Alter
安全な食べものネットワーク オルター
since1976

ほんものをたべよう A

Alter Weekly Order Catalogue

2020.8月3週号

提出日 8/ 火11 水12 木13 金14
配達日 8/ 火18 水19 木20 金21
翌々週分配達日 8/ 火25 水26 木27 金28

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。

梅干し

梅干し、ねり梅で免疫力アップを

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）

新型コロナウイルスの世界的大流行で、大きな人的・経済的被害が発生しています。幸い日本では世界各国と比べて、今のところ死者数は少なめで推移しています。しかし、２波、３波の流行が予想され油断はできません。ウイルスは既に5000種類以上に変異しており、その毒性も増しています。100年前のスペイン風邪の時は、１波より２波が大きく、３波は２波よりは発生は少なかったのですが、毒性が強く、大勢の死者を出しました。

新型コロナウイルス対策にとどまらず、日頃から自らの免疫力を高めることは健康の基本です。

免疫力を高めるアイテムのひとつに、昔から日本人になじみの深い梅干し、ねり梅をおすすめします。

今回はオルターの各梅干し生産者の特集です。

三尾農園（和歌山県みなべ町） 自然栽培 ☆☆☆

◀三尾 保利さん

●品種　南高、改良内田、久木
●防除　無
●施肥　無
●転換時期　1984年
〈梅干し加工〉
●原料
梅　自家生産　自然栽培　完熟梅
食塩　高知県室戸岬　海洋深層水塩
●塩漬容器
FRP樹脂製
（オルター仕様ではありません）

12621 三尾農園・和歌山県 C
自然栽培梅干
200g　000円
自然栽培の完熟梅を、室戸岬の海洋深層水の塩で漬けて天日干し。ふくよかで滋味豊か。
原材料:梅（☆☆☆）、食塩

12638 三尾農園・和歌山県 C
自然栽培ねり梅
150g　000円
梅干の種を取って裏ごしした品。そのままご飯に、サラダや和え物、ドレッシングなどに。
原材料:梅（☆☆☆）、食塩

（有）熊野鼓動（和歌山県田辺市） 自然栽培 ☆☆☆

◀高松泰紀工場長（真ん中）とスタッフのみなさん

※秋か冬に企画予定

紀州熊野 白干梅干

〈梅干し加工〉
●原料
梅　大西由春　自然栽培梅
食塩　赤穂化成　赤穂の天塩
●塩漬容器
ポリエチレン製
（オルター仕様ではありません）

中本梅農園（和歌山県みなべ町） 有機栽培 ☆☆☆

◀中本 誠さん

※ご注文多数の時は遅配となる場合があります。

中本誠さん・和歌山県
12607 B
昔ながらの手作り梅干し
300g　0,000円
自家栽培の無農薬完熟南高梅を塩だけで漬けて天日干し。しっとり感のある柔らかい梅干し。
原材料:梅（和歌山県・☆☆☆）、塩

中本誠さん・和歌山県
12614 B
123ポイント
中本さんのねり梅
120g　000円
無農薬栽培の梅干しと梅酢をクリーミーに練りました。おにぎりの具、梅肉和え、梅醤番茶に。
原材料:梅（和歌山県・☆☆☆）、塩

●品種　古城（こじろ）、南高
●防除　化学農薬の使用なし
【葉面散布として以下を使用】EM菌、バイエム酵素、種子島甘蔗分蜜糖、川田ミネラル、赤穂の天塩
●施肥　梅酢（自家製）、川田ミネラル、米ぬか（地元コイン精米所）、種子島甘蔗分蜜糖、EM菌
●転換時期　1998年
〈梅干し加工〉
●原料
梅　自家生産　有機栽培　完熟梅
食塩　赤穂化成　赤穂の天塩
●塩漬容器
FRP樹脂製（オルター仕様ではありません）

大西由春（奈良県西吉野町） 自然栽培 ☆☆☆

◀大西 由春さんと弘子さんご夫妻

大西由春さん・奈良県
12652 翌々週届 蔵
大西さんの白漬け梅
1kg　0,000円
赤じそを入れない塩漬けだけの酸味の効いた白梅。何年も漬けていたので塩味も濃厚です。
原材料:梅、塩

●品種　小梅、鶯宿（おうしゅく）、白加賀、林州、南高
●防除　化学農薬使用なし、木酢液散布（忌避剤）
●施肥　無
●転換時期　1985年
〈梅干し加工〉
●原料
梅　自家生産　自然栽培梅
食塩　市販品（イオン交換塩）
（オルター仕様ではありません）
●塩漬容器
FRP樹脂を塗布しているコンクリート製（オルター仕様ではありません）

無茶々園（愛媛県） 亀井亮太 有機栽培 ☆☆☆ ／大津春男 有機栽培 ☆☆ ／浅井助良 有機栽培 ☆☆

無茶々園・愛媛県
12645 D
やわらか赤梅干し
150g　000円
昔ながらの酸っぱさ。天日干しした梅干しを梅酢に戻し、赤シソを加えて柔らかく仕上げました。
原材料:梅（愛媛県産）、塩、赤シソ（愛媛県産）

◀浅井 助良さん

●品種　南高／南高、紅さし／南高、紅さし
●防除　無／石灰硫黄合剤（JAS有機適合農薬）／石灰硫黄合剤（JAS有機適合農薬）
●施肥　無／無／無
●転換時期　亀井亮太 1981年／大津春男 1998年／浅井助良 1986年
〈梅干し加工〉
●原料
梅　上記3名の梅が混合
食塩　伯方塩業（オルター仕様ではありません）
●塩漬容器
ポリプロピレン製（オルター仕様ではありません）