



ほんものを たべよう

提出日	4/16	4/17	4/18	4/19
配達日	4/23	4/24	4/25	4/26
翌々週分配達日	4/30	5/1	5/2	5/3

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

2013.4月4週号

魚介 SEAFOOD

北海道別海町の漁師から 魚の直送

おいしい北の海の魚のたよりです。



鈴木 隆三さんと幸子さん

漁師の台所 銀邑

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)

豊かな北の魚

北海道野付郡別海町の「漁師の台所 銀邑」の鈴木隆三さんは、鮮度重視で、化学薬品を含むような調味料などを一切使わず水産物を加工なさっています。

野付半島や根室湾周辺の根室海峡で漁獲され、別海漁港などで水揚げされるサケ、ホタテ、ホッキ貝、アサリ、イカ、カレイ、ニシン、ホッケ、サンマ、コマイ、ワカサギ、チカ、キュウリウオ、毛ガニ、クリガニ、タラバガニ、花咲ガニ、北海シマエビなど、おいしくて、豊富な種類の北の海の魚を冷凍切身や塩蔵、干物などに加工して出荷していただきます。



干し場



コマイの一夜干し



イカの一晩干し



水揚げされたばかりのホッキ貝



あさり

水産加工に活路

別海漁協(組合員98名)ではサケの定置網やホタテ養殖が主たる漁です。元々サケの収入は安定していましたが、近年の海水温の異常などで、漁獲も不安定になり魚価も低迷しています。

鈴木隆三さんが漁協の青年部長をしていたとき、地元活性化の町おこしのイベントとして、地元産の魚を切り身にしたり、塩蔵、干物などにおいしく加工して、地元の町の人に売る取りくみをしました。このグループ活動がマスコミなどでも話題となり、農林水産大臣賞を受賞しました。

鈴木さんは自分でも魚の加工、販売を始めようと思ったのが「漁師の台所 銀邑」のはじまりでした。

今では20才の息子も漁師となり、サケの定置網はいつしよに、ホタテタタキ漁業(地まき)はまかせています。

鈴木さんをオルターへご紹介いただいたのは猫足昆布などの生産者、北産の和田英雄社長です。鈴木さんの弟、鈴木三智法さんが和田さんと知り合いだったことからでした。



タラバガニ

苦労して漁師に

銀邑の鈴木隆三さん自身は三代目の漁師でもあります。初代(祖父)は福島県の畑作農家の出身で、単身根室に来て、走古丹(はしりこたん)の組合長をしたような方です。二代目(父)は漁師の権利を持っていたサラリーマンでした。その父には漁師としての現場経験がなく、隆三さんが高校を卒業して漁師になったとき、漁師としては他人に教えてもらって一人前になったという苦労話があります。

漁師の台所 銀邑の 北の魚

●原料

野付半島周辺で水揚げされる魚介類
サケ、ホタテ、ホッキ貝、アサリ、イカ、カレイ、ニシン、ホッケ、サンマ、コマイ、ワカサギ、チカ、キュウリウオ、毛ガニ、クリガニ、タラバガニ、花咲ガニ、北海シマエビ

●加工

鮮魚のまま、もしくは冷凍切身、塩蔵(オーストラリア産天日塩使用)、干物(天日干し)に加工して出荷します。
食品添加物など一切使用しません。

市販の魚の 問題点

◎瀬戸内海や大阪湾など内水面の魚は、ダイオキシンなどの汚染が心配

人体へのダイオキシン汚染の6割は魚からと考えられています。日本国内ではベトナム戦争の枯葉剤作戦に使用された2,4-D(オレンジ剤)に含まれていたダイオキシン量の少なくとも3倍以上のダイオキシンが、水田の除草剤CNPなどの不純物としてすでに散布されています。この他、塩素でパルプを漂白している製紙工場の廃液やゴミ焼却場などからも排出されています。

そのため、大阪湾のような都市周辺の海域や瀬戸内海のような閉鎖的海域の魚、特に食物連鎖の後方に位置する肉食魚は汚染濃度が高く要注意です。

◎危ない養殖魚

また、養殖魚も要注意です。なぜなら、養殖魚は畜産同様、そのエサに含まれる抗生物質を始めとする飼料添加物や、魚網などに防汚剤として使用される有機スズ化合物TBTOや、病気の予防薬として使用されるホルマリンなどの汚染が問題となっていますし、奇形魚が発生していますが、こういう魚は中央市場を通らず、直接スーパーで切身となって売られているからです。

現在養殖されている魚種は、タイ、ハマチ、ヒラメ、フグ、マグロ、ウナギ、エビ、ヒラアジ、サケ、マス、アマゴなど多岐にわたっています。

◎冷凍魚にも薬品が

冷凍魚は冷凍されるだけで薬品は使われてはいないと思っている人が多いかもしれませんが、また遠洋ものは汚染が少ないと思っている人が多いかもしれません。しかし、こうした市販の冷凍魚は、これもまた問題が深刻なのです。

すなわち、まず獲れている海域がラ・アーグ(仏)、セラフィールド(英)の核再処理工場周辺の北海、ヨーロッパ産のような汚染海域から遠く運ばれてくることもあります。顔の見えない外国産はまず要注意です。また魚は冷凍でもすぐに酸化してしまうので、通常は必ずといってよいほど酸化防止剤を使用しています。エビやイカそうめんにはとくに大量に使われます。アジ、サバも油断ができません。その他ゆでたカニにも必ず保存性を高める薬、ゆでたタコも色を鮮やかに発色させる薬…。冷凍魚は化学薬品なしには通常は作られていないのです。ちなみに、鮮魚でさえ着色剤で化粧しているケース、冷凍魚なのに鮮魚に見せかけて売るケースもあります。

◎顔の見える安全な魚を

したがって魚は、海域はもとより、漁師や船がわかっているようなもので、かつ無添加でなければなりません。オルターとしてお勧めできる、安心して食べられる魚とは、きれいな外洋に面した沿岸の天然魚、そして食物連鎖のできるだけ下位に位置するアジ、サバ、イワシ、サンマのような魚、鮮魚のままか、もしくは生産者の顔の見える無添加の冷凍魚ということになります。