



ほんものを たべよう

| | |
|---------|-------------|
| 提出日 | 4/ 火 水 木 金 |
| | 27 28 29 30 |
| 配達日 | 5/ 火 水 木 金 |
| | 4 5 6 7 |
| 翌々週分配達日 | 5/ 火 水 木 金 |
| | 11 12 13 14 |

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2010.5月1週号

アボカド AVOCADO

メキシコからの 高地栽培 オーガニックアボカド

ヘルシーなオメガ3の不飽和脂肪酸がたっぷり。
他に類がない格別のおいしさです。

ダーボン・オーガニック・ジャパン(株)

文責 西川 栄郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



ホセ・アントニオ・トゥングイ代表(中央)とトゥングイファミリー

アボカド栽培のプロが作っています

先週のオルターカタログ(2010年4月5週号)でご紹介したコロンビア産オーガニックマウンテンバナナのダーボン・オーガニック・ジャパン(株)は、バナナの他にオーガニックのアボカド、マンゴー、コーヒー豆、ドライフルーツ、ナッツなども扱っています。

ダーボン・オーガニック・ジャパン(株)が扱っているアボカドは、メキシコ・ミチョアカン州ウルアパン市の有機農法アボカド生産者組合(アビオエムABIOEM)のもので、アビオエムは先駆的に有機アボカド生産に取り組む生産者たちにより1997年に設立されました。現在は有機アボカドで生計を立てている35戸の小規模農家が加入していて、圃場面積は合計186.5haです。

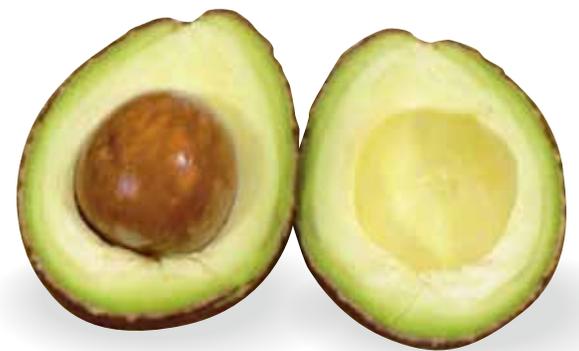
アビオエムの代表者はホセ・アントニオ・トゥングイさん。農園は71ha以上あります。三代にわたるアボカド栽培に携わり、トゥングイさんの父親はメキシコのアボカド栽培のパイオニアです。有機栽培には1993年から取り組んでいます。

アボカドに適した自然環境

アビオエム農園はアボカド栽培に適した標高1200~2000mの高地にあり、標高差によって少しずつ収穫時期がずれることを活かして、一年中日本への出荷を可能にしています。

アビオエムのあるメチョアカン州は、ハス種のアボカドの世界最大の出荷地です。自然条件がアボカド栽培に向いているからです。年間平均気温が18~25℃と温暖で、夏とときどき冬に雨が降り、年間降雨量800~1600mmと雨が多く適度な湿度がある高地にあること、年間1000時間の日照時間、火山灰と土の間の土質でミネラルや有機質に富んだ保水力に優れた土壌に恵まれています。

アビオエムはこのアボカド栽培に適した自然条件下で、豊かな生物多様性を大切に、自然な有機栽培、自然な収穫を行っています。また、収穫時期によるクレージーフラワー、アバンタハラ、レギュラー、オールド・クロップの各フルーツタイプごとに適切な温度で保管をして、おいしいアボカドを出荷しています。



格別なおいしさ

そのため、緑がかった黄色の果肉はバターのように、オイル含量は10~20%、特に3月から5月には15~20%に達します。アボカドに含まれるオイルはオメガ3の不飽和脂肪酸で、たいへんヘルシーで、血中コレステロール増加の心配は不要です。

アビオエムのアボカドはソフトな舌触り、しっかりした香り、クリーミーでまろやかでコクのある味が特徴です。ずっしりとした重量感があり、食べたときの濃厚な味わいは他に類がない格別のおいしさです。

ダーボン・オーガニック・ジャパン(株)の オーガニックアボカド

●生産者

メキシコ・ミチョアカン州ウルアパン市の有機農法アボカド生産者組合(アビオエムABIOEM)の35戸の小規模農家。田圃面積186.5ha。

●品種

ハス種

●栽培方法

防除……化学合成農薬不使用。病虫害の予防と管理には水酸化カルシウム、硫黄、昆虫病原菌、植物エキスを使っています。除草管理は年に2~3回行います。木の周りの草は草刈り鎌や草刈り機で手除草します。木の間は草刈り機を使います。
施肥……牛とヤギの糞で作った自家製ミズ堆肥を利用しています。また岩粉を使って土壌にミネラルを補給しています。

●収穫

専任の収穫担当者チェリーピーカーによって、果実へのダメージがないよう十分に配慮し、すべて手作業で行っています。

●パッキング・輸出

パッキングハウスは日本向け輸出で経験豊富なフレッシュ・ダイレクションズ・メキシカーナが担当・管理しています。輸出港はメキシコのラサロ・カルディナス港です。日本へは約2週間で到着します。もちろん輸送中もポストハーベスト農薬の使用はありません。

●輸入

大阪港に到着し、植物検疫と通関を受けます。このとき植物検疫で特定の害虫や病気が発見された場合、青酸ガスくん蒸を受けます。この場合は「有機栽培」の表記はできませんので、オーガニック流通から外すことになり、オルター会員へは届きません。

●加工

三重県伊賀市の丸田中青果加工(株)に運ばれ、オーガニック専用の場所で適温保管されますので、一般栽培品からの農薬の移染はありません。

●有機認証

有機JAS認証(IMO)

市販のアボカドの問題点

一般の輸入のアボカドは現地で農薬を使って栽培されるだけでなく、ポストハーベスト農薬の問題もあります。

また早穫りして輸入していますので、たいへん当たり外れが多く、輸入した半数は腐ってしまうために食べられずに捨てられるという話があります。熟していない固いものや、熟しすぎてえぐ味や苦味が出たものを食べて、アボカドはまずいと思った人がいるかもしれません。