



ほんものを たべよう

提出日				
8/	火	水	木	金
	16	17	18	19
配達日				
8/	火	水	木	金
	23	24	25	26
翌々週分配達日				
8/	火	水	9/木	金
	30	31	1	2

2016.8月4週号

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

惣菜 DAILY DISH

特定非営利活動法人 吉野コスモス会

吉野コスモス会の新製品の情報②

◆ぼくの焼きおにぎり

<特徴>

中はふっくら、外は適度な食感を残す製法です。しっかりした味付け、それでもあっさりとお食べいただけます。一口サイズの俵型。色々な場面で使用できます。

<利点>

何個食べても飽きがこない。子どもも大好き、大人も大好き。ご飯、おやつ、おつまみなど様々なシチュエーションで必要な量だけ食べられるので使い勝手が良く、ストックしておくで大活躍します。食べやすいサイズです。

<開発の経緯>

冷凍食品の中で焼きおにぎりは人気製品の一つです。ただ、安心安全な焼きおにぎりはなかなか見つかりません。それならば当会で本当に安心安全でおいしい製品を生み出せば、多くの人に喜びを提供できるのではないかと考えたのがきっかけです。

<開発のお話>

◇味付けに関して

ただご飯を炊いて外側にタレで味付けしても単純な味になってしまう。そこで、鰹昆布出汁と少量の薄口醤油で炊飯し、ほんのり下味をつけ味に深みを出しました。

タレは、厳選されたみりんを煮切ってまろやかな味に仕上げ、濃口醤油と出汁をブレンド。タレのつけ方、時間によって味の浸透度が変わるため、何度も味の調整をおこない、漬け時間や回数などを工夫し、一番良い方法と味を選びました。

<原料>

- 米 …… ライスロッチ大湯(秋田県)
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.18参照)
- 醤油 …… (株)かめびし(香川県)大豆 **ND** (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.153参照)
- みりん …… 角谷文治郎商店 三河みりん(愛知県) **ND**
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.159参照)
- 鰹節 …… 森田鰹節(高知県) **ND**
- 昆布 …… 安孫子(北海道) **ND** (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.91参照)

◇焼き方について

まずさまざまな市販されている焼きおにぎりを試食し、一番良いと感じた食感を再現するという取り組みからはじめました(市販のものはおいしくなかったが、食感は勉強になった)。目指すは、外は適度な食感を残し、中はふっくら。しかしなかなかうまくいきません。温度、時間、焼く、蒸す、回数、バーナーで炙るなど様々な試作をくりかえし、やっと一つの答えに辿り着きました。それは、焼きの工程は時間と回数、温度の勝負であるということです。

時間に関してはロス時間をなくさなければ食感と味の浸透度が変わるため、スチームコンベクションオーブンを2台同時稼働し、片方は予熱状態で一定温度を保ち、焼きやタレ付けの回数を重ねる際に最短時間で入れ替えていく方法にしました。

開発で悩んだのは、できたてはある程度おいしいのですが、冷凍にしてレンジ(磁性鍋)解凍するとなかなか味がまとまらず、特に良い食感を残すのが難しいという点でした。様々なアイデアを出し、多くの失敗を経験し、その都度評価、改善を繰り返し、あきらめず妥協せず試行錯誤の上に辿り着いた今回の製法に自信を持っています。



◆炊き込みピラフの素

<特徴>

ほんのリバターとガーリックパウダーが香り、食欲をそそります。飽きのこない味です。2合のお米の炊飯時に冷凍のまま本製品を入れるだけでOK。

<利点>

大人から子どもまでおいしく召し上がれる味わいです。共働きのご家庭、時間がない時、パーティーやおでかけの際など、さまざまなシチュエーションで手軽にご使用いただけます。2合炊き用のため、幅広いご家庭で使用できる規格サイズです。お好みでコーンなど好きな具材を足すことも可能です。

<開発の経緯>

冷凍ピラフがほしいという要望があり、子どもから大人までおいしく食べられるピラフを開発することになりました。「かんたんでおいしい」をテーマにして開発した製品です。

<開発のお話>

サーモンの魚臭さを抜き、味にアクセントをつけるために、塩を揉みこんで寝かせた後、皮ごとパリッと焼き上げ、そのあと身をほぐして使用しています。ピラフの素の隠し味的な存在が醤油です。微々たる量の醤油で味をなじませました。開発の最終調整段階で、何かもう一つ味に調和がほしいと感じ、塩を炒る形をとりました。塩を炒ることで塩の甘みとまろやかさが出る、そしてよりサラサラな状態になるため全体にまんべんなく浸透していきます。微妙な違いですが、手間と工夫によって味わいや食べた後の口に残る心地よさが変わるのだ、と再度勉強になった開発製品です。

<原料>

- サケ …… 標津漁業組合(北海道) **ND**
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.88参照)
- 玉ねぎ …… オルター生産者
- にんじん …… オルター生産者
- バター …… よつ葉乳業(北海道) **ND**
- 醤油 …… (株)かめびし(香川県) **ND** (同上)
- 塩 …… 赤穂化成(兵庫県)
- ガーリックパウダー …… ネパリアバザーロ
(オルターカタログ2011年3月2週号参照)
- ホワイトペッパー …… エヌ・ハーベスト(スリランカ)
(オルターカタログ2013年11月2週号参照)
- 鰹節 …… 森田鰹節(高知県) **ND**
- 昆布 …… 安孫子(北海道) **ND**



◆ひじき炊き込みご飯の素

<特徴>

炒めたひじきと揚げの旨み、飽きのこないあっさり味です。厳選されたみりんを煮切って使用することで、まろやかな味に仕上げています。2合のお米の炊飯時に冷凍のまま本製品を入れるだけでOK。

<利点>

大人だけでなく、子どももおいしく食べられる味です。かんたん手軽においしくできたての栄養あるご飯が食べられます。

<開発の経緯>

栄養があり「かんたんでおいしい」をテーマにして開発した製品です。

<開発のお話>

通常ひじき炊き込みご飯は、戻したひじきをそのまま使用することも多いのですが、ひじきの旨みを最大限に引き出すためににんじんと一緒に菜種油で炒めてから使用しています。油揚げを入れて全体の旨みを調整する際に、くどくなく飽きのこない味付けにするために調味の調整を行っています。その一つがみりんを煮切ってまろやかな甘みにすることです。

<原料>

- ひじき …… 山戸海産
(長崎県、五島列島) **ND**
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.103参照)
- 醤油 …… (株)かめびし(香川県)大豆 **ND** (同上)
- にんじん …… オルター生産者
- みりん …… 角谷文治郎商店 三河みりん(愛知県) **ND** (同上)
- 揚げ …… 太子屋(オルターカタログ2010年8月4週号参照)
- 菜種油 …… 鹿北製油(鹿児島県) (オルターカタログ2011年3月4週号参照)



◆わさびの加工

<開発の経緯>

収穫時期の限られた中で、ご家庭で大量に消費することはなかなかない、そして自宅で毎回わさびをおろすのも一苦労、傷む前に使いきるのも大変。また、その時期以外でも使用したい。そのような声があり、当会で加工をお受けする形となりました。

<製造のお話>

わさびの加工中はとても賑やかになります。なぜならわさびを大量に加工すると目に来ます。目がシパンパシ、痛くなり、涙が出てきて利用者は大騒ぎです。そして揮発する前に冷凍していくという時間との勝負もあります。当会の利用者はわさびの加工が好きな人は正直そう多くはなかったです。そのため、「皆が大変だと思う仕事は、それだけご家庭の主婦や必要としている人にとって貴重な製品で喜ばれます。

働くは傍楽(はたらく)、誰かに喜んでもらえる価値のある仕事ができることに感謝しよう」と伝え続けました。その結果、今では不思議と「私がやります」と自主的に取り組む人が増えています。

わさびの加工は当会の利用者、仕事を通じて人の役に立つ喜びを教えてください、良いキッカケを与えてくれた仕事なのだと思える製品の一つです。

<原料>

- わさび …… 野迫川村わさび組合
(オルターカタログ
2016年5月2週号、
2006年5月2週号参照)

