



# ほんものを たべよう

提出日	9/	火	水	木	金
		25	26	27	28
配達日	10/	火	水	木	金
		2	3	4	5
翌々週配達日	10/	火	水	木	金
		9	10	11	12

### 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

2012.10月1週号

## ジャム JAM

# 果樹栽培から一貫手造りジャム

珍しいベリー類など秋の味覚がいっぱい。

## ファーム稲船(北海道)

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)



稲船 裕二さん、聡恵さんご夫妻

### 夢のあるジャム

ファーム稲船の稲船裕二・聡恵ご夫妻は、北海道余市で果樹栽培から一貫したジャム造りをなさっています。ジャムの種類は珍しいものばかりで、ラズベリー、レッドカラント、プラム、カシス、アンズなど、いずれも北欧やカナダなどと同じく北国の北海道らしいものを中心とした夢のあるジャムばかりです。

果樹は、無農薬もしくは低農薬で栽培されており、手摘みで収穫したものを丁寧に手造りして、ジャムに仕上げられています。

2haの果樹園のうち1.5haに、ご自分で農業を始めた22年前の1990年より、いろんな果樹を少量ずつ植えてきました。最近では古くなった樹の更新も行っています。前の持主が植えたナシとリンゴがなくなり、残すは10aのサクランボだけになりました。洋梨は新しく植えた実がつくまで、あと2〜3年はかかります。単作ではなく、いろんな果樹を植えることで管理には手間がかかりますが、少しでも病虫害が出にくくなると思っています。

無農薬栽培を志してきましたが、シンクイムシの被害が年々拡大しています。袋がけをしたり、被害果を拾って水に浸ける虫対策などいろいろ手をつくしてきましたが、モモは6年前より、リンゴは2年前よりほぼ収量0になってしまいました。

そこで悩んだ末、やむをえず、昨年よりモモ、リンゴ、ブルーベリー、プラムに殺虫剤を1度だけかけることにしました。サクランボには従来から殺虫剤2回と殺菌剤5回をかけています。

このような自園で収穫した果実に砂糖(ビートグラニュー糖)のみを加えて煮込み、ジャムにしています。果物が本来持つ味、香り、色を生かしたいため、ペクチン、クエン酸、レモン、香料、着色料などは一切使用していません。

たのです。しかし、なぜか一番やりたくなかった果樹農家になってしまったそうです。今は明日につながる農業を目指して頑張っています。

稲船さんは、オルターのたまご生産者・タナカファームの田中成久さんからの紹介です。稲船さんが鶏糞を分けてもらっている自然養鶏仲間の村上農園・村上順一さんから、田中さんが紹介されたそうです。

### 数量限定で申しわけありません

原料に限りがあり、手造りでもありますから、ご注文をいただいたも抽選でお届けする場合があります。

夫婦お二人だけで、栽培管理、収穫、加工を行っておられますので、製造量は残念ながら多くはありません。さらに雪、台風など天候の影響や鳥害で作柄が不安定な年もあります。いつも多種類のジャムを手造りなさっていますが、数量は限定的です。

### 子どもの頃からの夢

稲船裕二さんは、かつては乳業会社にお勤めなさっていましたが、子どものころからの夢だった農業に取り組み

## ファーム稲船の手造りジャム

### ●果樹の栽培方法

○ベリー類 レッドカラント(カリンズ)、ラズベリー(チロコチン、ヌートカ、スキナーの3品種)、カシス(ブラックカラント)、イチゴ、ブラックベリー、タイベリー、ブルーベリー

無農薬:☆☆☆ 農薬は一切使用していません。  
肥 料: 鶏糞、購入堆肥(大豆粕)、貝殻粉を施肥。化学肥料は10年来一度も使用していません。鶏糞は村上農園のもので、その鶏飼育用のエサは国産のエサが中心。

○プラム(李王、紅りょうぜん、ソルダム)

○ブルーベリー(アーリーリバー、スイートワン、パープルアイ)

低農薬: ◆ 石灰硫黄合剤を1回、殺菌剤サムコルフロアブル10を1回使用しています。  
肥 料: 同上

○リンゴ(紅玉・北斗・つがる・王林・ふじなどの10品種)

低農薬: ◆ 有袋でリンゴとしてはきわめて低農薬での栽培を実現しています。

発芽前散布…石灰硫黄合剤  
落花期散布…殺菌剤トリフミン(DMI剤)→今年には使用していません  
7月上旬…殺菌剤サムコルフロアブル10  
腐乱部への限定的な塗布…トップジンMのオイルペースト  
その他の施用薬剤…スイカル(蟻酸カルシウム)2回散布  
肥 料: 同上

○アンズ(八助、新潟大実)

低農薬: ◆ 石灰硫黄合剤を1回使用しています。  
それ以外には殺虫剤、除草剤などの農薬を使っていません。

肥 料: 同上

○洋梨(オーロラ、マリケリットマリラ、ゼネラル、レクラーク)

低農薬: ◆ 石灰硫黄合剤を1回、殺菌剤1回、  
殺菌剤サムコルフロアブル10を1回使用しています。

肥 料: 同上

○モモ(あかつき、黄金桃、ネクタリン)

低農薬: ◆ 有袋で、モモとしてはきわめて低農薬での栽培を実現しています。  
発芽前散布…石灰硫黄合剤 7月上旬…殺菌剤サムコルフロアブル10  
発芽期散布…殺菌剤チオノック 腐乱部への限定的な塗布…トップジンMのペースト

肥 料: 同上

○サクランボ(水門)

低農薬: ◆ 殺虫剤2回、殺菌剤5回

肥 料: 同上

### ●ジャムの作り方

自園で収穫した果実に砂糖だけを加えて煮込んだジャムです。果実が本来持つ味、香、色を活かしたいため、ペクチン、クエン酸、レモン、香料、着色料などは一切使用していません。

- 1 果実の収穫: 手摘みする。
- 2 生の果実を洗浄してから冷凍。
- 3 鍋に果実を入れて、ビートグラニュー糖を加え、強火で25分以内で煮る。
- 4 ラズベリーなどは濾して、皮・種をとる。
- 5 煮沸10分で殺菌したビンに、手詰充填。
- 6 ふたをした後20分蒸して殺菌する。
- 7 ラベル、シールで出来上がり。

### ●ジャムの種類 各140gビン入り

**ラズベリージャム**  
原料: ラズベリー、ビートグラニュー糖  
ラズベリー(木いちご)を濾して作ったゼリータイプのジャム。  
香りのよさが特徴の赤いジャム。

**ブラックベリージャム**  
原料: ブラックベリー、ビートグラニュー糖  
ブラックベリーを濾して煮込んだ、ゼリータイプのジャム。  
山葡萄に似た野趣豊かな独特の風味のジャム。

**サクランボジャム**  
原料: サクランボ、ビートグラニュー糖  
種を抜いたサクランボをそのまま煮込んだプレザープ  
スタイルのジャム、一粒一粒の食感をお楽しみください。

**ミックスジャム“ふしぎ”**  
原料: プラム、カシス、ラズベリー、ビートグラニュー糖  
カシスとプラムを濾した液のなかにラズベリーを混ぜて煮込みました。  
不思議な味と不思議な香りだったのでミックスジャム“ふしぎ”と命名しました。

**カリンズジャム**  
原料: レッドカラント、ビートグラニュー糖  
レッドカラント(カリンズ)を濾して煮込んだ、ゼリータイプのジャム。  
酸味の強い真っ赤なジャムです。

**カシスジャム**  
原料: カシス、ビートグラニュー糖  
カシス(ブラックカラント)のジャム、  
黒紫色で独特の香りと深い味わいの、通好みの大人のジャム。

**プラムカリンズジャム**  
原料: プラム、レッドカラント(カリンズ)、ビートグラニュー糖  
それだけでは良いジャムにならないプラムに酸とペクチンが  
豊富なカリンズを混ぜて濾したゼリータイプ、まろやかな香りが特徴。

**ミックスジャム“4ベリー”**  
原料: レッドカラント(カリンズ)、ラズベリー、イチゴ、ビートグラニュー糖  
濾したカリンズの液のなかにラズベリーとサクランボとイチゴを混ぜて煮込みました。  
4つの赤い実の味のハーモニーをお楽しみください。

**アンズジャム**  
原料: アンズ、ビートグラニュー糖  
完熟したアンズだけを煮込んだオレンジ色の香りの良いジャム。  
乳製品によく合います。

**リンゴジャム**  
原料: リンゴ、ビートグラニュー糖  
スライスした紅玉の果肉を紅玉の皮を煮出し汁で煮込んだ風味豊かなジャム。

**なしりんごジャム**  
原料: 洋梨、リンゴ、ビートグラニュー糖  
香りのよい洋梨に酸味の強い加工用りんごをプラスして煮込んだジャム、  
高貴な味と香りのするジャムです。

※写真はイメージです。

## 市販のジャムの問題点

2000年2月第4週カタログ表紙参照

P 2〜3で、ファーム稲船の手造りジャムをご紹介します。