



ほんものを たべよう **B**

| | | | | |
|---------|------|----|------|----|
| 提出日 | 8/ 火 | 水 | 9/ 木 | 金 |
| | 30 | 31 | 1 | 2 |
| 配達日 | 9/ 火 | 水 | 木 | 金 |
| | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 翌々週分配達日 | 9/ 火 | 水 | 木 | 金 |
| | 13 | 14 | 15 | 16 |

2011. 9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。

魚 FISH

きれいな土佐の海の旬の地魚 ワンフローズンの冷凍魚

安心調味料で水産加工、消費者と生産者へ幸せを運んでいます。

(有) 土佐佐賀産直出荷組合

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)



浜町明恵さん(写真中央)

無添加で水産加工

高知県黒潮町佐賀にある、土佐佐賀産直出荷組合の浜町明恵代表は、地元前浜で水揚げされる魚を、その日のうちにバラ凍結や半調理などに加工し、一切の薬品を使用せずに、無添加で出荷しています。とくにオルター向けの加工品はオルターで使用を了解した調味料のみを使っています。

きれいな土佐の海の魚

水揚げ港は鰹船団で有名な地元佐賀港が中心ですが、宿毛港から宇佐港の、いわば土佐湾の西半分地域からも集めています。

魚種が豊富ですが、あまりいろんな魚が獲れるといわゆる雑魚扱いで市場出荷がされにくいことがあります。季節ごとに獲れるそんな多種多様な魚を丁寧に扱うことによって、消費者にとってお得な価格、生産者にとって仕事や収入が安定する事業になっています。

使いやすい小魚が定番

アジ、キビナゴ、イカなど、豊富な小魚が定番で、加工場で丁寧に下処理後、バラ凍結されます。それらの冷凍魚はワンフローズン(漁場から消費者まで1回のみの凍結)のたいへん良い保管条件で私たちに届いています。

土佐佐賀産直出荷組合では多種類の加工品も製造しています。それらの中には他団体のゆるい品質水準の調味料などを使った品もあるため、オルターとしてより安全安心な調味料のみを厳選して、オルター仕様の加工品を出荷していただいています。

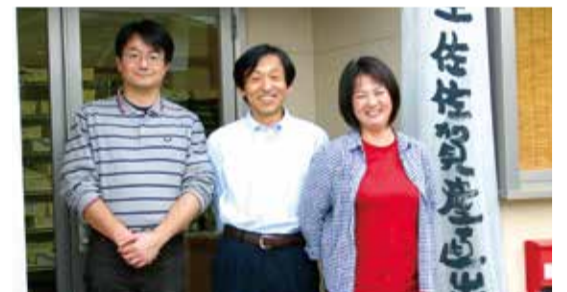
こんなおいしい魚が雑魚とはもったいない

浜町明恵代表のお父さんもおじいさんも地元の漁師です。生まれ育った漁師の家で、市場に出せなかった雑魚を、いつもおいしく家庭で調理していました。そんな市場で売れない魚が「もったいない」「何と

かしたい」「漁師もだんだん減ってきた」「こんなおいしい地元の魚をもっと多くの人へ紹介したい」というのが地元で水産会社を2004年に立ち上げた理由です。過疎化が進み、就労の場も年々減っている町の人の働く場にしていきたいと考えています。

明恵代表が地元の炭焼カツオたたきの水産加工会社で働いていた経歴や学校給食で調理師をしていたことも役立っています。

オルターへのご紹介は高生連からです。



高生連の松林代表(写真中)と

土佐佐賀産直出荷組合の冷凍魚、水産加工品

●原料

鮮魚…………… 高知県西部、土佐港の西半分、宿毛港、土佐佐賀港、土佐清水港、鈴港、宇佐港などで水揚げされる鮮魚。
小エビ、小イカ、キビナゴ、イワシ、アジ、サバ、ブリ、シイラ、チダイ、カツオなど

醤油…………… (株)ヤマヒサ 国産大豆、国産小麦、塩

みりん…………… (株)角谷文治郎商店の三河みりん

料理酒…………… 大木代吉本店

天日塩…………… いごてつ 海水塩(高知県)

△並塩

砂糖…………… 新光糖業 SC糖

△ゆず酢…………… 高知県産

こしょう…………… 向井珍味堂

△でんぷん…………… (株)小田壱 北海道産

△しょうが…………… 高知県産

△にんにく…………… 高知県産、青森県産

※上記のうち△はオルター仕様ではありません。

●加工

冷凍魚は下処理後、バラ凍結し、そのままワンフローズンでお届けしています。
加工品は冷凍していた魚を半解凍し、水洗い、腹出し、あるいは3枚おろしなどを行っています。



高知県黒潮町の海

市販の魚の 問題点

食べもの百科P.84を
ご参照ください。