛不足があることを実証しました。

国が定めた食事摂取基準の「推定平均必要量」よりミネラルの摂取量が少なく、半数の人に健康障害が生じます。そのため日本人に、病院に通っても治らない慢性病が増えていると考えられます。

月刊「食品と暮らしの安全」では、無添加の天然だしでミネラルを補給すると、長い間治らなかった病気が9年間で300人以上以上良くなったとの体験が寄せられたそうです。

「大学に入って食事が乱れ、親に暴力を振るようになった学生が、孝行息子に戻った」「毎日キレて暴れていたアスペルガー症候群の子が、翌日からキレなくなった」「保育園に行く時に大泣きしていた子が、天然だしを始めて3日後にピタリと泣かなくなった。1か月後に改善したことが多すぎて書ききれない」などなど。

子どもに激増している発達障害に、ミネラル補給は

有効、摂食障害が治った例もあると指摘しています。

現代の日本人の多くがミネラル不足に陥っている最大の理由は、伝統的な日本食にあった「だし文化」を忘れミネラルのない化学調味料を使ってしまっていることにあると思います。昆布、いわしふしなどの天然だしを活用すること、小魚(煮干し、ちりめんじゃこなど)、海藻類を食事に取り戻しましょう。

魚のだしでミネラル補給

オルターカタログ2013年12月3週号でご紹介した、古来伝統製法の「煮釜6合わせだし醤油」を製造しているだし専門メーカー、マエカワテイスト(株)前川 隆嗣社長は、オルター向けオリジナルの「天然だしパック25」も製造しています。ミネラル補給が期待できる魚が原料です。

「天然だしパック25」はいわしふし、いわし煮干し、うるめふしを主体に、かつおふし、昆布、椎茸を原料に使っています。味付けのための食塩や、化学調味料、酵母エキスなどを入れていない無添加のだしパックです。

細かいパウダーではなく、削った後に、あえて粗く粉碎することで、エグ味、濁り、臭みの少ないだしに仕上がって

います。アミノ酸(リシンやヒスチジン、グルタミン酸)、イノシン酸、グアニル酸などの相乗効果でおいしいだしになっています。

パック(PP/PET/天然繊維パルプ オルター容器暫定、品質保持のためやむなく認めています)のまま、沸騰5分で簡単にだしをとることができます。

偽物のだしに愕然

マエカワテイスト(株)は、1951年に前川 好一先代社長が「かつおぶし屋」として創業しました。前川 隆嗣社長は二代目です。大学卒業後、父の会社に入社し、5年経った頃、得意先に削り節を配達していた時、1980年代当時はまだ珍しかった「液体濃縮だし」を目にし、愕然としました。品質表示を見ると、かつお節も昆布も入っておらず、香料や添加物でだしのような味に仕立てたものでした。「手軽で使いやすいものは、何も知らない消費者には受け入れやすい。このままでは本物のだしが偽物にとって代わられてしまう」と感じました。

以来、天然のかつお節や昆布を使ったほんものの液体だしを研究し、今日の開発につながりました。2001年にはつゆ製品で国内初の有機認証を取得しています。



前川 隆嗣社長(写真左より4人目)

マエカワテイストの 天然だしパック 25

●原料

原料	水揚げ地	加工地
いわしふし	熊本県、愛媛県、鹿児島県、長崎県	熊本県、愛媛県
いわし煮干	熊本県、愛媛県、鹿児島県、長崎県	熊本県、愛媛県
うるめふし	熊本県、愛媛県、鹿児島県、長崎県	熊本県、愛媛県
かつおふし	鹿児島県	鹿児島県

原料	産地
昆布	北海道南産
原木椎茸	井上椎茸園(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p72参照)

●製造工程

- 1 原料入荷
- 2 いわしふし、いわし煮干、うるめふし、かつおふし、蒸煮したあとと切削する
- 3 配合
- 4 粉碎
- 5 パック充填、金属探知機
包装資材PP/PET/天然繊維パルプ(オルター暫定仕様)
- 6 目視検査、袋詰め



市販のだしの 問題点

今や化学調味料主体の顆粒だしの全盛期となり、昆布やかつおふしを使った昔ながらの天然だしが、少なくなっています。そのため、ミネラル不足からの生活習慣病患者が溢れています。

市販の即席だしの問題、「原魚」「アミノ酸系調味料」「蛋白加水分解物」「発酵調味料」「酵母エキス」「還元水飴」「増粘多糖類」「糊料」「酸味料」「アルコール」「粗悪な調味料」などについてはオルターカタログ2013年12月3週号で解説済みです。