



ほんものを たべよう

提出日	6/ 11 12 13 14
配達日	6/ 18 19 20 21
翌々週分配達日	6/ 25 26 27 28

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. 6月3 週号

オイル OIL

無農薬のオメガ3の油 インカグリーンナッツ・ インカインチオイル

アマゾンの森からの贈りもの。美容と健康に。

特定非営利活動法人 アルコイリス (株)アルコイリスカンパニー

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)



大橋 則久代表理事(左)と

ホセ・アナヤ氏[アグロインダストリアス・アマゾニカス社創業者](中央)

短時間なら加熱に堪えます

NPO法人アルコイリスの大橋 則久代表理事は、アマゾンの宝ともいべきインカグリーンナッツ・インカインチオイルを日本へ紹介しています。インカグリーンナッツ・インカインチオイルはたいへんおいしく、独特の爽やかな風味と油とは思えないほどサラサラとした食感があります。現代人にとって不足しがちで美と健康に役立つといわれる、必須脂肪酸であるオメガ3の油、α-リノレン酸を45~55%も含有しています。そのほか、オメガ6のリノール酸30~40%、オメガ9のオレイン酸8~10%、ステアリン酸2~4%を含んでいます。

さらには抗酸化力のあるビタミンEであるγ(ガンマ)トコフェロール100~150mg、δ(デルタ)トコフェロール50~100mg(いずれも100g中)を含んでいます。亜麻仁油などの加熱に弱いオメガ3の油に比べて、ビタミンEの含有量がたいへん多いために、インカグリーンナッツ・インカインチオイルは、揚げ油には不向きですが、軽い炒めものなどの短時間の加熱なら酸化に堪えることができますので、料理の幅が広いという特徴があります。

たいへんおいしい油

油としては、あっさりしていて食べやすく、主張し過ぎることなく、食材の持つ美味しさを引立ててくれます。野菜料理との相性は最高です。サラダドレッシング用油としておすすめです。パンにかけたり、納豆に入れても美味です。みょうが、生姜、大葉などの薬味と合わせて、和食に使えます。特に塩麴と合わせるとどんな料理にも合わせられるドレッシングができます。

森林農法で無農薬栽培

インカグリーンナッツ・インカインチオイルの原料となるインカグリーンナッツ(サチャインチ)は主に、ペルーのアマゾン川最上流地域で栽培される鮮やかな緑色をした星型の植物、学名プルケネティア属・ボルピリス科です。昔は自生していました。アマゾン地域で行われている、農地に樹木を植えて、その木と木の間で農作物を栽培する循環型農業「アグロフォレストリー農法(かつて「立体農法」と呼ばれた果樹等と作物の混植法の1タイプ)」に適した作物です。

アルコイリスカンパニーが原料として使用するインカグリーンナッツ(サチャインチ)は、熱帯雨林の先住民が食べていた原種に近いものを、無農薬で栽培しています。

低温圧搾の油

収穫は年中可能で、乱獲されにくい作物です。実が熟して茶色くなってから、手摘みします。その実を、天日干しし、さやを剥くと中にナッツが入っており、さらに機械で殻を取ると種子が現れます。この種子を機械で低温圧搾(コールドプレス)してオイルを抽出します。

世界の人々の健康に資する

インカグリーンナッツ・インカインチオイルはNPO法人アルコイリスが業務提携しているペルーのアグロインダストリアス・アマゾニカ社の創業者ホセ・アナヤ氏の提唱する「オメガプロジェクト」によって開発され、守られ、搾油されています。2004年と2006年のフランス、パリウォール国際食用油コンクール植物油部門で金賞を受賞しています。科学者であり、芸術家でもあるホセ・アナヤ氏は、インカグリーンナッツ・インカインチオイルの取組みにおいて、次の4つを指針にしています。1. アマゾン地域の環境と農業を守ること、2. 生産地に経済的利益を落とすこと、3. 世界の人々の健康に資すること、4. ビジネスとして継続できること。

インカグリーンナッツ(サチャインチ)を栽培する現地の農民の指導はNPO法人アルコイリスの理事でNGOキズナアマゾニカの代表である日系人橋谷エルナンさんが行っています。

自然に対する畏敬の念が出発点

NPO法人アルコイリス 大橋 則久代表理事は、大学で英語を学びアメリカへ留学したこともあります。卒業後商社マンとなりました。商社勤めにこのままでよいのかという疑問を持ち始めたときに、ペルーの女性と結婚したペルー在住の高校時代の友人と「何かやるうか」という話になり、まずはエコヴィレッジを学ぶことにしました。その勉強のためにスコットランドにあるフィンドホーン財団のエコヴィレッジを訪れました。その旅の途中に立ち寄った古本屋でEarthship

(vol.III)というブックレットに出会い、そこに書かれていた言葉、最後の木が切り倒されたその時
最後の川が汚染されたその時
最後の魚が捕えられたその時
その時になってはじめて
お金は食べることができないということ
あなたは知るでしょう
に衝撃を受け、人生の転機となりました。

アマゾンの森を守るグリーンナッツの栽培

この気持ちを原点に2006年NPO法人アルコイリスを立上げ、ペルー、リマ市とウカヤリ州カカルパ市に現地事務所を設置し、アマゾンの熱帯雨林を守るプロジェクトに取り組み始めました。そこで出会ったのが、インカグリーンナッツ・インカインチオイルに取組むホセ・アナヤ氏だったので。現在ではそのアグロインダストリアス・アマゾニカ社と(株)アルコイリスとで専用農場を共同事業として取組んでいます。

FAO(国際連合食糧農業機関)によると、アマゾン地域ではペルーにおける2005年から2010年の5年間の森林の純消失面積は5万~20万ヘクタール/年でした。大規模プランテーションのバナナ、サトウキビ、カカオ、油椰子などの単作による輸出農業開発が原因のひとつです。森と共生できるインカグリーンナッツ(サチャインチ)栽培とそのフェアトレードは生産地の小農が社会的・経済的恩恵を正しく受ける、環境保全型非伝統的農産品開発の実証を通して、そんな開発からアマゾンの森を守ります。

インカグリーンナッツ・インカインチオイルのオルターへのご紹介は「浄・活水器エリクサー」のまほろばさんからです。



アルコイリスカンパニーの インカグリーンナッツ・インカインチオイル

●原料

インカグリーンナッツ
(プルケネティア・ボルピリス)
ペルー産サチャインチ
森林農法で無農薬栽培しています



●製造工程

- 1 収穫、手摘み
- 2 実を天日干し
- 3 さやを剥いて中のナッツを取出す
- 4 機械で殻を取り、種子を出す
- 5 種子を低温圧搾(コールドプレス)
- 6 デカンタ槽で静置、フィルターで濾過
- 7 缶に充填

●賞味期限

製造日より1年半
開封後は冷暗所に保存し、
3ヶ月以内にお召し上り下さい。

遺伝子組換え素材、酸化防止剤などの食品添加物の使用、精製など
化学的処理を一切行っていません。