



ほんものを たべよう

提出日	4/ 火 水 木 金	5/ 金
	28 29 30	1
配達日	5/ 火 水 木 金	
	5 6 7 8	
翌々週分配達日	5/ 火 水 木 金	
	12 13 14 15	

2026.5月2週号

Alter Weekly Order Catalogue

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。

果物

健康第一で栽培する 有機アップルバナナ

沖縄の宝、島バナナの美味しさを広めたい

伊敷農園

文責 橋口 淳子(オルター企画部) 監修 西川 榮郎(オルター代表)

適地適作で農業に挑む

年間平均気温が22℃～23℃の暖かい沖縄本島最南端の糸満市で、伊敷農園の伊敷 利一(としいち)さんは有機アップルバナナを栽培しています。現地では沖縄産の短くて小ぶりなバナナを総称して島バナナと呼び親しまれています。

伊敷さんは2024年に農業を始めるにあたり、人にも環境にも優しい農業に取り組みたいと4年以上除草剤を使用していないジャングルのような耕作放棄地3,000坪を借り、重機を使って1ヶ月というスピードでバナナ畑に開墾しました。

高温多湿な亜熱帯海洋性気候の糸満市はバナナを栽培するのに向いた環境です。初めて栽培する作物にアップルバナナを選んだのは耐病性に優れ、沖縄ではみんながよく食べる人気のフルーツだから。圃場にはアップルバナナの残渣を堆肥化し、土作りに利用するのみで農薬は使用しません。木を植える間隔を広めにとることで日差しを入りやすくし、大地の栄養の取り合いにならないようにしています。また、果実の日焼けを防ぎ病害虫対策も兼ねて袋掛けをしています。最初は植えるだけで出来ると思ったバナナでしたが、株元から次々と出てくる子株を間引き、1株の房を12段に間引くことでぷっくりとした太さになるよう手入れをしています。1本ずつは短く手のひらサイズですが、1株で30kg以上の重さになるため、2人で専用のリフトに乗って高さ2～3mの位置に実ったアップルバナナを収穫します。

「安全第一」から「健康第一」へ

伊敷さんの本業は建築土木会社を営んでいます。食に関心を持ち、無農薬無化学肥料でアッ



伊敷農園の伊敷 利一さんと、島酒家の石黒 新海代表

プルバナナの栽培を始めたのは同業のお世話になった方が50代前半の若さで亡くなり、また相次いで義父が癌で亡くなったことからでした。その頃の伊敷さんは多忙な仕事の後に夜の付き合いもあり、現在より10kg太っていて体調も崩していました。このままでは自分も同じようになるのではないかと考えていた矢先、憩室炎になり即入院と診断されました。病院では手術をするなどの治療法はなく、入院して絶食するだけだと言われました。同じ病気で絶食を我慢できずに食べて死に至るケースも多いと聞きましたが、入院せずに帰宅し、2週間自宅療養で絶食しました。何が悪かったのか本やインターネットを活用して調べ、食の大切さを知りました。奥様の美乃さんと一緒にスーパーマーケットに行き、食品の一括表示を全て確認してから買い物するようになり、食生活が一変。体調も改善しました。この頃から仕事柄「安全第一」だったのが「健康第一」と思うようになりました。

冷凍島バナナ原料として有機 JAS 認証取得

有機 JAS 認証を受けるきっかけとなったのは友人から島酒家(2025年10月2週号表紙)が有機製品の開発をしていると聞き、代表取締役の石黒新海さんにDMしたことからでした。石黒代表は日本一の国産オーガニック加工メーカーを目指し、沖縄素材の良さを伝え沖縄を盛り上げたいと取り組んでいます。冷凍島バナナの原料として島酒家が有機 JAS 認証取得に協力し、伊敷さんが原料を提供することになりました。圃場は今現在8,000坪まで広げ、これからも更に広げる予定です。

収穫して約6日後にお届け

伊敷さんの有機アップルバナナは会員の皆さまに届いた時に黄色くなることを目指して、収穫・出荷されます。収穫適期に伊敷さんが収穫後、約22℃に設定した倉庫で小分けするまでバナナを保管します。オルターから注文が入ったら、沖縄県南城市の有機 JAS 認証小分け業者である島酒家へ運ばれ袋詰めされてすぐにオルターへ発送します。

《伊敷さんの有機アップルバナナが届くまで》

約6日

- ①収穫
- ②保管
- ③小分け
- ④オルターへ到着
- ⑤会員へお届け

《フィリピン産バナナが届くまで》

約4週間

- ①収穫
- ②集荷所に集める
- ③洗浄
- ④箱詰め
- ⑤船で日本の港へ輸出
- ⑥植物検疫
- ⑦追熟(熟成室でエチレングス熟成加工)
- ⑧小分け
- ⑨オルターへ到着
- ⑩会員へお届け

青果品の食べ頃をお届けするのは至難の業

伊敷さんも島酒家も青果品の有機アップルバナナを県外へ出荷するのは初めてのこと。出荷期間は5月～11月頃までと長い間ため春夏秋の気温の変化があり、果皮が黄色くなる熟度の進み具合が異なるため、食べ頃をお届けするのは至難の業。両者協力して最善を尽くしていただきます。届いた時に少し青い場合は食べ頃まで待ってお召し上がりください。シュガースポットと呼ばれる茶色の斑点が出たら食べ頃で、熟れると果皮が薄く剥きやすくなります。濃厚な味わいがお好みの方はさらに熟れてからお召し上がりください。すぐに食べない場合は冷凍しても美味しくお召し上がりいただけます。



加工を担う島酒家では熟れた美味しい時に冷凍加工し、「冷凍島バナナ」として出荷します。アップルバナナは冷凍するともちり感が増し、アイス感覚でお召し上がりいただけます。かわいいパッケージにスライスして袋詰めされていますので、お子さまのおやつにもご利用ください。

伊敷農園の有機アップルバナナ ★★★

- 品種
アップルバナナ
- 防除
農薬の使用はありません
- 施肥
アップルバナナ堆肥