



# ほんものを たべよう

提出日					
5/	火	水	木	金	
	28	29	30	31	
配達日					
6/	火	水	木	金	
	4	5	6	7	
翌々週分配達日					
6/	火	水	木	金	
	11	12	13	14	

### 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・どのように作ったか」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

2013.6月1週号

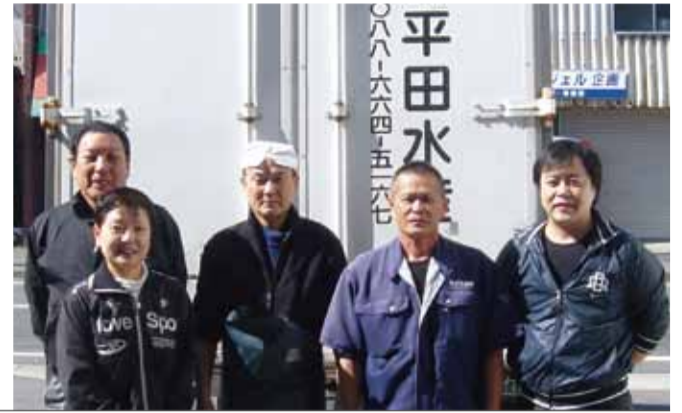
## 魚 SEAFOOD

# 紀伊水道周辺の鮮魚

とれとれ刺身セット、  
フライ・天ぷらセット、煮・焼魚セット。

## (有)平田水産

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)



平田 忠幸代表(左後)

### 下処理済みとれとれ魚セット

徳島県徳島市にある(有)平田水産の平田 忠幸代表に、オルターとして紀伊水道周辺の魚に限定して、刺身用、フライ・天ぷら用、煮・焼魚用に使えるとれとれ魚セットなど下処理済みに加工していただいています。

セットに入る魚は、できる限り、そのとどきにたくさん獲れた魚、すなわち旬でおいしい魚、価格も手頃なものを選んでいただきます。したがってセット魚の魚種についてはおまかせとなります。

大手水産会社のように魚ころがし(長期保存)していませんので、新鮮でおいしい魚です。もちろん畜産同様の薬漬けの養殖魚、保存剤や着色料を使った魚ではありません。

刺身用の魚はお届け日の前日の朝(市場が休みの



場合はその前日)、市場に入荷した鮮魚をおろし、氷温で家庭までお届けします。

フライ・天ぷら用、煮・焼魚用は冷凍で届きます。冷凍品も、原則刺身用と同様な流れで下処理されて届きます。冷凍保存してありますが、原則1ヶ月以上の長期保管はいたしません。ただし、漁獲時期が限定される魚の場合は、数ヶ月保管する場合があります。

### 原発から守った海の魚

平田さんは午前3:00に起床、セリは5:30からです。5:00にはスタッフがセリに先だつて、入手した魚の下処理加工を始めます。

平田水産とオルターとの提携は今年から始めましたが、かつて私が徳島で活動していた頃には平田水産と提携していました。最初は徳島市漁協とのお付き合いでした。当時の徳島市漁協の平田 英夫組合長は平田 忠幸さんのお父さんです。徳島市漁協とは窓口をさせていただいた故市川啓二さんが山で遭難されたため、魚の提携が困難となりました。そのあとを平田水産の平田 忠幸代表にお願いしました。

当時平田さんは釣り用の活アユを扱っていました。漁師をしているだけでは漁師が漁獲した魚が売れない、鮮魚販売にチャレンジされました。なにかと閉鎖的な水産業界にあって、これまでつてを使わず、単独でこ

までこられたのが平田さんの誇りです。

今から41年前、徳島県の蒲田岬に原発計画が持ち上がったとき、むしろ旗を掲げた3,000名の漁師が徳島県庁に11日間座り込み、ついに徳島県知事から原発放棄県の約束を勝ちとりました。漁師の皆さんが守ったこの紀伊水道の魚を、もっと消費者に食べてほしいというのが平田さんの願いです。

### 骨つきの魚が食べられない子どもが増えています

最近、保育所から「骨を取って」という注文があるそうです。「3枚におろして」ならわかりますが、日本人の魚離れは深刻です。正しい箸の使い方ができない子どもたちが増えています。骨つきの魚を食べられる子どもを育てていきましょう。



競りの様子

## 平田水産の 魚

### ●原漁

紀伊水道周辺で漁獲された魚

マグロ/ハリイカ/モンゴイカ/アオリイカ/ヤリイカ/サヨリ/タイ/マアジ/丸アジ/スズキ/イサキ など



### とれとれお刺身用パック

サクにまで下処理済み 氷温扱い  
キス/イワシ/タチウオ/サヨリ/  
マダイ/ポーゼ(ウオゼ)/カマス  
など



### とれとれフライ・天ぷら用パック とれとれ煮魚・焼魚用パック

ウロコ、内臓を下処理済み 冷凍扱い  
メッキアジ/レンコダイ/カマス/サバ/メバル/  
ガシラ/マダイ/チダイ/イワシ/キス/赤ムツ/  
カレイ/メイタカレイ/タチウオ/ポーゼ(ウオゼ)  
など



### とれとれ鮮魚BOX

紀伊水道周辺で獲れた旬の魚  
1~2種を、内臓・エラを除去して  
氷詰めのお届けします。



### とれとれフィーレ

紀伊水道周辺で獲れた旬の魚  
1~2種を三枚おろしにし、  
氷詰めのお届けします。



### 単品

アジアカエビ、タコ、ハリイカ、  
太刀魚などを  
今後予定しています。

※写真はイメージです