



ほんものを たべよう

提出日	12/4	12/5	12/6	12/7
配達日	12/11	12/12	12/13	12/14
翌々週分配達日	12/18	12/19	12/20	12/21

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

2012.12月2週号

コラーゲン COLLAGEN

きれいな海の マグロのコラーゲン

スープの素として毎日活用。

八洲商事(株)

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)



望月 友善さん(八洲商事 代表取締役社長)

コラーゲンは体に良いか

テレビCMで、コラーゲンが美容に良いとの宣伝を最近、よく見かけます。コラーゲンを食べたといっても、消化されるとアミノ酸となって腸から吸収されるはず。コラーゲンがそのまま体内に入って利用されるわけではありません。

したがって、コラーゲンを食べてプリプリ美肌になるかどうか真偽は定かではありません。にもかかわらず良質のコラーゲンの取扱いを要望する声が会員からあります。オルターへ過去に提案されたあるコラーゲン食品をスタッフが試したところ、痛かった関節が楽になったというケースがあり、ぜひ扱ってほしいという声が上がりました(この製品は原料が納得できなかったため没としました)。そのような健康効果が一般的に言えることかどうかはわかりません。コラーゲンの効果の真偽はともかく、もし摂取するならば牛、豚、鶏、魚にかかわらず化学薬品の汚染のない良質なものを選ぶべきだと考えます。

良質なコラーゲンがいっぱい

静岡県静岡市清水区にある八洲商事は、上質のマグロのコラーゲンを製造しています。

その製品100g中、コラーゲン(ヒドロキシプロリン)を6,000mg以上含んでいます。そのほか、タウリン(血圧・コレステロール・血糖値が高い人・肝臓の疲れている人)2,600mg/100g、アンセリン(尿酸値の高い人)1,100mg/100g、ナイアシン(冷え性)40.7mg/100gも含んでおり、八洲商事ではマグロエッセンスと名付けている製品です。

きれいな海の天然マグロが原料

原料のマグロは日本の延縄漁船がアフリカのケープタウン沖やオーストラリア沖などで獲っているビンチョウマグロおよびバチマグロを八洲商事が「一船買い」したものです。操業海域が明確です。マグロを専門に扱っている会社ならではの新鮮な原料の確保、安定的な原料の確保と品質維持が可能です。放射能汚染、

PCBや水銀の汚染の心配の最も少ない、きれいな海のマグロです。

漁獲後鮮度を保つよう-65℃で保存され、魚身は全国の販売先(市場・スーパー・寿司店など)へ出荷されています(カタログ2012年12月4週号でご紹介予定)。このマグロの頭の目の周りの部分だけを集め、先週のカatalog(2012年12月1週号)でご紹介したツナオイルプレミアムを抽出しています。ツナオイル製造と同時に得られるマグロ蛋白質が、このマグロエッセンスです。

いろんなスープに活用を

このマグロエッセンスは、そのままでもスープにしてもたいへんおいしく、スープの素、ツナブイヨンとして毎日のいろんなスープ料理に大活躍することまちがいないです。

楽しく、おいしく良質のコラーゲンを摂取できますので、コラーゲンファンの女性に朗報です。



マグロの解体風景



マグロのサクをつくる作業



このマグロの頭がツナコラーゲンの原料になる

八洲商事の ツナコラーゲン

●原料

ビンチョウマグロ…インド洋
(主としてオーストラリア沖)
バチマグロ…インド洋、大西洋

●製造工程

- ① -65℃以下で貯蔵
- ② マグロ頭部から目の玉部分周辺を集める
- ③ 特殊低温真空抽出、ハイブリッド抽出法にてツナオイル抽出
- ④ ツナオイル抽出残りの水溶液を濃縮
- ⑤ ろ過
- ⑥ スプレードライで粉末
一切の添加物を使用していません

市販のコラーゲンの問題点

牛、豚、鶏などを原料としている場合、いわゆるエサからのポストハーベスト農薬や薬漬け畜産が問題です。魚のウロコから加水分解したコラーゲンは薬漬け養殖魚や魚の汚染が問題です。加水分解も有害生成物が心配です。