



ほんものを たべよう

提出日					
9/	火	水	木	金	
	1	2	3	4	
配達日					
9/	火	水	木	金	
	8	9	10	11	
翌々週配達日					
9/	火	水	木	金	
	15	16	17	18	

Alter Weekly Order Catalogue

2026.9月2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。

果物

至福の森建設の夢を載せた、希少なイチジク

(オルター基準 ☆☆☆)

抗酸化力いっぱいのスーパーフード

(株)ルアナライフコーポレーション

文責 西川 榮郎 (オルター代表)

LAULE'A FOREST (至福の森)

(株)ルアナライフコーポレーション、坂本 三和代表は、江戸時代から代々続く庄屋の推定300年以上前(享保六年、1721年まで過去帳あり)の茅葺古民家を中核とする、神戸市、六甲山麓の里山周辺をLAULE'A FOREST (ラウレアフォレスト)と名付け、古来から続くこの里地の保護と持続可能な農業振興を目的として活動しています。その活動の中心に、オルター基準☆☆有機レベルの無花果(イチジク)栽培を行っています。国内での有機レベルのイチジク栽培はたいへん珍しく、希少です。

イチジク農園 One's Fig Farm

このオルター基準☆☆のイチジク栽培は、LAULE'A FORESTの中にある、One's Fig Farmの鳥羽 一行さんが担当しています。

ここで栽培されているイチジクの品種は、

- ◎バローネ 9月～10月出荷
フランス原産。ねっとり上品な食感。完熟糖度20度。
- ◎ヌアール・ド・カロン 9月後半～10月出荷
収量わずか
フランス原産黒イチジク。苺色の果肉が魅力的。完熟糖度30度。
- ◎コハク 9月半ば～10月出荷
アラビア半島原産。クリアな甘味でひと口で頬張れます。完熟糖度18度。
- ◎ドリーミースイート 10月出荷
ギリシャ原産。緑の果皮に、淡桃色の果肉が美しい。仄かにバニラ香。完熟糖度20度。

これらの品種は繊細すぎるゆえに、全く流通していない品種ばかり。人類最古の栽培果物の一つで、ヨーロッパではたいへん高貴で完璧なウェルネスフード。坂本 三和さんは少しでも多くの人に届けたいと考えておられます。

オルター基準 ☆☆☆

このイチジクの栽培には通常の化学農薬(JAS認定のマシン油の使用はあります)、化学肥料を使っていません。葉にハダニが発生すると葉を枯らし、果実は全滅します。今のところマシン油散布でハダニを窒息させる方法以外、防除の方法が見つかりません。昨年からオルターへの提供が始まり、使用資材もさらにシンプルになりました。

園地には水はけの良い防草シートを張っています。このシートにはPFASの使用はありません。肥料としてはココユーキオールド(スリランカ産)や



シの実原料の土壌改良剤、ランド(卵殻石灰)有機JAS認定、EM酵素パワー、サトウキビのちから水オーガニック(発酵廃糖水)を使っています。ココユーキオールドは、8年前の水田の土を果樹園に対応するため使用しました。植え付け時のみ使用です。

イチジク農園を担当する鳥羽 一行さんは、坂本 三和さんがかつて経営していた結婚式場の元専務です。2019年から現在地において、世界各地から取り寄せたイチジクの木を植え始められました。

加工品で六次化

このオルター基準☆☆のイチジクを活用して、以下の加工品にもチャレンジしています。

- ◎ドライイチジク
超低温(39℃)で乾燥 酵素・酵母が生きています。
- ◎低糖度イチジクのコンフィチュール
原料…無農薬イチジク、有機砂糖(Usina Sao Francisco S/A)
- ◎六甲山麓で自然の力で育てたとろーり甘い希少な白イチジクを贅沢に丸ごとぎゅっと詰めたイチジク



ルアナライフコーポレーションの坂本 三和代表とOne's Fig Farmの鳥羽 一行さん

の生ピューレ酢

原料…無農薬イチジク、奥野醸造・純米酢(中道農園無農薬玄米(有機JAS認証)を原料に、木桶、静置発酵)、有機ブルーアガベシロップ 三宗貿易(有機JAS認証)

◎フィグリーフティー イチジク葉の抹茶 ボトル

原料…無農薬イチジク葉 果実よりもはるかに芳香あり。香水メーカーが香りを再現することも多い、杏仁のようなほんのり甘いグリーンノートのいい香りが漂います。リラックスできます。ルチン、クエルセチン、フェルラ酸などポリフェノール豊富。ハーブティーとして驚くほど飲みやすいお茶です。

◎フィグリーフティー イチジク葉の抹茶 パウチ

原料…無農薬イチジク葉

地球と人の健康のために

坂本 三和さんは、かつてニュージーランド専門の食品輸入会社でバイヤーをしていました。

何度も訪れたニュージーランドは食料自給率400%、国家高価値プログラムによる研究を基にした世界的競争力、地球環境や国民の健康を守る食品、アニマルウェルフェアなど徹底的に配慮された政策、また世界中の予防医学の研究者たちが唱える、病気にならない「食事法」や「土に触れることのセラピー効果」など学ぶことが多かった。この経験が2018年にオーガニック・ヴィレレッジLAULE'A FOREST構想を計画し、自ら受け継いだ里山での持続可能な農業を目指した理由です。

ルアナライフコーポレーションをオルターにご紹介いただいたのは伊坂 弘一郎オルター認定療術師です。

ルアナライフコーポレーションの イチジク ☆☆☆

●品種

バローネ、ヌアール・ド・カロン、コハク、ドリーミースイート

●防除

マシン油(有機JAS規格適合農薬)、石灰硫黄合剤(有機JAS規格適合農薬)石灰硫黄合剤は過去2年間使用していません

●施肥

ココユーキオールド(スリランカ産) ヤシの実原料の土壌改良剤 8年前のみ使用
ランド(卵殻石灰) 有機JAS認定 焼成卵殻カルシウム
EM 酵素パワー
サトウキビのちから水オーガニック 日本アルコール産業(株)サトウキビの絞った後の廃糖水(有機JASではない)を酵母菌でアルコール発酵をさせ、その後加熱してアルコールを飛ばし、濃縮した液体(サトウキビに農業使用があるためオルター暫定品評価)

◎ドライいちじく(品種おまかせ)

乾燥は超低温39℃で1～2日。酵素・酵母は生きています。砂糖、保存料、酸化防止剤不使用。表面に白い粉が付着していることがありますが、果糖の結晶やブルーム(果粉)で自然由来の成分です。

◎低糖度フィグコンフィチュール

原料…イチジク、有機砂糖(Usina Sao Francisco S/A)

◎いちじくの生ピューレ酢

原料…イチジク、奥野醸造・純米酢(中道農園無農薬玄米(有機JAS認証)を原料に、木桶、古式静置発酵)、有機ブルーアガベシロップ 三宗貿易(有機JAS認証)

◎フィグリーフティー イチジク葉の抹茶 ボトル

原料…イチジク葉

◎フィグリーフティー イチジク葉の抹茶 パウチ

原料…イチジク葉