



ほんものを たべよう B

Alter Weekly Order Catalogue

2018.5月2週号

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

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。

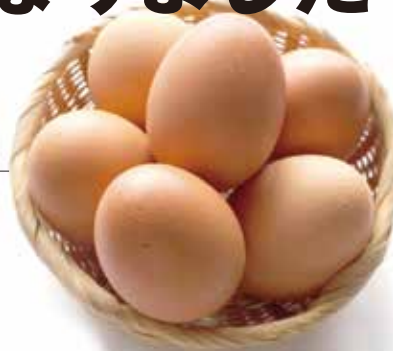
卵 EGG

タナカファームのエサ、 100%国産になりました

さらに安全にこだわりました。

タナカファーム(大阪府)

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)



オルターいちおしのたまご

大阪府南河内郡河南町の山あい、タナカファームの田中 成久さんは、とことん安全性にこだわった養鶏を行っています。

タナカファームについてはオルターカタログ2017年3月5週号で詳しくご紹介しています。

今回のご紹介は、タナカファームのエサの国産化が100%に達し、さらに安全性がバージョンアップしたというご報告です。

国産トウモロコシに切り替え

第1は、2017年11月末まで使用していたNON-GMO(非遺伝子組み換え作物)、PHF(ポストハーベスト農薬不使用)の飼料用トウモロコシをやめ、国産トウモロコシへの切り替えが完了したことです。

国産トウモロコシは北海道夕張市長沼町の(有)柳原農場のものです。播種後30日前後に除草剤を1回使用しています。このトウモロコシの種子は遺伝子組み換えの心配のない、ニュージーランドもしくはオーストラリア産です。

国産無農薬かぼちゃのサイレージ

第2は、春から夏にかけて、タナカファームの自家農園でかぼちゃ(主にえびす南瓜)を無農薬栽培し、そのかぼちゃ50%、国産小麦50%(重量比)でサイレージに加工し、通年使用を始めました。

これら飼料の配合、原材料で昨年12月から大幅に変更した結果、今まで以上に黄身の色が濃くなり、かぼちゃの甘味でたまごがさらにおいしくなりました。

鶏たちもいっそう喜んでエサを食べるようになりました。



田中 成久さん

国産大豆の納豆

第3は、近い将来、飼料に使用する金沢大地の大豆の一部を、自家製の納豆に加工して使用するという事です。その納豆はタナカファームでサイレージに加工して、通年使用します。

今後も安全性を追求し続けます

鶏たちは、大阪葛城山麓の自然の中、四面を開放した大型鶏舎内の土の上で日光を浴びながら、新鮮な空気をいっぱい吸って元気に走り回っています。鶏たちにストレスを与えないよう一坪当たり約7羽と、超薄飼いで、のびのびとさせています。雌100羽に対し、雄6羽を入れていますので、有精卵になっています。

前述のエサ以外もこれまで通り、金沢農業の井村辰二郎さんの穀物や、あらいぶきちんのおからなど、可能な限り顔のみえる国内生産者の素材にこだわり、それらを自家配合しています。

飼料添加物を使った市販の配合飼料を一切与えないことはもとより、動物医薬品も使っていません。小米、小麦、大豆などの穀物は収穫後の農薬や殺鼠剤の混入の



心配があるので、安全な穀物を農場の倉庫で1年以上以上備蓄しています。

発酵技術を駆使していますので、鶏舎は全く臭いません。新しい糞でさえ臭いません。

鶏舎のサルモネラ菌の検出も、もちろん陰性。このような有効微生物の多い鶏舎にはもともと有害な菌は生存が困難なことなのです。卵殻にある天然の防腐剤「クチクラ層」保護のため、タナカファームでは洗卵を行いません。

タナカファームの 平飼いたまご ND

●飼い方

鶏の品種はボリスブラウンです。一坪当たり約7羽(市販の場合は50羽近く)、雄6:雌100の割合で、のびのび平飼いの有精卵です。

●エサ

以下の(1)~(14)を発酵菌処理して給飼しています。そのため、糞は全く臭いません。

- (1) 北海道産とうもろこし…(有)柳原農産(北海道夕張市)除草剤1回使用。種子はNON-GMO(非遺伝子組み換え)
- (2) 小麦…兵庫産、奈良県産と、井村辰二郎さん(カタログ2012年2月4週参照)の無農薬小麦
- (3) 玄米…地元産(河南町 上田さん)
- (4) 米ぬか…地元産米(河南町 上田さん)、オルター AC根っこや(無農薬米など)、広島県産米
- (5) 大豆…井村辰二郎さんの無農薬大豆(エンレイ種)の規格外品を粉にしたものと、カラスノエンドウの種子を蒸しています。
- (6) 納豆…原料大豆は金沢大地の無農薬大豆。自家製。タナカファームでサイレージに加工したもの。
- (7) おから…あらいぶきちん(カタログ2007年9月1週参照)
- (8) 醤油カス…かめびし(カタログ2008年12月1週参照)の醤油カス(国産大豆、国産小麦、天日塩、むしろ麹、天然醸造)を塩分とミネラルとして使っています。
- (9) 魚粉…鳥取県境港産
- (10) ワカメ…鳴門産 三ツ石さん(カタログ2010年3月3週参照)
- (11) あこや貝殻…愛媛県宇和島産(無茶々園) 3・11事故前のもの 約40t備蓄
- (12) 炭酸カルシウム
- (13) 緑黄色野菜…自家栽培の無農薬牧草。秋冬はイタリアンライグラス、春から夏にかけて、同じ畑でかぼちゃ(主にえびす南瓜)を無農薬栽培し、そのかぼちゃ50%と国産小麦50%でサイレージに加工し、通年使用しています。
- (14) EMI…ホワイトマックス



水…葛城山系の岩清水を炭やイオン処理し、更にオルターの浄水器ハイパーネオを使って活性水にしています。ハイパーネオにしてから、貯水槽のアオコの繁殖はなくなりました。

●市販のたまごの問題点

カタログ2017年3月5週号参照。