



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2018.4月3 週号

提出日	4/10	4/11	4/12	4/13
配達日	4/17	4/18	4/19	4/20
翌々週分配達日	4/24	4/25	4/26	4/27

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。

グアバ茶 TEA

飲む美容液、 自然栽培グアバ茶

ダイエット、血糖値改善、便秘、むくみに。

(一社)エンジェルガーデン南国 南国にしがわ農園
(有)アフロディア(高知県)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



西川一司代表理事(写真左奥)

幻のフルーツ、グアバ

高知県南国市にある、就労継続支援事業B型「一般社団法人エンジェルガーデン南国 南国にしがわ農園」西川一司代表理事は、国内では大変希少でほとんど流通していない幻のフルーツ、グアバ(南米原産)を20aの畑で自然栽培しています。

農業、化学肥料を使わないことはもちろん、有機肥料も使いません。有機JAS認証も取得しています。すす病の原因となり、葉を黒くする害虫カイガラムシはたわしで洗い流します。木を枯らすカミキリムシは木の根元にアルミを巻いて防ぎ、穴を開けて入った虫は針金や洋からしを使って退治しています。カエル、クモ、カマキリ、テントウムシ、カゲロウ、ヒメカノコ(カイガラムシを食べる)などが農園に住みついて活躍してくれています。

そのグアバの葉や実を加工して「有機土佐国グアバ茶」「有機グアバフルーツピューレ」を製品化しています。

糖質・脂質の吸収を抑制

高知大学土佐FBCなど公的機関による「有機土佐国グアバ茶」に関するα-アマラーゼ阻害活性、チロシナーゼ阻害活性、抗酸化活性、総ポリフェノール含有検査の結果、海外産などのグアバ茶と比べても、南国にしがわ農園のグアバ茶はポリフェノール含量や糖質・脂質の吸収抑制効果が高いことを確認しています。

ビタミンCはレモンの6~7倍あります

愛飲者から「血糖値が正常になった」「便秘が解消した」「ダイエットになった」などの喜びの声が届いています。ぽっこりお腹や血糖値・血圧・中性脂肪が気になる方、糖質制限をしている方、便秘やむくみがお悩みの方におすすです。また、ノンカフェインなので、お子様や妊娠中のママにも安心です。

焙煎条件を工夫して、グアバ茶葉特有の青臭さを解消し、毎日続けられるさわやかな味に仕上がっています。ティーバッグの材質は土に還るトウモロコシ由来のソイロン素材です。

飲用の目安

1日に飲む目安は、食事の前または食事と一緒にコップ一杯程度(約200ml)です。ティーバッグ1包で2~3杯分(約500~600ml)抽出が可能です。煮出しの場合は1包で最大2Lとれます。沸騰後弱火で約5分煮出してください。煮出して飲むのがベストです。水出しはできません。

香りはパッションフルーツ、味は桃

「有機グアバフルーツピューレ」(冷凍)は、実をすりつぶして濃厚なピューレにしています。樹上完熟したグアバの実の芳醇な香りと鮮やかなピンク色、トロピカルフルーツならではの、ほどよい甘味と酸味のバランス、すっきりとした後味を楽しむことができます。香りはパッションフルーツに似て、味は桃に似ています。

水、砂糖、食品添加物を一切加えずに、グアバそのものの風味を生かして作っています。ジュース、ジャム、ソース、お菓子作りなど幅広く使えます。ヨーグルト、甘酒にもよく合います。

障がい者の働きがいのある農園

西川一司代表理事は農家の一人息子で、特別支援学級の教師をしていました。南国にしがわ農園は、障がい者が働きがいのある人間らしい仕事をして、自立できる環境を作るために2017年に創業しました。グアバを育てることで農地を保全し、雇用を生み、地域の活性化に貢献することが活動のテーマです。グアバ栽培を中心に、農福連携で6次産業化を目指しています。現在、障がいがあるとされている方8人が利用しています。

南国にしがわ農園では西川一司代表理事代表の長男西川隼平さん、次男絢太さんが仕事も未来も担っています。

「有機グアバフルーツピューレ」は有機JAS認定のある自社工場で加工しています。グアバ茶は現在、粉碎まで自社工場で行ない、焙煎・パック詰めは静岡の有機JAS認定工場で行ない、製品化されます。近い将来全て自社工場で行なう予定です。

長男のアトピーがきっかけ

出来上がった食品の販売は(有)アフロディア西川きよ代表が担当します。西川一司代表理事の奥様です。

きよさんは長男隼平さんが32年前アトピーで苦しんだことから、食の安全に気づきました。ご自身も極度の敏感肌だったため、安全で安心な原料を厳選した化粧品を研究して、工場を持たない、委託加工の化粧品会社(有)アフロディアを1999年に創業しました。アトピーの解決のために徹底的に研究し、とことん道を極めてきました。

身体の内側からの美容

身体に良いほんものを探求し続けた結果、外側(化粧品)から以上に、内側からのケアの大切さを実感し、体内美容製品の開発をスタートさせ、健康や美容にたいへん優れた効果がある、高知県香南市のグアバとの出会いがありました。グアバ茶で痩せて、高脂血症を克服したというある病院の看護師長さんと出会ったのがきっかけでした。

長男隼平さんはそんな母の思いを継承し、そのグアバ農家、藤村グアバ園に弟子入りをし、2011年に居抜きで入手したビニールハウスで当初100本のグアバの木でにしがわ農園を開園し、グアバの製品化に成功しました。

自家農園の有機JAS認定は2013年に取得しました。自社加工物のJAS認定は2017年です。2016年には高知県地場産業大賞奨励賞を受賞しました。



エンジェルガーデン南国 南国にしがわ農園のグアバ製品 ★★★ ND

<p>●グアバ</p> <p>自然栽培 農薬、化学肥料、有機肥料の使用なし 有機認証 特定非営利活動法人 高知県有機農業認証協会</p>	<p>●グアバ茶の加工</p> <p>摘みたての新鮮なグアバ葉を手作業でいねいに洗浄、南国の太陽でカラリと天日干し乾燥したあと、静岡の工場ですっきり焙煎します。ティーバッグの材質は、土に還るトウモロコシ由来のソイロン素材</p>	<p>●グアバピューレ</p> <p>自社工場(かめいわ作業所) 完熟した実をカットし、ピューレに加工</p>
--	--	---