



ほんものを たべよう

提出日	10/火 水 木 11/金
	29 30 31 1
配達日	11/火 水 木 金
	5 6 7 8
翌々週分配達日	11/火 水 木 金
	12 13 14 15

2013.11月2週号

Alter Weekly Order Catalogue

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。

スパイス SPICE

料理人が開発した オーガニックのスパイス

発展途上国の生産者も守るフェアトレード。

(株)エヌ・ハーベスト

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)



鈴木 裕代表(前列左端)
スリランカSOFAのスパイス農家の方々

オーガニックのスパイス

(株)エヌ・ハーベストの鈴木 裕代表はスリランカからはフェアトレードで有機スパイス、有機ハーブ、有機紅茶など、パキスタン・フンザ地方からは蜂蜜やドライフルーツなどを日本に輸入し、販売しています。スパイスの有機はたいへん珍しいものです。

料理修業がきっかけ

鈴木さんは学生時代に海外のボランティアのキャンプに参加していました。その頃から、アジア諸国の生活様式や食文化に魅せられ、特にインドやパキスタンのスパイス文化に興味を持つようになりました。

海外で世話になった友人たちが日本に来たときに力になりたいという思いから、大学卒業後に料理人の修業を始め、インド料理、薬膳料理、フランス料理、ブルガリア料理などを経験しました。そのおりに、スパイスを使った経験から、やがて、インド、スリランカ、トルコ、パキスタンなどで生活や環境に配慮して作られた食品や雑貨を取り扱うようになりました。元料理人の腕を生かして、おいしいスパイスレシピを作っています。

取り扱う品ものは、訪れたことのある国や地域にほぼ限定しています。なるべく産地を訪れて、どのような環境で作られているかを見るようにしています。

スリランカ「グリーンフィールド農園」

そんな提携先のひとつ、スリランカのグリーンフィールド農園は、1992年に紅茶から始まり、現在ではスパイス、ハーブ、フルーツ、ナッツを有機栽培しています。農園は赤道のすぐ北、高度1,800mにあり、作物にとって適した栽培環境にあります。ドイツのフェアトレード製品認証機関FLO-CERT GmbHの認証を取得しています。

フェアトレードとは、環境に配慮した農業や組合の運営に取り

組む生産者に対し、必要な代金を前払いしたり、長期の取引を保障するものです。生産者は定期的収入を得て、安定した生活を送しながら、環境に負担をかけない農業を営むことができます。

スリランカ「SOFA」

提携先のひとつである、スリランカのSOFA (Small Organic Farmers Association) はスパイス(シナモン、レモングラス)を作っています。スリランカ中央部の小規模農家の団体です。1997年に183人の生産者によって設立され、現在では1,600人以上の規模にまで成長しました。

スリランカの紅茶やスパイスの産地は勾配の急な山肌や崖沿いに多く、それぞれの農作物はジャングルのような森に、ジャングルのように生えており、ほとんど自生しているような状態です。小さな農家の多くは貧しく、20〜30くらいの農家が一つの生産者団体となり、集めた農作物を共同で工場に出荷します。

農産物によっては、洗って汚れを取る程度でそのまま出荷します。シナモンスティックなどはスティック状に加工し、乾燥したものを出荷します。

生産者の団体では売上げの一部からプレミアムという支援金を集め、作物の苗や、家畜の購入、学校施設、公共施設の建設などに役立てています。

パキスタン・フンザのドライフルーツ

パキスタンの西北部のヒマラヤ山脈の西沿い、標高約2,500mに位置するフンザ地方はアンズ栽培が盛んです。白や薄紅色の花が咲き誇る4月は日本の桜の季節に似ています。アンズは急斜面に丁寧に作られた石垣を積んだ小さな耕地に植えられています。収穫されたアンズは女性たちの手によって種をとられ、ザルに干され、乾燥アンズとなります。

フンザでは人々は限られた土地の中で必要なものだけを作り、必要なものだけを探るといって、たいへんシンプルな生活を送って

います。フンザの家庭には必ず農地があり、家畜が飼われています。アンズ以外、リンゴ、ジャガイモ、小麦、桑、トマト、クルミ、ホウレン草などを栽培しています。

エヌ・ハーベストが農産物を扱う産地、フンザの中心地域では、農薬の使用は禁止されています。草を食べる家畜が糞をするくらいで、基本的には肥料を与えることもしない自然農法です。これがフンザの伝統的な農法スタイルです。

ドライフルーツの乾燥法はすべて天日で行われ、ゴミや虫の飛来を防ぐため、今年からはガーゼをかぶせています。

エヌ・ハーベストのこだわり

エヌ・ハーベストでは原料をすべて手作業で小分けやブレンドをし、パッケージしています。産地に仕事を丸投げするのではなく、最終的な味やデザインは日本人の厳しいクオリティーに合わせるために日本人の手で仕上げることを重要視しています。

しかし、エヌ・ハーベストのフェアトレードは伝統的な素晴らしい製品を日本人に受け入れやすい形にプロデュースしつつも、あくまで製品自体には手を加えず、現地の人々の昔ながらの製法、ライフスタイルを尊重することを重視しています。彼らの歴史が積み重ねてきた、ぬくもりのこもった貴重なものを、消費国のエゴで歪めてしまいたくないからです。

現代的なフェアトレード、オーガニックには先進国の大量生産ビジネスにより生産者の伝統が破壊されたり、過剰な科学技術供与により製法が簡易化されるなどの危険性があることを心配しています。環境破壊、精神破壊も心配です。西歐化を進めることが、伝統文化、ライフスタイルの破壊につながってはなりません。

エヌ・ハーベストが扱うフェアトレード、オーガニック製品は生産者の歴史、伝統、優しさがこもった貴重なものばかりです。そのような貴重な食べものを、現地の人々に分けていただいているという考えで、製品を製造、販売しています。

エヌ・ハーベストのオーガニックスパイス

●有機ホワイトペッパーホール、有機ホワイトペッパーパウダー

- 原料…白こしょう グリーンフィールド農園(スリランカ)JFEA認証
- 製造工程(ホール) ○製造工程(パウダー)
- 1 収穫 2 選別 3 乾燥 4 冷却 5 粉砕 6 冷却 7 篩分け 8 金属探知機 9 包装
- 10 計量 11 包装

●有機ブラックペッパーホール、有機ブラックペッパー粗挽き

- 原料…有機ブラックペッパー グリーンフィールド農園(スリランカ)JFEA認証
- 製造工程(ホール) ○製造工程(粗挽き)
- 1 収穫 2 選別 3 乾燥 4 冷却 5 粉砕 6 冷却 7 篩分け 8 金属探知機 9 包装
- 10 計量 11 包装

●有機クローブホール

- 原料…有機クローブ グリーンフィールド農園(スリランカ)JFEA認証
- 製造工程
- 1 収穫 2 選別 3 金属探知機 4 包装

●有機カルダモンシード、有機カルダモンパウダー

- 原料…有機カルダモン グリーンフィールド農園(スリランカ)JFEA認証
- 製造工程(シード) ○製造工程(パウダー)
- 1 収穫 2 選別 3 乾燥 4 冷却 5 粉砕 6 冷却 7 篩分け 8 金属探知機 9 包装
- 10 計量 11 包装

●有機シナモンスティック

- 原料…有機シナモン グリーンフィールド農園(スリランカ)JFEA認証
- 製造工程
- 1 収穫 2 ベーリング 3 切断 4 金属探知機 5 包装
- 使い方…お菓子、カレー、カプチーノや紅茶に添える

●有機シナモンパウダー

- 原料…有機シナモン Biofoods/SOFA(スリランカ)JFEA認証
- 製造工程
- 1 収穫 2 選別 3 乾燥 4 冷却 5 粉砕 6 冷却 7 篩分け 8 金属探知機 9 包装
- 10 計量 11 包装

●有機ジンジャーパウダー

- 原料…有機ショウガ グリーンフィールド農園(スリランカ)JFEA認証
- 製造工程
- 1 収穫 2 選別 3 乾燥 4 冷却 5 粉砕 6 冷却 7 篩分け 8 金属探知機 9 包装

●有機ジンジャーコースカット

- 原料…有機ショウガ グリーンフィールド農園(スリランカ)JFEA認証
- 製造工程
- 1 収穫 2 選別 3 乾燥 4 冷却 5 粉砕 6 冷却 7 篩分け 8 金属探知機 9 包装
- 使い方…パン・クッキーなどの焼菓子、魚介類や野菜の料理に

●有機チャイスパイスミックス

- 原料…有機ショウガ グリーンフィールド農園(スリランカ) 有機カルダモン グリーンフィールド農園(スリランカ) 有機シナモン Biofoods/SOFA(スリランカ) 有機クローブ グリーンフィールド農園(スリランカ)
- 使い方…レシピ付きでマサラチャイが簡単に作れます

●有機ジンジャーエールスパイスミックス

- 原料…有機ショウガ グリーンフィールド農園(スリランカ) 有機カルダモン グリーンフィールド農園(スリランカ) 有機シナモン Biofoods/SOFA(スリランカ) 有機クローブ グリーンフィールド農園(スリランカ)
- 使い方…炭酸水で割ってジンジャーエールに、お湯で割ってホットジンジャーに

●有機ワインスパイスミックス

- 原料…有機シナモン Biofoods/SOFA(スリランカ) 有機カルダモン グリーンフィールド農園(スリランカ) 有機クローブ Biofoods/SOFA(スリランカ) 有機レモングラス Biofoods/SOFA(スリランカ) 有機クローブ グリーンフィールド農園(スリランカ)
- 使い方…冬場はホットワイン、夏場はサングリア用のスパイスとして お酒が苦手な方はリンゴジュースやアブラムシジュースなどの果汁で

●有機ババコ茶op

- 原料…有機紅茶 グリーンフィールド農園(スリランカ)JFEA認証
- 製造工程
- 1 収穫 2 選別 3 萎凋 4 ローターパン 5 発酵 6 篩分け 7 包装
- 8 乾燥 9 冷却 10 包装

●有機レモングラスカット

- 原料…有機レモングラス Biofoods/SOFA(スリランカ)JFEA認証
- 製造工程
- 1 収穫 2 計量 3 洗浄 4 乾燥 5 冷却 6 細断 7 包装
- 使い方…ハーブティーに、カレー・トムヤムクンのような蒸込み料理に、肉・魚の臭み消しに

●ナチュラルフンザアプリコット(ソフト)、ナチュラルフンザアプリコット(ハード)

- 原料…乾燥あんず Farmers of Shiskat(パキスタン)
- 製造工程(ソフト) ○製造工程(ハード)
- 1 収穫 2 種抜き 3 洗浄 4 選別 5 乾燥 6 包装 7 冷却 8 包装
- 使い方…そのまま召し上がったり、水戻してジャムに

●ナチュラルフンザアプリコットカーネル

- 原料…同上
- 製造工程
- 1 収穫 2 実から種を取り出す 3 殻割り 4 洗浄 5 選別 6 乾燥 7 包装
- 使い方…そのまま召し上がったり、砕いてお菓子の材料に

●ナチュラルフンザローアーモンド

- 原料…アーモンド Farmers of Shiskat(パキスタン)
- 製造工程
- 1 収穫 2 果皮の除去 3 殻割り 4 洗浄 5 選別 6 乾燥 7 包装
- 使い方…生のアーモンドですので、浸水して発芽モードにして召し上がり下さい

●ナチュラルフンザチェリー

- 原料…サクランボ Hunza Dry Fruits(パキスタン)
- 製造工程
- 1 収穫 2 洗浄 3 選別 4 種抜き 5 洗浄 6 乾燥 7 包装
- 使い方…製菓材料やパン材料として

●ナチュラルフンザハチミツ

- 原料…ハチミツ Mountain Organic Honey(パキスタン)
- 製造工程
- 1 採集 2 遠心分離 3 ろ過 4 充填 5 包装 加熱していません
- 使い方…ハチミツは加熱に弱い栄養素が多いので、加熱しない料理にお使い下さい