



ほんものを たべよう

提出日					
7/	火	水	木	金	
	3	4	5	6	
配達日					
7/	火	水	木	金	
	10	11	12	13	
翌々週分配達日					
7/	火	水	木	金	
	17	18	19	20	

2012.7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。

こんにやく KONNYAKU

バタ練り、缶蒸し、 木灰作りの玉こんにやく

食感、味しみを重視しています。

(株)カタオカ

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)



片岡裕也さん(前列一番右)

剣山系のきれいな水で

徳島県の中でも、とくに山奥の徳島県美馬郡つるぎ町半田にある(株)カタオカ、片岡裕也社長は、阿波吉野川の支流、剣山系白滝山の水を利用し、上流に民家のないところでの原泉を活かしたこんにやく作りをしています。

当分、事故前の原料を使っています

原料のこんにやくは、有機もしくは国産のこんにやく粉を使っています。現在使用しているこんにやく粉は群馬県産ですが、3.11福島原発事故前のものを使っています。事故前の原料がなくなる前(少なくとも2013年まで在庫を確保しています)に、放射能対策を完了する予定です。

オルターとして、こんにやく粉ではなく生芋100%で作るこんにやくが望ましいと考えていますので、安全が確認できるこんにやく芋が入手できれば、生芋からのこんにやく作りを再開したいと考えています。

自家製の木灰を使っています

凝固剤は自家製の木灰水と、卵殻焼成カルシウム(蛋白質と反応して発がん性が問題となるリジノアミンを生成しますので、ラーメンなど小麦粉蛋白質を含むものへの使用はオルターでは認めていませんが、マンナンなど多糖体成分であるこんにやくへの使用は認めています)を使っています。

食感、味しみを重視したていねいな製法

製造方法は、時間はかかりますが、食感、味しみを重視して、バタ練り、缶蒸し製法、手造り製法を行っています。

バタ練りとは、ゆっくり空気を入れて少量ずつ練る方法です。缶蒸し製法とは、でき上がった原料を大きな缶に入れ、湯の中で一晩ねかすという方法です。

市販のこんにやくのような臭み、苦みがなく、とろりとした食感のおいしいこんにやくになっています。

祖父母の代からのこんにやく作り

片岡裕也さんの祖父母の時代、こんにやく芋を栽培する農家をしていて、商売とまではいきませんが、家でもこんにやくの製造をしていました。

本格的にこんにやくの製造、販売を始めたのは、1984年、裕也さんのお父さん、片岡高三郎さんによります。裕也さんは、東京の大学を中退し、家業を受け継ぎました。いわゆるUターン組です。私との出会いは徳島時代、お父さん高三郎さんの代のときからです。

こんにやく芋の自家栽培は、一時期完全にやめていました。近くで栽培する人も少なくなっていました。しかし、4~5年前から少しずつですが、こんにやく芋の自家栽培を始めています。またこんにやく芋の栽培に興味のある人を募り、こんにやく芋の種芋を提供し、栽培方法を教え、できたこんにやく芋を買い上げる取組みも3年前から始めています。オルターとしては、この地元産のこんにやく芋だけの製品も将来作っていただきたいと考えています。

こんにやく芋の製法、バタ練り、手造り、木の灰汁固めは、祖父母の時代から受け継がれたものです。2007年5月には工場の有機認証も取得しています。

裕也さんのお父さん片岡高三郎さんは、ぜんまい栽培にも力を入れています。この付近では昔からぜんまい作りが盛んです。

カタオカのこんにやく

●原料

- 有機こんにやく粉 有機生産者 遠藤富蔵さん (3.11福島原発事故前の原料)
- 国産こんにやく粉 群馬県産 (3.11福島原発事故前の原料)
- 木灰 自家製
- 卵殻焼成カルシウム 和光堂



●製造方法

木水仕込み玉こんにやく (有機こんにやく粉使用)

- 1 水とこんにやく粉を練り合す
- 2 1時間~2時間寝かす
- 3 木灰水、卵殻焼成カルシウム水を入れ、バタ練り製法で練る
- 4 手で丸め湯の中へ
- 5 蒸しだし
- 6 冷却
- 7 卵殻焼成カルシウム水を少し入れて真空包装
- 8 80℃の湯で殺菌

そうめんこんにやく、板さしみこんにやく、スライスさしみこんにやく、小玉こんにやく

- 1 こんにやく粉を練る
- 2 1時間~2時間ほど寝かす
- 3 卵殻焼成カルシウム水を入れ、練り機で練る
- 4 そうめんこんにやく、板さしみこんにやく、スライスさしみこんにやく、小玉こんにやくへ、それぞれのカッター機、プラントを使って成形する
- 5 袋詰め
- 6 80℃のお湯の中で殺菌

市販のこんにやくの問題点

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」P114をご覧ください。