



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2014.5月4週号

提出日	5/13	5/14	5/15	5/16
配達日	5/20	5/21	5/22	5/23
翌々週分配達日	5/27	5/28	5/29	5/30

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。

豆菓子 BEANS SWEETS

防災備蓄用として開発した、 黒豆しぼり

アントシアニン、イソフラボンの機能性も期待
黒大豆のスイーツ。

(株)黒怒 / (有)丹波わらしべ屋

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

オルターが備蓄用として開発

備蓄用の「大豆チップス」の開発でもご協力いただいた、自然食卸、(株)黒怒(愛知県)の眞田 也守志社長は、丹波の黒大豆の加工技術で定評のある兵庫県篠山市にある(有)丹波わらしべ屋 椋 弘士代表のご協力を得て、備蓄用の黒大豆スイーツ「黒豆しぼり」を開発しました。

備蓄用「黒豆しぼり」の開発にあたって原材料を一から見直していただき、原料は全てオルター仕様になっています。黒大豆はオルターの黒大豆の生産者、北海道の渡部 信一さんのものです。丹波特産の黒大豆は粒も大きく、水分も多いため、「しぼり」すなわち乾燥させて備蓄用に6ヶ月以上保存性を持たせるためには向きませんので、比較的小粒の水分含有も少ない北海道産の黒大豆を使用しました。また、丹波産の黒大豆で、オルターがこだわる農薬や放射能について安全なものの開発がまだできていません。このことも今回丹波の黒大豆を原料に使用しなかった理由です。

(有)丹波わらしべ屋、椋 弘士代表は名産丹波の黒大豆の地で、その加工技術を磨いてきました。その優れた技術を備蓄用「黒豆しぼり」に活用していただきました。したがって、備蓄用だからといってまずいものではなく、スイーツとして子どものおやつとして食べておいしいものです。日常ご利用いただき、定期的に家庭での備蓄在庫を入れ替えて、備蓄在庫の鮮度管理をしていただければと思います。



(有)丹波わらしべ屋 椋 弘士代表

黒大豆の機能性に注目

オルターが2013年にオルター仕様の防災グッズとして「備蓄セット」の開発を検討したとき、その条件として

- (1) 調理せずにそのまま食べられるもの
- (2) 安全で、栄養価が高く、かつおいしいもの
- (3) 常温で最低半年間は保存できるもの

を満たすものはないかと考えました。元、自然食のお菓子の開発をしていた(株)黒怒の岩月 章全顧問が、黒大豆製品がこの条件に合致するのではないかと考えました。

黒大豆は話題のアントシアニンなどのポリフェノール、イソフラボンなど機能性に富んだ成分を含有しており、災害時の栄養補給の強い味方になると考えました。

甘さ控えめに

黒豆しぼりは甘さ控えめになっています。黒大豆を水分が多い甘納豆に加工すれば、保存性が低下します。また、砂糖の量が多すぎると血中血糖値を急激に押し上げます。しかし、多少の甘味は災害時には癒しになります。そこで、保存性を高めるため、乾燥を強めにかけ、煮た黒大豆に少ししわができる「しぼり」に加工しています。

地域おこしに熱心

(有)丹波わらしべ屋は椋 弘士代表が1992年に創業しました。それまでは地元篠山市で食品加工会社に勤めていました。その会社に地元の特産品を使った加工を提案しましたが認められず、それがきっかけで独立しました。ご自身、そば好きだったこともあり、地元特産やまいもどろろ製品を売り出したところ、業務用として売れました。しかし、大手メーカーがそのどろろ市場に進出してきたため、方向転換を余儀なくされました。

次に取組んだのが、地元特産、丹波の黒豆の加工でした。父が勤めていた黒豆の加工会社の営業権を譲り受け、現在の黒豆加工を始めました。

(有)丹波わらしべ屋、椋代表と25年以上お付き合いのある(株)黒怒の岩月 章全顧問によると、数ある豆加工メーカーの中で(有)丹波わらしべ屋 椋 弘士さんは食品添加物を使わないもの作りに取組み、研究熱心で、品質管理もしっかりしていて、たいへん優れた技術をお持ちということでした。

その技術が今回の防災備蓄用「黒豆しぼり」に生きています。保存性を高めるため、乾燥を強くしても、おいしい食感や味を変えません。甘さ控えめで、子どものおやつやコーヒー、緑茶にもよく合います。

丹波わらしべ屋の 黒豆しぼり

●原料

黒大豆 …… 渡部 信一(北海道) オルター基準 ☆☆☆ ND
 砂糖 …… 山口製糖 ビート糖(北海道) 日本甜菜製糖のビート含糖糖を山口製糖で再加工したもの
 塩 …… (株)天塩 赤穂の天塩

●製造工程

- 1 黒大豆を水洗いする
- 2 煮出し(3回)、アクを除去する
- 3 みつ漬ける
- 4 乾燥する
- 5 袋詰めする
- 6 金属探知にかける



渡部 信一さんの黒大豆

