



# ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2017.2月4週号

|         |      |      |      |      |
|---------|------|------|------|------|
| 提出日     | 2/14 | 2/15 | 2/16 | 2/17 |
| 配達日     | 2/21 | 2/22 | 2/23 | 2/24 |
| 翌々週分配達日 | 2/28 | 3/1  | 3/2  | 3/3  |

## 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。

## 漬け物

# 昔ながらの古漬けたくあん、古式一丁漬

薄切りや、細かく切って使います。

## 前川漬物(株)

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)



前川漬物(株)四代目、前川 洋八さん

### 渥美半島の干したくあんは有名

渥美半島の干したくあんは有名です。黒潮の影響で年中野菜がとれ、冬風に吹く季節風で大根がよく乾燥しますので、昔からたくあん作りが盛んでした。

### 無農薬の大根を無添加で

その渥美半島にある、愛知県田原市の前川漬物(株)四代目、前川洋八さんは、自園で栽培した無農薬の大根を原料に、無添加でたくあんを加工し、2~3年冷蔵庫でねかせた古漬けたくあん「古式一丁漬」を製造しています。

### 絶滅状態の昔作りのたくあん

一昔前には、日本中の農家で仕込んでいたたくあんですが、現在ではほとんどが絶滅し、巷では昔作りのたくあんは全く入手できなくなりました。

### 薄く切るのがポイント

昔のたくあんを知らない人が、旅館の朝食で出されるような厚切りのものをたくあんだと思ってしまう。(余談ですが、たくあんが2切れで御膳に出されるのは、1切れは「人切れ」、3切れは「身切れ」、4切れは「世切れ」と縁起が悪く、5切れは多すぎるということです。)

そんな市販のたくあんに比べると、古漬けたくあんは1/3~1/4にカサがギュッと詰まっています。十分に乾燥させてから漬けていますので、大根1kgは200~300gの

たくあんになります。「漬け直し」(「市販のたくあんの問題点」で解説)で市販のようにふやけているたくあんと比べて古式一丁漬が高くなるのは当たり前です。

よく乾燥され、その旨みをそのまま漬け込んだ前川さんのたくあんは、大根の風味が100%生きています。おいしい食べ方は、市販のふやけたたくあんのような厚切りに切らないことです。2~3mmに薄く切ってお召し上がりください。みじん切りにしてピラフに、タルタルソースや混ぜ寿司に入れてもだしが出て、歯ごたえがあります。巻き寿司の芯に細く切って入れるのも美味です。

### 大根干しは大切

大根は12月中旬から3月にかけて収穫します。洗ってから、6本ずつ縛って約2週間、櫓を組んで大根を掛けて干す「ハザ掛け」をします。伊勢湾、三河湾を越えて吹く潮風が乾かしてくれます。

風は、吹きすぎるとよくありません。大根の表面にちりめんじわ(縮緬皺)ができ、大根が乾いて「のの字」になると完成です。「への字」ではまだだめです。大根干しは重労働ですが、とても大切な工程です。市販のたくあんにはこのような大根干し風景はなくなりましたが、前川さんのところでは健在です。

### シンプルな原料、長期熟成

干した大根は4斗樽一本漬けるのが一丁漬の語源です。菜と首をとった大根、米ぬか、塩、それになすの葉と

柿の皮だけを入れて漬けます。調味料や食品添加物は一切使いません。前川さんは市販のような漬け直しはしていません。

このまま2~3年と長期間熟成させますので、塩角がとれ(渥美の一丁漬では「塩枯れる」と言います)、辛くなく、まるやかな絶品のたくあんとなるのです。かつては塩度が8%ほどと非常に塩辛い一丁漬でしたが、冷蔵保存ができる現在では、4%ほどに減塩できています。

### 伝統の技を受け継いで

前川漬物の初代は、前川洋八さんの祖父前川諒造さんでした。元々は味噌造りをしていましたが、戦時中に鉄材として国に釜を供出させられたため、味噌造りをやめました。そのあと二代目弥七(父)、三代目吉之助(兄)と継いできました。

戦後、たくあん漬けが盛んとなった渥美でしたが、その後、中国から安い塩押し大根が大量に輸入されるようになり、一気に大根の栽培が下火となってしまいました。そのため、渥美では大手の某漬物会社は、安い干し大根を求めて、たくあん作りを宮崎県に移転してしまいました。しかも主流は一般的なたくあん漬けとなってしまいました。

前川漬物(株)のオルターへの紹介はオルターの漬物の生産者、「道長」の石川豊久さんで、道長さんへの紹介はオルターカタログ(2017年2月2週号参照)でご紹介した「どろんこ村」さんからです。

## 前川漬物の 古式一丁漬

| ●原料   | ●製造工程                       |
|---|-----------------------------|
| 大根  | 1 大根の洗浄                     |
| 前川漬物(愛知県田原市)の自園で栽培無農薬ですが肥料として牛糞堆肥を使用(※オルターとしては将来、この肥料の改善が必要だと考えています)                                | 2 ハザ干し                      |
| 米ぬか、米   | 3 本漬け(米ぬか、食塩、なすの葉、柿の皮) 2~3年 |
| 音羽米研究会(愛知県豊川市)種子消毒は温湯消毒苗土殺菌(タチガレン)イネミズゾウムシ対策(プリンススピノ)除草(イネキング)有機肥料が主体ですが一部化学肥料を含みます(※オルター仕様ではありません) | 4 樽出し、計量、袋詰め                |
| 食塩  | 5 真空包装                      |
| メキシコ天日塩   | 6 加熱殺菌(85℃15分)              |
| なすの葉  | 7 冷蔵保存(5℃以下)                |
| 慣行栽培(愛知県豊橋市)  | 8 金属探知                      |
| 柿の皮   |                             |
| 国産、慣行栽培(※なすの葉、柿の皮もオルター仕様ではありません)  |                             |

## 市販のたくあんの問題点

市販のたくあんに農薬使用があったり、管理の悪い「輸入大根」も使われています。大根を干す工程もありません。

市販のたくあんは通常「漬け直し」という作業を行います。大根を干さず、生の丸のまま、最初から20%くらいの強い塩分濃度で漬け込みます。塩で水抜きした(大根のうまみを抜いた)大根を、2~3度漬け直しを行い、脱塩し、薬品だらけの調味液に漬け直しています。こうしてできた、ふやけたたくあんはカサがあるので消費者には安く感じさせることができます。こういう作り方だと薬品がどうしても避けられませんが、安全なたくあんが作れません。大根のうま味、風味を逃がしていますので、おいしいたくあんができるはずがありません。

だから有害な調味料で味を整えなければならぬのです。

原料のめかも、ポストハーベスト農薬のある小麦ふすまが使われているものもあります。

有害な食品添加物が多種多様に使われています。黄色4号、赤色3号、カラメル色素などの着色。甘味料として、粗悪な異性化糖(ぶどう糖果糖液糖)をはじめ、アスパルテーム、スクラロース、アセスルファムK、ソルビトール、ステビア、調味料として蛋白加水分解物、発酵調味料、アミノ酵素、魚介エキス、ニボシエキス、ホタテエキスなどが使われています。その他、保存剤(ソルビン酸K)、酸化防止剤、PH調整剤、酸味料、増粘多糖類(キサンタンガム)、ポリリン酸Na、ミョウバン、酒精などなど。

こうして大根の風味が全くない、とても人間が食べるものとは思えない不思議な食べものが出来上がっています。