



ほんものを たべよう

提出日	10/火	水	木	金
	16	17	18	19
配達日	10/火	水	木	金
	23	24	25	26
翌々週分配達日	10/火	水	11/木	金
	30	31	1	2

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2018.10月4週号

果物 FRUIT

国産無農薬ブルーベリー

オルターブルーベリーアイスクャンデーの原料。

(株)堀内果実園(奈良県)

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)

農薬・化学肥料不使用で ブルーベリー栽培

奈良県五條市西吉野町にある(株)堀内果実園の堀内 俊孝代表は、農薬・化学肥料を使用せずブルーベリーを育てています。30aのブルーベリー畑はイノシシ、シカ、トリなどが入らないよう、ネットなどで囲っています。圃場には広葉樹の木材チップが敷き詰められ、土はフカフカです。肥料としては発酵させた米ヌカを使っています。

オルターへはシーズンのみ生のブルーベリー、年間を通して冷凍ブルーベリーを出荷いただいているほか、オルターブルーベリーアイスクャンデーの原料も出荷していただいています。

ブルーベリーの圃場は15年目です。以前米ヌカだけを施肥していたときは、土は硬いままでしたが、地元吉野産の広葉樹木材チップを使うようになってからは、劇的にフカフカになりました。

減農薬・無添加あんぼ柿

堀内さんはブルーベリーの他に、無農薬のかりん、特別栽培(減農薬)で柿、梅、スモモ、リンゴなども栽培しています。オルターではこのうち柿を原料とした干し柿(あんぼ柿・ころ柿)を出荷していただいています。



堀内 俊孝代表

あんぼ柿は完熟した種なし柿を丁寧に皮をむき、乾燥させて仕上げています。乾燥することで柿の渋みが甘味へと変わり、柿の旨味が凝縮します。中はトロッと、皮はしっとり食感です。加工時には一般のような硫黄燻蒸などの添加物は使用せず、無添加にこだわっています。常温でそのまま召し上がる以外に、半解凍時にカットして、焼き菓子に混ぜて焼くこともできます。

コロコロさせる「ころ柿」

ころ柿は、あんぼ柿よりも水分量が少なく、しっかりした噛みごたえ、食べごたえがあります。表面に柿の甘み成分が結晶化した果糖の白い粉が吹いているのが特徴です。庭先で皮をむいた柿を並べ、天日で乾燥させるときに、柿全体に日光がまんべんなく当たるようにコロコロと位置を変えることから、「ころ柿(枯露柿)」と呼ばれるようになったといわれています。あんぼ柿同様、食品添加物無添加で製造しています。

上品な甘さで、お茶請けにもお勧めです。

柿チップ「柿の華」

柿チップもあんぼ柿同様、自園の柿を原料に、砂糖、油を使わず、食品添加物など余計なものを使わず

製造しています。

顔の見える関係で食べてほしい

堀内 俊孝さんは6代目です。柿園には開墾明治36年からの樹齢120年越えの柿の木もあります。東京農大を卒業し、1995年に23歳で後継しました。祖父は林業、父は学校の先生と兼業していました。

有機農業を目指したきっかけは、大学のゼミでオーガニックを知ったからでした。人が口にするものだから、子どもたちが口にするものだから、できる限り健康な作物を栽培したい。健康な作物とは良質の土から生まれ、その土は純粋な水に育まれる。大自然を相手に、日々の作業に取り組む農家だからこそ、日々土作りにこだわり、人にも地球にも安全な作物をたくさんの人へ、愛情を込めて届けたいと考えています。

これまでいろんな自然食流通業界と付き合いしてきましたが、それでは農家の気持ちをわかってもらえず、自分と近いところで消費者へ売りたいと直販に力を入れてきました。30歳になってからは加工に力を入れ、いわゆる六次産業化を目指しています。農産加工をしている大学時代の仲間との協力で、いろんな加工品を試みています。いつかオルター仕様の加工品が誕生する日が来るかもしれません。

堀内果実園の 果物

無農薬ブルーベリー ☆☆☆

- <品種> ラビットアイ系
- <防除> 農薬の使用なし
- <肥料> 地元大紀産業製造の広葉樹(吉野産)の木材チップを圃場に敷く米ヌカ(奈良県産) バクダモン(糸状菌・酵母菌)を使って発酵



あんぼ柿・ころ柿 ◆

柿の栽培 減農薬栽培

- <防除> プロチオホス(有機リン系) カイガラ虫など ジフェノコナゾール 落葉病・ウドンコ病 DMTP(メチダチオン)(有機リン系) スリップス アラニカルブ カメムシ・ヘタ虫など テブコナゾール 落葉病・ウドンコ病
- <肥料> 発酵堆肥 近隣の草 バクダモン(糸状菌・酵母菌) オーガニックファーム(魚粉、肉粕、肉骨粉、羽毛粉、骨粉、米ヌカ、苦汁加里、焼燐苦土) ND

<加工>

- 1 原料トリミング・洗浄
- 2 へた取り(へた取り機)
- 3 皮むき(皮むき機)
- 4 乾燥・殺菌(30~60℃、その日の天候により前後)
- 5 冷凍

市販の柿に使用される農薬

MR・アーデントフロアブル・アーデント水和剤・アグロスリン水和剤・アドマイヤー顆粒水和剤・アミスター10フロアブル・アルバリン顆粒水溶剤・エムダイファー水和剤・オゾンサイド水和剤80・オリオン水和剤40・オルトラン水和剤・オンリーワンフロアブル・キノドーフロアブル・キラップフロアブル・コテツフロアブル・コルト顆粒水和剤・サムコルフロアブル10・ジェイエース水溶剤・ジマンダイセン水和剤・ジョーカー水和剤・スカシバコンL・スコア顆粒水和剤・スターマイトフロアブル・ストロピードライフロアブル・スミチオン水和剤・スプラサイド水和剤・ダニトロンフロアブル・ダントツ水溶剤・トクチオン水和剤・トレノックスフロアブル・バダン SG 水溶剤・バリアード顆粒水和剤・フェニックスフロアブル・ベルコート水和剤・ベンコゼブ水和剤・ホーマイコート・マイトコーネフロアブル・モスピラン顆粒水和剤モスピラン顆粒水和剤