



# ほんものを たべよう

提出日	11/火	水	木	金
	24	25	26	27
配達日	12/火	水	木	金
	1	2	3	4
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	8	9	10	11

## 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

2020.12月1週号

## パン粉

# オルター指定原料100%の パン粉できました

原料は国産小麦、天然酵母、塩の3種類だけ

## 三木食品(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)



左から三木 宏亮社長、営業部の王子 誠之さん

## 良質な原料で、無添加パン粉

兵庫県姫路市にある、パン粉製造専門会社、三木食品(株)三木 宏亮社長に、オルター指定原料100%のパン粉を製造していただくことになりました。原料は(1)国産小麦(江別製粉)、(2)天然酵母(白神こだま酵母)、(3)塩(赤穂の天塩)と、これ以上どれも割れない、3種類だけのたいへんシンプルなパン粉です。安全性はもちろん、味も小麦粉の風味がよい、たいへんおいしいパン粉です。ポストハーベスト農薬の心配のある輸入小麦、異性化糖(ぶどう糖果糖液糖)、トランス脂肪酸、食品添加物などの使用はありません。

## 油を吸いにくいヘルシーパン粉

このオルターオリジナル仕様のパン粉は、ハード系のパン粉です。フランスパンのような目の詰まったタイプです。パンの粘子密度が詰まっているため、吸油率すなわち油を吸う量が抑制され少ないので、揚げものに使う際、よりヘルシーなパン粉です。ハード系のパン粉はコロッケ、エビフライ、ホタテフライのように比較的小さい揚げものに適しています。大きいトンカツには多少パン粉が主張してしまうかもしれません。

## パン粉専用工場

三木食品(株)は戦後、街にまだ闇市のあった

1945年に、現社長の祖父、三木一義さんによって創業されました。創業時は乾麺の製造をしていました。パン粉を製造するようになったのは1948年です。時代の流れの中で、生き残りをかけて、1987年にパン粉専用工場になりました。三木 宏亮社長は今年、2020年3月に就任したばかりです。

## 要所要所に手わざが

三木食品(株)のパン粉製造ラインは、70年の伝統と技術、ノウハウに裏付けされた、たいへん好感の持てる工場です。

清潔なステンレス製の機械、道具が並ぶ工場ですが、ポイントポイントには人の手わざが、その品質を支えています。

## おいしいパンが原料

オルター仕様のパン粉ラインは、ワンロット250kg(製品1200袋)の小麦粉の受入れから始まります。ミキサーで天然酵母、塩、水を混合します。このときの水温がたいへん重要です。貯水槽に5℃の水を貯水し、上水と混ぜ適温にしています。

混合が終了すると搬送機に移し、一次発酵を約1時間行います。一次発酵が終了すると帯状に成形加工され、生地から粗いガスを除去し、細かい泡だけ

残します。帯状の生地から棒状の生地成形し、その棒状の生地10本を厚さ10cmの型に入れ、二次発酵させます。二次発酵に続いて、そのまま焼き上げ、パンになります。

焼きあがったパンは丸1日放置され、落ち着かせます。「老化」と呼ばれる工程です。次は粉碎工程です。ドラムの中に大きなステン鋼の網が回転し、それで削っていったパン粉になります。粉碎されたパン粉は乾燥機の中で乾燥され、原料の小麦粉の重量より軽くなります。

## オルターのお惣菜でも活躍

このパン粉は、すでにオルターの加工品、(有)クックたかくら、知床興農ファームなどの揚げもので活躍をしています。

### パン粉の使用例:

上から時計まわりに、畑の肉を使ったコロッケ/鮭フライ/チキンカツ(3点ともクックたかくら)



## 三木食品(株)のオルターオリジナル天然酵母・パン粉

### ●原料

小麦粉 …… 江別製粉 北海道産小麦粉  
天然酵母 …… 秋田十條化成 白神こだま酵母  
拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.119 参照  
食塩 …… 赤穂化成 赤穂の天塩

### ●製造方法

- |         |         |         |          |
|---------|---------|---------|----------|
| 1 原材料計量 | 2 ミキシング | 3 第一発酵  | 4 計量分割   |
| 5 ガス抜き  | 6 巻き上げ  | 7 型詰め   | 8 第二発酵   |
| 9 焼成    | 10 型抜き  | 11 放熱   | 12 粉碎    |
| 13 乾燥   | 14 放熱   | 15 金属探知 | 16 計量、包装 |

### ●保管

未開封の場合は常温で保管できます。開封後は冷蔵庫保管をおすすめします。

保存料や日持向上剤等使用していませんが、未開封冷暗保管で8ヶ月持ちます。



## 市販のパン粉の問題点

パン粉の問題はすなわちパンの問題です。パンの問題は拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.122で詳しく紹介しています。主原料の小麦粉にはポストハーベスト農薬の問題があります。イーストフードには、ヤマザキパンのように毒性の強い臭素酸カリウムが使われていたり、トランス脂肪酸の問題があります。キャリアオーバーで乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、合成着色料、品質改良剤、合成ビタミンCなど食品添加物が使われています。

パン粉業界で一番問題となっているのは「赤パン粉」と呼ばれる、主に業務用のパン粉です。サンドイッチ工場などから廃棄物として出てくるパンの耳部分を原料とするものです。いろんなところから廃パンを集めてきているので、元のパンがどこの、どんなパンなのか、何も追跡できません。