



ほんものを たべよう

提出日	7/9	火	水	木	金
配達日	7/16	火	水	木	金
翌々週分配達日	7/23	火	水	木	金

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

2013.7月3週号

ふりかけ FURIKAKE

我が子のために作った 自慢のかつおふりかけ

メーカーも認める自然なおいしさがいっぱい。

かもめ屋 / ニチフリ食品

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)

「のりたま」を作った高い技術と 良質な原料がおいしさを作っています

かもめ屋の色本幸代さんは、ふりかけの草分け的商品「のりたま」のたまご顆粒を日本で最初に作ったふりかけの会社「ニチフリ食品」に加工を委託し、こだわりの安心材料だけで作った、シンプルで一番喜ばれるかつおふりかけを作ってもらっています。さらっとした、しつこさのない、自然なおいしさのおかかふりかけです。

かもめ屋のかつおふりかけの原料は、トレーサビリティのたどれる日本船籍のかつおから作った荒削り節、パラグアイ産の有機白いりごま、弓削多醤油(国産丸大豆)、有明産の刻みのりなどを使っています。使っているこれらの原料の良さと、ニチフリ食品の技術の高さで、たいへん優れた味が実現しています。

製品の開発は、1990年当時、若手で誠実な研究者だった若林 一仁開発課長が担当しました。この若林さん

によっておいしい味が完成しました。このかつおふりかけは店頭にも並ぶということで、価格は高くなりますが、賞味期限が一年と長く持つ袋にもしていただきました。

ふりかけの中でも最高の味

ニチフリ食品の通常の生産ロットは2万袋です。しかし、かもめ屋のかつおふりかけは当初2000袋で特別に実験的に製造していただけたのです。

このかもめ屋かつおふりかけに対し、ニチフリ食品としては、数あるニチフリ食品製造のふりかけの中でも最高の味であると評価して、あえて小ロットの製造を快く引き受けていただきました。

放射能汚染が油断できないかつおを原料としているため、製品ベースで放射性セシウムを測定し、検出限界1 Bq/Kg以下でND(不検出)を確認しています。



左から若林 一仁開発課長、塩坂 浩一郎社長、かもめ屋 色本 幸代さん

もの作りの原点

かもめ屋の色本幸代さんがふりかけを開発したのは、自分の子どもを含めて、子どもたちに安心できて、おいしいオーソドックスなふりかけを食べさせたいと思ったからです。そのために、様々なノウハウや最高の技術、設備を持っていると評判の地元の会社、ニチフリ食品に頼むことにしました。この色本さんの趣旨に賛同してくれた地元の銀行の支店長がニチフリ食品に橋渡しをしてくれました。

色本さんのお子さんも、今では大きくなられましたが、おいしいといって食べ続けてくれているのが自慢であり、嬉しいことだと色本さんは話しています。もの作りの原点は、昔はどのように自分や自分の家族のために作るというのが当り前のことでした。しかし、残念なことに昨今の食品業界は売れること、儲けることばかりに気をとられて、食べる人がからだを壊すような食品が氾濫してしまっています。かもめ屋をおおいに学ぶべしです。

かもめ屋のかつおふりかけ

●原料

- ・かつお削り節 主に焼津港に陸揚げされた近海
~ 赤道付近のトレーサビリティのしっかりした日本船籍のかつお、荒削り節
- ・いりごま パラグアイ産 有機白いりごま(市販では、ごまは増量に使われています)
- ・赤穂の天塩 塩田産天日塩、塩田産にがり
- ・醤油 弓削多醤油、国産丸大豆
- ・種子島甘蔗分蜜糖 さとうきび(鹿児島県種子島産)
- ・刻みのり 有明海産(化学調味料など、食品添加物の使用はありません)

●製造方法

ニチフリ食品で委託加工していただいています。

- 1 鰹節を水で洗浄
- 2 100~120℃のスチームで1時間蒸します。
表面をやわらかくして削りやすくするとともに、殺菌するのが目的です。
- 3 かつお節(荒節)を厚めに削ります。
さば、いわしなど他の原料を混合していません。
- 4 調味液と混ぜて攪拌します。この攪拌時間や噴霧時間にも工夫があります。
- 5 熱風のトンネル(バント式)で80℃20分乾燥します。
水分が35%から3%になります。ここ乾燥スピードが早いので、照りが出て、かりっとします。
火の通りの場合がおいしいふりかけを作るコツです。
- 6 「とうし」をかけ、メッシュ切りします。
- 7 ごま、のりをミキサーで混ぜ、出来上がりです。
比重の異なる原料が均一に混ざるよう、混合する機械にも工夫があります。
材料が良いことで、ごまかしがきかない難しい作業。
ロットが小さいため、温度、時間など丁寧な作業になるとのこと。

●賞味期限

未開封なら1年もちます。
袋は焼却してもダイオキシンの出ない材質(延伸ポリプロピレン/酸化アルミナ蒸着ポリエステル/無延伸ポリプロピレン)です。開封後は1ヶ月程度です。

市販のふりかけの問題点

市販品のふりかけには、遺伝子組換え、ポストハーベスト農薬、食品添加物などが心配される原料が多種多様に使われています。ふりかけもまた問題の多い食品と言わざるをえません。

以下、市販品の原材料表示に見られる問題点を紹介します。

- ・さば削り節 ・大豆加工品(ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え)
- ・玉子、鶏肉、脂肪粉乳(エサにポストハーベスト農薬、遺伝子組換え、動物医薬品、飼料添加物) ・小麦粉(ポストハーベスト農薬) ・ごま(農薬) ・昆布、のり、ワカメ
- ・しらす(食品添加物) ・魚粉(原料の心配、食品添加物) ・野菜(農薬)
- ・抹茶(農薬) ・すり身、かまぼこ(食品添加物) ・セルロース
- ・ゼラチン(原料の畜産品に問題)
- ・植物蛋白(ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え、食品添加物)
- ・水あめ、デキストリン、コーンスターチ(ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え)
- ・でんぷん(同上) ・小麦胚芽(ポストハーベスト農薬)
- ・ショートニング(トランス脂肪酸、ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え)
- ・植物油、ヤシ油、米油(トランス脂肪酸)
- ・エキス類(オニオン、カキ、かつお、チキン、酵母、鶏、ローズマリー、
...原料に問題、食品添加物) ・アミノ酸(脳障害)
- ・蛋白加水分解物(発がん性) ・発酵調味料(原料が問題)
- ・醸造酢、醤油、みりん風調味料(ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え)
- ・ハチミツ(農薬、ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え)
- ・砂糖、甘草、ぶどう糖、トレハロース ・ステビア(催奇形性)
- ・オリゴ糖(ポストハーベスト農薬、遺伝子組換え) ・乳糖 ・塩
- ・ソルビトール ・卵殻カルシウム ・乳酸カルシウム
- ・着色剤(カロチノイド、カラメル、クチナシ色素、紅麴...)
- ・薫液(石油系) ・酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE) ・酸味料
- ・乳化剤 ・膨張剤 ・香料