



ほんものを たべよう

提出日	4/12	4/13	4/14	4/15
配達日	4/19	4/21	4/21	4/22
翌々週分配達日	4/26	4/27	4/28	4/29

2011. 4月4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、チェルノブイリ放射能汚染、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。

クッキングヒーター COOKING HEATER

たいへん優れたもの 遠赤外線調理具 スーパーラジエントヒーター

炭火、石焼、薪炊をはるかに超えたおいしさ。ガスのように空気を汚さず、IHのように電磁波の心配がない。

エムエフジー (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)

たいへんおいしい料理が作れます

石焼きいもや、薪を使って竈(かまど)で炊いたごはん、炭火で焼いた肉や魚がおいしいのは、遠赤外線の効果と知られています。

エムエフジー(株)のスーパーラジエントヒーターは、リボン状の金属発熱体を赤く発熱させ、その下にあるセラミックを温め発生する、備長炭の3倍ともいわれる高出力の遠赤外線を利用して料理する調理器具です。遠赤外線による温熱効果で、素早く、ムラなく、栄養素を壊さず、簡単においしい調理ができる優れたものです。色・香り・風味が損われにくく、また加熱速度も速いです。他の熱源と比べて、還元作用がありますので、素材の旨味を引き出し、酸味・苦味を抑えて、コクを出す効果があります。

例えば、ごはんは3合の米で電気釜の3分の1以下の時間、たった約12~13分でふくらとおいしく炊けます。食事の準備をしながら、炊き立てごはんを食べることができます。早めに炊飯器を仕掛けておく必要もなく、経済的です。遠赤外線の還元作用で、常温でおひつの中で置いておいて2~3日経っても、その炊いたごはんは色も変わらず、臭いも付きません。炊飯保温ジャーのムツとするごはんから解放されます。

揚げ物は、少ない油であっさり揚げ、衣にほとんど油を吸わせず、ヘルシーで、しかもプロが揚げたように、カリッとおいしく揚げられます。遠赤外線還元効果が高く、揚げ油を酸化させませんので、油の色はきれいなままです。揚げの際、油煙が上がったり、油が散ることがないので、飛散する油で台所回りや換気扇を汚すこともありません。

焼き物は、鍋やフライパンを使って行います。焦げ目つけられます。ほとんど煙がでませんので、お部屋で焼くクッキングが家族で楽しめます。炭火なら10年もの経験が必要なおいしい「焼き鳥」も簡単にできます。魚と野菜を焼いても、肉汁が出ないため、味や臭いも移りません。玉子焼きはしっとりとして上がります。

野菜などを煮ても、くたつとなることなく、歯ざわりよく、おいしく食べられます。

ハンバーグを作れば、5cmもの厚みのハンバーグがわずか10分以内で中まで焼き上がり、しかも肉汁が中に閉じ込められたままの状態で、驚くほどジューシーに柔らかくでき上がります。

このように、料理の腕自慢ができる夢のようなヒーターです。さらに、遠赤外線効果もつ還元力には抗菌作用・鮮度維持作用もありますので、料理の味・品質も長持ちさせます。

危険なIHの代わりに使えます

IHでは有害磁場が、WHO基準の4mG(ミリガウス)に対し、1100~1800mGも出て危険です。電磁波を5mG以上被曝し続けると、中枢神経腫瘍や悪性リンパ腫の原因となり、また妊娠時に被曝し続けると、小児白血病の原因となる可能性があります。

スーパーラジエントヒーターは電気を使いますが、30cm離れて1.7mGと多少ありますが(オルターでは1mG以下が望ましいと考えています)、50cmでは0.4mGと、ほとんど問題にしくてもよくなります。心臓ペースメーカーをお使いの方、補聴器ご利用の方、妊婦の方、子どもにも安心して使えます。

遠赤外線は、日光浴のように、人に優しい働きをします。すなわち、スーパーラジエントヒーターは、オール電化にしてしまった家にも危険な電磁波が問題となるIHの代わりに使えます。

ガス調理に比べて立ち消えや不完全燃焼もなく、炎を使いませんので、天ぷら火災などの心配もはるかに低いので、ご高齢の方の使用に安心です。さらに、空炊き防止機能が付いています。また、ガスのようにCO2・CO・NO2などで、室内空気を汚しませんので、酸欠や中毒の心配もなく健康的です。換気扇の必要がありません。

ガスの排気中の水蒸気による室内環境への結露(一般家庭でガスを使うと1日に約500gの水蒸気が室内に出ます)がなく、ダニ・カビの発生の原因になりません。したがってアトピー・喘息にも悪影響がありません。周囲に逃げる熱もガス約60%に対し、約25%と冷房効率への影響が格段に小さいです。高气密・高断熱住宅にも適しています。



和賀英明さん



底がフラットな鍋なら素材を選びません

ラジエントヒーターは、遠赤外線温めですので、IHのように磁石に反応する鉄製の鍋にだけ限定されるようなことなく、土鍋、ガラス製・ステンレス製の鍋など、どんな材質の鍋でも使うことができます。ただし、鍋底が平らでなければ効率が悪くなります。へこんでいるもの、丸くなっているものは適しません。

熱効率は、ガスコンロの約40%に対し、スーパーラジエントヒーターは約75%とエコロジーです。スーパーラジエントヒーターのランニングコスト(価格ベース)は、都市ガスより8%程度劣りますが、IHとはほぼ同等で、LPガスよりは約45%低く安価です。

スーパーラジエントヒーターの器具そのものの価格は、IHが登場した頃の値段でまだまだ高く、普及価格とはいえません。その高品質を評価して、値段に目をつぶるかどうかがです。

欧米ではラジエントヒーターが主流

欧米では第2のアスベストと呼ばれるIHヒーターは1~2%とほとんど普及していません。その電磁波の有害性、危険性をWHOや国が認めているからです。一方ラジエントヒーターが普及率約85%といわれ、主流です。

日本では家電メーカーが相変わらずIH普及をやめようとはせず、野放しのままになっています。

エムエフジー(株)の和賀英明社長は、ドイツ生まれのラジエントヒーターの長所や、それを普及する社会的使命にいち早く気付き、ドイツからセラミックのヒーター部品(スペイン・EIKA社製)、ガラストップ(ドイツSCHOTT社製)を取り寄せ、国内のコンピューター基盤(京セラ社製)やパネル表示部品(セイコーエプソン社製)を使って九州の工場ですーパーラジエントヒーターの製造に取り組んでいます。

エムエフジー(株)のスーパーラジエントヒーター

セラミッククッキングヒーター FG-500 ※詳しい使い方、料理の仕方を書いたパンフレットが付録としてついています

●特長

- 1. 遠赤外線**
遠赤外線効果で素材を素早くムラなく調理します。
- 2. スイッチ入れて約3秒で赤熱発光**
過熱面が真紅色に発光するので、目でしっかり確認できます。
- 3. 煮物も弱火でじっくり料理**
煮物や暖めなどのとろ火から、強火まで13段階の調節ができます。
- 4. 余熱利用**
強火料理の後なら、余熱で炒り玉子やハンバーグソースなどが上手に仕上がります。中火、弱火料理の後には、汁物の保温などに利用できます。
- 5. 自動炊飯機能**
料理にあった調理時間を設定します。セットした時間がくるとお知らせ(自動的に通電をON・OFFにします)。※状況により火力設定が異なります。
- 6. 「からっ」と揚がる!!自動温度調整機能付**
揚げ物に最適な温度をキープして、しかも安全に料理ができます。
- 7. 高温注意ランプ**
ヒーター通電中、及び通電OFF後もトッププレートが熱い間はランプが点灯して注意を促します。
- 8. 切り忘れ防止**
切り忘れて何も操作を行わなかったときは、45分が過ぎると自動的にヒーターの通電が止まります。
- 9. 音声ガイド機能**
火力調節モード、温度調節モード、切り忘れ防止機能動作時、調理タイマー設定時、予約タイマー設定時に音声ガイドがお知らせします。

- 10. 点字表示機能**
目の不自由な方のために本体には鍋を中央に置く凸マークや操作部の電源スイッチを点字表示してあります。
- 11. 温度過昇防止機能**
空炊きなどにより鍋底の温度が異常に上がると、自動的にヒーターの通電が止まります。
- 12. セーフティスイッチ装置**
小さなお子様やお年寄りにやさしいセーフティスイッチ装置付。
- 13. 健康調理**
遠赤外線効果により食材の内側から熱が伝わるため、油を吸収しにくく、健康的な調理が出来ます。
- 14. 掃除簡単**
プレートがフラットなので、掃除も簡単。そもそも鍋やヤカンなども汚れません。

設置は場所を選びません。そのまま置くだけの据え置きコンロタイプとビルトインタイプがあります。オプションで専用台もあります。国内システムキッチンメーカービルトイン対応のワイド75cm(FG-750TW)、レギュラー60cm(FG-600TR)タイプの(ヒーター3台付き)もあります。検討される方は、オルターまでお問い合わせください。

耐久性 寿命約10年

●類似品に注意

エムエフジー社のドイツ製のスーパーラジエントヒーターと同じような見た目で見れば日本製ラジエントヒーターが出回っています。売価は半額ですがニクロム線が使われていて、一切遠赤効果がありませんので要注意です。

IHクッキングヒーターの問題点

磁力で渦電流を起こし、鉄分子同士の摩擦熱で熱を発生させ、鍋を熱していますので、調理に時間がかかる上に、料理が水っぽくなったり、油っぽくなります。また、その有害で強力な1100~1800mG(ミリガウス)磁場が、妊婦のお腹あたりや子どもの脳、目の高さで人体に悪影響を与えます。

電子レンジの問題点

マイクロウェーブという電磁波を照射し、食品に含まれる主として水分子に超高速振動を与えて発熱させるため、均一に火は通りますが、素材の水分が奪われて硬くなったり、化学変化を与えて、素材のもつ風味や旨味を失くします。有害な磁場を発生させるだけでなく、市販野菜に多く含まれる亜硝酸態窒素と肉や魚に含まれるアミンを反応させ、ジメチルニトロソアミンを生成させるなど、いわば危険な照射食品を家庭で作るような器具といえます。