



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2018. 11月1週号

提出日	10/ 火 水 木 金	23 24 25 26
配達日	10/ 火 水 11/ 木 金	30 31 1 2
翌々週分配達日	11/ 火 水 木 金	6 7 8 9

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。

ペットフード PET FOOD

愛犬にやさしい発酵処理した鹿肉ジャーキー

ペットが喜ぶ安全安心ペットフード。

ドッグズライフ (dog's life)

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)

安全無添加のペットフード

高知市にあるドッグズライフ (dog's life) の松川 智子さんは、地元高知県でとれる鹿肉や海産物を原料に、着色料、保存料、酸化防止剤などの添加物を一切使わず、完全無添加で犬や猫用の安全なペットフードを作っています。

犬にとって鹿肉は最上の食べもの

野生鹿肉は、肉食動物である犬にとってベストな食べものといえます。高蛋白・低脂肪(蛋白質は牛肉の2倍、脂肪分は牛肉の1/15)、ビタミン・ミネラル豊富(特にカルシウム、鉄、亜鉛、ビタミンB群が豊富)、良質な脂肪(必須脂肪酸、α-リノレン酸、DHA、リノール酸が豊富、ω3とω6のバランスが優れている)、アレルギーになりにくい(豚肉・牛肉アレルギーの代替肉として最適)、オーガニック(野生鹿なので合成飼料や飼料添加物、動物医薬品などを摂取していない)などの特徴があります。

体力の弱ったシニア犬、ダイエットの必要な犬、アレルギーを治したい犬、換毛期、毛艶を良くしたい犬、妊娠・授乳中の犬、運動量の多い犬などにおすすめです。

深刻化する野生鹿の食害

野生鹿は森に狼がいなくなって増え、森林や田畑を荒らす害獣化しています。その食害は全国で深刻化しています。松川さんは森を健全に保つため駆除された野生鹿を、ペット用食材として有効利用すべきと考えました。

忌避剤の心配のない、高知県の鹿肉

野生鹿といっても、県によっては忌避剤として農薬を使用しているケースがあり、注意が必要です。高知県の「土佐林業クラブ」「高知県林業振興環境部森づくり推進課」「高知県森林組合連合会」に対し、高生連の松林 直行代表が聞き取り調査をした結果、一部で

過去に忌避剤の使用があったものの、現在ではその使用を確認することはありませんでした。

松川さんは高知県香美市物部町または高岡郡梶原町の猟師から直接鹿肉を入手していますが、その周辺でも忌避剤の使用はないということです。

犬に優しい発酵処理している鹿肉ジャーキー

物部町や梶原町の猟師がとった野生鹿は、解体処理されたあと香北町清爪の加工場において冷凍保存します。半解凍した鹿肉をスライサーでスライスし、米ぬか乳酸菌、麹菌に浸け置き、乾燥させてジャーキーを作っています。丁寧な手作りです。発酵処理しているので、ペットの胃腸に優しく、食いつぶりも良いです。

「鹿肉ジャーキー」「骨付き鹿肉ジャーキー」「鹿肉レバージャーキー」があります。いずれも犬用です。

安全な猫用のペットフードも

ドッグズライフでは高知県産の魚を使い、無添加、無塩で「きびなご煮干し(犬・猫用)」「スモークかつお(犬・猫用)」「宗田節ふりかけ(犬・猫用)」「さめ燻製(犬用)」「うるめいわし燻製(犬用)」を生産しています。ω3、カルシウム、鉄、ビタミンなどの栄養補給に優れています。

愛犬トラがきっかけ

松川さんがドッグズライフの活動を始めたきっかけは、飼い始めた愛犬トラ(黒柴犬)に食べさせるものがない、と思ったことからでした。お店でペットフードのラベルを見ると、添加物や素性の知れない原料ばかり、もうペットフードには頼らない、と手作りのもので育てていきました。ペットにも人間同様、がんが増えています。ペットにとっても食は大切だと思ったからでした。



松川 智子さん

奈良県人の名がすたる

もうひとつのきっかけは、山で増えすぎ害獣化した鹿。駆除された鹿が捨てられていたことでした。もともと鹿を大切にしてきた奈良県出身、鹿を活かさない、奈良県人の名がすたると思い、愛犬用のジャーキーを手作りし始めたのでした。今では高知大学農学部でフードビジネススクリエーター事業をペットフード開発のために学んでいます。

いのち、環境のための多彩な活動

松川智子さんは奈良県橿原市の生まれ。青山学院大学(英米文学)で学び、東京でJTBに就職。結婚を機に高知県に1992年にやってきました。子どもが生まれ、「食」への関心が高まったことから、ある生協に入り、理事として環境問題に取り組みました。しかし重箱の隅をつつくような理事会に限界を感じて理事を退任しました。

ドッグズライフを開業したのは2013年6月。NPO高知県有機農業認証協会理事長、NPO高知こどもの図書館理事、一般社団法人Seeds of Life事務局、イトオテルミー療術師など、いのち、自然を守るその活動は多彩です。

ドッグズライフの ペットフード

「鹿肉ジャーキー」「骨付き鹿肉ジャーキー」「鹿肉レバージャーキー」犬用 **ND**

- <原料> 鹿肉 …… 「鹿肉ジャーキー」
高知県香美市物部町の猟師から
「骨付き鹿肉ジャーキー」・「鹿肉レバージャーキー」
高知県香美市物部町あるいは
高岡郡梶原町の猟師から
- 米ぬか乳酸菌 …… 米ぬか 高生連
米粉 高生連
塩 再生塩(メキシコ天日塩、にがり)
砂糖 甘蔗分蜜糖
- 甘麹 …… 米 高生連
麹菌 井上靴店(四万十町)

<製造工程>

(香北町清爪の加工場)

- 1 物部町あるいは梶原町で捕獲・解体された鹿を、香北町の清爪の加工場で受け入れ
- 2 原料を冷凍
- 3 解凍した鹿肉をスライスまたは成形
- 4 米ぬか乳酸菌、麹菌にスライスした鹿肉を24~36時間浸け置き
- 5 乾燥機で低温乾燥46℃、12~18時間

(ドッグズライフでの加工)

- 6 完成したジャーキーは袋詰めして冷凍保管
 - 7 注文に応じ、ガスバリア袋、脱酸素剤にて袋詰め
- 常温保管可/賞味期限:4ヶ月(レバージャーキーは3ヶ月)(開封後要冷蔵2ヵ月)

「きびなご煮干し」犬・猫用

- <原料> きびなご 浜水産(高知県宿毛湾で水揚げ)
- <製造工程> ① 大釜セイロで湯がく
② 乾燥機で乾燥1~2日
③ 混入している他の魚を除く選別作業

無添加、無塩です。
常温保管可/賞味期限:夏50日、冬60日(開封後要冷蔵20日)

「スモークかつお」犬・猫用

- <原料> かつお 浜吉ヤ(国内産)
- <製造工程> ① 原料受入 ⑦ 燻製
② 原料を解凍 ⑧ トリミング、スライス
③ ファイル肉に加工 ⑨ 袋詰め、真空包装
④ 煮熟 ⑩ レトルト釜による
⑤ 骨を取り除く 圧力殺菌(110℃5分)
⑥ 洗浄 ⑪ 金属探知機
- 常温保管可/賞味期限:6ヶ月(開封後要冷蔵5日)

「宗田節ふりかけ」犬・猫用

- <原料> 宗田節 高知県土佐清水市 たけまさ商店
- <製造工程> ① 伝統曳き網漁で ③ セイロ取り
水揚げ(鮮度抜群) ④ 焙乾
② 釜立て、煮熟 ⑤ 天日干し
- 常温保管可/賞味期限:6ヶ月(開封後要冷蔵2ヵ月)

「さめ燻製」犬用、「さめ尾びれ燻製」中型、大型犬用

- <原料> サメ(高知県高岡郡久礼、ベル&アリス)
- <製造工程> ① 須崎湾で水揚げ
② 解体、スライス
③ 冬場以外は氷水に1時間ほど浸けてから、天日干しもしくは室内干し
④ 桜チップ、ヒノキチップ(高知県産)で燻製

常温保管可/
賞味期限:「さめ燻製」4ヶ月(開封後要冷蔵1ヵ月)、
「さめ尾びれ燻製」1ヶ月(開封後要冷蔵7日)

「うるめいわし燻製」犬用

- <原料> ウルメイワシ(高知県高岡郡久礼、ベル&アリス)
- <製造工程> ① 須崎湾で水揚げ
② 氷水に1時間ほど浸けてから、天日干しもしくは室内干し
③ 桜チップ、ヒノキチップ(高知県産)で燻製
④ 選別作業

常温保管可/賞味期限:3ヶ月(開封後要冷蔵1ヵ月)

市販のペットフードの問題点

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.348参照