



ほんものを たべよう

提出日

9/ 火 水 木 金
10 11 12 13

配達日

9/ 火 水 木 金
17 18 19 20

翌々週配達日

9/ 火 水 木 金
24 25 26 27

2013.9月3週号

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

醤油 SOY SAUCE

「五年熟成 しっかり分解醤油」 大豆・小麦アレルギー用に 開発したら、 超うま醤油になりました

まろやかで、和洋料理に向きます
かけ醤油としていち押しです。

(株)かめびし

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)



国内唯一の伝統手法「むしろ麹製法」で作られています。



岡田 佳織社長

長期熟成でアレルギーをなくすと、 超うま醤油になりました

私が国宝級の醤油と評価し、拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」P.153の記事でご紹介した、今では国内唯一の伝統手法となった「むしろ麹」の醤油メーカー、(株)かめびしは、このたび大豆・小麦アレルギーで悩んでいる方でも食べられるアレルギー低減醤油を開発しました。大豆由来タンパク質や小麦由来タンパク質を発酵、熟成で分解させるために、5年もの長期の醸造を行っており、結果的に大変まろやかでおいしい「超うま醤油」となっています。

かめびし醤油といえば関東風の色、味で、オルターとしてはこれまで、洋風料理に合うと説明してきました。ところが、この「超うま」醤油は和洋ともに合う味で、アレルギー対応醤油のレベルを超え、かけ醤油としていち押しの「超うま醤油」となっています。



「熟成たる」で五年間しっかり熟成されます。

アレルギー低減醤油

厚生労働省アレルギー検出限界値(残存する大豆・小麦両アレルギーが1ppm = 0.000001g/ml)以下の醤油を大豆・小麦アレルギー用醤油と認めています。

(株)かめびしは2012年4月から香川大学農学部川村理教授の協力を得て、1年から20年まで醸造されたもろみの、製品化するまでの貯蔵年数、製造工程とアレルギー低減量との関係を調べ、種々の試験分析の結果、5年醸造なら大豆由来タンパク質が0.000000312g/ml、小麦由来タンパク質が0.000000624g/mlで、アレルギー検出限界値0.000001g/ml以下となり、大豆・小麦アレルギー用醤油として使えることがわかりました。

アトピー・アレルギー患者に ほんものの醤油を

これまで、アレルギー対応醤油といえば、稗(ひえ)、粟(あわ)、キヌア、そら豆、米などを原料とした、簡便な方法で造られた、おそろしくまずい粗悪な醤油風味調味料ばかりでした。大豆アレルギー、小麦アレルギーで苦しめられるだけでなく、まずい醤油にも苦しめられていました。そんなアレルギーで苦しんできた人々にとって、今回(株)かめびしが開発した、日本古来の、本物で、本格的で、おいしいアレルギー対応醤油はたいへん朗報と言えます。

科学的な証明ができました

(株)かめびしが大豆・小麦アレルギー用醤油を開発したきっかけは、1997年に、ある自然食宅配グループから「かめびしの三年醸造醤油を大豆・小麦アレルギーの子どもに使っても、アレルギーが出ないので、扱いたいが、科学的な裏付けができないか」という申し入れがあったことからでした。

そこで、徳島大学薬学部教授に依頼してアレルギーの測定を試みましたが、当時の研究技術では、市販の醤油と長期熟成醤油とのアレルギーの差をつきとめることはできませんでした。それから15年を経て、アレルギーの分析技術も進み、今回の開発となりました。

いち押しのかけ醤油

2012年12月から2013年1月にかけて、アトピーの患者100名にモニターとなってもらったところ、「稗やキヌアの醤油とはやはり違う」「安心しておいしい醤油を食べられるのは幸せ、本当に助かります」「これなら患者だけでなく、家族全員で同じ醤油が使えます」などの感想が寄せられました。

単なるアトピー、アレルギー患者用にしておくには惜しい、超うま醤油、かけ醤油用としておすすめです。

かめびしの 超うま醤油「五年熟成 しっかり分解醤油」

●原料

大豆……2005年 愛知県産 フクユタカ
小麦……2005年 香川県産 さぬきの夢 2000
食塩……原塩 メキシコ産
いずれの原料も3・11福島原発事故以前の原料を使っています。

●製造工程

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」P.153を参照。
熟成期間5年以上。
大豆・小麦アレルギー 厚生省アレルギー基準 検出限界(1ppm)以下確認済み。



黄色い花を咲かせた麹