



ほんものを たべよう

提出日	8/ 火 水 木 金	23 24 25 26
配達日	8/ 火 水 9/ 木 金	30 31 1 2
翌々週配達日	9/ 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。

Alter Weekly Order Catalogue

2016.9月1週号

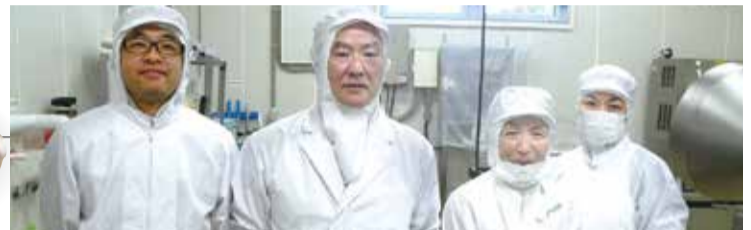
ハム・ソーセージ HAM / SAUSAGE

国産最高峰の豚肉を原料に、こだわりハム・ソーセージ

こだわりの養豚(放牧・国産飼料)から自社一貫生産。

(株)知床興農ファーム

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)



ハムソー工場の皆さん

知床興農ファームの豚脂は 植物油より健康油

日本脂質栄養学会・コレステロールガイドライン策定委員会が2010年版「長寿のためのコレステロールガイドライン」で明らかにしたように、製薬業界が永年偽装してきた「コレステロール仮説」は崩壊し、豚肉の脂質のような動物性脂肪の名誉が回復しました。オルターでは、オルターのように完全なエサ・飼い方が行われている畜産品なら、その脂身は、むしろ植物性油脂より人体に安全な脂質と考えています。

とくに食べ過ぎない限り(蛋白質量で体重1kg当たり0.8g、肉にはおよそ20%の蛋白質を含むので体重50kgの人なら50(kg)×0.8g×5が適正な肉の摂取量となる)、安全な豚肉やその脂身はたいへんおすすめの食べものであるということになります。

国内最高レベルの豚肉を ハム・ソーセージに加工

(株)知床興農ファーム 清水信吾代表は、私が国内最高レベルと評価する養豚を行い、その豚肉を精肉としてだけでなく、自社一貫生産で、無添加、こだわりのハム・ソー

セージに加工しています。

知床興農ファームの豚肉の安全性については拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.76やオルターカタログ2014年7月3週号で詳しくご紹介しています。豚のエサは可能な限り国産飼料にこだわり、発酵技術を駆使して、豚の健康に配慮しています。飼いはストレスなく、十分な運動量や日光浴が確保されるよう放牧されています(冬期間は舎飼い)。牧場を駆けまわる豚たちの肌は、元気印のピンク色の肌をしています。

豚肉は、健全なエサ・飼い方の結果、オメガ3が豊富で、冷凍肉も折れずに曲がるほどです。

おんどうい 温屠体製法で無添加を実現

豚そのものの飼育方法(国産・発酵飼料、放牧)においてこだわらなくても、ソーセージの製法も、昔ながらの温屠体製法を取り入れて、全く結着剤を使用しないで作っています。つまり屠畜後3~4時間以内に肉がまだ温かいうちに処理して、生きている細胞の結着する性質を利用して、結着剤を使用しないでソーセージを作っている

のです。加工に調味料以外は何も使いません。だから旨味があって深い味わいのあるソーセージに仕上がります。

新ハム・ソーセージ工場稼働

一時は管理ミスで病気を出してしまい激減していた豚肉の出荷量も、やっと戻ってきました。牧場敷地内に昨年5月に新築したハム・ソーセージ工場も、本格的な稼働を開始しました。ハム・ソーセージに使う調味料についても、オルター仕様を徹底し、その安全性をさらに高めています。

幾多の困難を乗り越えて

知床興農ファームは、前身の興農ファームの1976年創業から40年が経っています。その間、ミルクプラント事故、3・11原発事故による風評被害、2015年の雪による畜舎の倒壊など幾多の困難を乗り越えてきました。

旧興農ファームは任意整理するため、2012年に(株)知床興農ファームへと衣替えしました。代表は、旧興農ファームの本田廣一代表から専務の清水多恵さんの長男、清水信吾さんに交代しました。本田廣一氏は今も理論的支柱です。

知床興農ファームのハム・ソーセージ

●種類

粗挽きウインナー、バジルウインナー、ポロニアソーセージ、ミニウインナー、ギョウジャニンニクソーセージ、ギョウジャニンニク入りフランク、ウインナーソーセージ、生ソーセージ、ハム(ブロック、スライス)、ベーコン(ブロック、スライス)

●原料

豚肉	自社 国産飼料、放牧豚 (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.76参照)
塩	赤穂の天塩
砂糖	種子島甘蔗分蜜糖
香辛料	ブラックペッパー(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)
	ジンジャー 中国産
	メース チンピ メース(インドネシア産)、 チンピ(日本、中国)
	マスタード カナダ産
	マジョラム エジプト産
	キャラウェイ フィンランド産
	バジル エジプト産
	カーダモン ガテマラまたはインド産
	コリアンダー モロッコ産
	ジェンパーベリー マケドニア、ボスニア等産
	ローレル トルコ産
	ナツメグ インドネシア産
羊腸・豚腸	川村通商 ニュージーランド産
スモークチップ(桜)	浜吉水産 徳島県

市販の ハム・ソーセージの 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.76から転載

かなり以前の話ですが、小学校の林間学校の宿舎として利用される徳島県のある施設の管理人が「ハムをメニューから外すことになりました」という話をされていたことがありました。その理由は、残飯を山の斜面に捨てていたところ、ほとんどは腐っていき、空き缶でさえ錆びていくのに、ハムはビンやプラスチックと同様、雨ざらしでいつまでも原形を保っていたから、こんなものを子どもに食べさせていて本当によいかと気づいたそうです。

和歌山県の山奥の村・竜神村で、がんなどの病気が多いので、その理由を追究する学術調査が昔行われたことがありますが、ハムなどの加工食品の利用が盛んになったのが原因だったという結論だったのです。ハムやソーセージは子どもが好きな食べ物の一つですが、これがまさに

食の荒廃の代表的なものであるのです。

まず、原料に豚肉が使われているほうがむしろ珍しく、安い肉ならなんでも使っています。オーストラリアの大ネズミ(ヌートリア)など豚以外の約15種類の安い獣肉、さらにはキャリアオーバーの薬品だらけの魚肉まで使われています。また豚肉を使っている、そのエサ、飼い方など問題だらけのものです。

また、くず肉、冷凍肉が原料になるため、ボツリヌス対策が必要となり、肉のアミンと結合して強い発ガン性物質ニトロソ化合物を作る亜硝酸ナトリウムや硝酸カリウムが使われます。これらは鮮やかな色にみせかける発色剤でもあるのですが、正体は細胞(生命体)を否定する殺菌剤なのです。

通常は温屠体のような超新鮮な肉が使われることが全くないので、ぼさぼさにならないように結着剤としてでんぷん(遺伝子組換え問題)、ゼラチン(狂牛病の心配のある原料や製造上の化学薬品の問題)、植物性蛋白(ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え、キャリアオーバーの添加物)、卵白(エサ、飼い方に問題)などが使われています。リン酸塩

などを含む保水剤で1.5~5倍に肉を増量しています。結着のため、乳化安定剤、酸化防止剤、PH調整剤、結着剤を使っています。薫煙臭はタールを含む薫液を使っています。

味付けは塩や砂糖以外に、調味料として蛋白加水分解物(発ガン性)、アミノ酸(脳障害)、ボーケエキス、ビーフエキス、ブイオン(エサと飼い方、動物医薬品、キャリアオーバーの添加物)、みりん風調味料(ポストハーベスト農薬、キャリアオーバーの添加物)、水飴、ブドウ糖、麦芽糖(ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え)、乳糖、フマル酸、甘草などが使われています。

その他、防腐剤としてソルビン酸カリウム、エリソルビン酸ナトリウム、酸化防止剤として、BHA、BHT(有害)、ビタミンC(遺伝子組換え)、増量剤としてカゼインナトリウム(乳蛋白)、脱脂粉乳、保水剤としてリン酸ナトリウム、着色料として赤色102号、赤色103号、赤色106号、赤色3号、コチニール色素(昆虫が原料)、イカスミ色素、キビ色素、カルミン酸色素、アノトー色素、カラメル色素(発ガン性)、増粘多糖類、卵殻カルシウム、炭酸カルシウム、香辛料などが使われています。