Alter
安全な食べものネットワーク オルター
since1976

ほんものをたべよう D

Alter Weekly Order Catalogue

2010. 7月5週号

提出日 7/ 火20 水21 木22 金23
配達日 7/ 火27 水28 木29 金30
翌々週分配達日 8/ 火3 水4 木5 金6

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。

ソース、ケチャップ、ドレッシング SAUCE,KETCHUP,DRESSING

有機原料を使用したソース、ケチャップ、ドレッシング

顔のみえる、こだわりの原料使用。
食品添加物無添加、素材本来の風味を生かしています。

島田光雅社長（右）自社農園にて

光食品（株）

文責　西川 栄郎（NPO 安全な食べものネットワーク　オルター 代表）

ほんもの作りにこだわって

徳島県板野郡上板町にある光食品（株）の島田光雅社長は、農産物のトレーサビリティー（原料・生産履歴の追跡管理）の明確な国産を基本とする有機あるいは特別栽培の野菜・果物を原料ベースに、有機本醸造醤油、有機純米酢、有機純りんご酢などのこだわりの調味料を使い、安全安心の各種ソース、ケチャップ、ドレッシングなどを製造しています。ただしジュースなど一部、外部委託工場製品もあります。

製造においては、いたずらに効率のみを追求するのではなく、手間を惜しまず手作りの良さを残した製品作りを心がけ、液膜流下型真空濃縮還元装置などを採用し、熱変成を極力避けて味や風味を大切にしています。

使用する香辛料は自社で粉砕し、香り、品質を大切にしています。だしなどはエキス（その多くは原料や製造工程が不詳、粗悪なものが多い）などを使わず、自社で鰹節、昆布、乾しいたけなどから取っています。

環境にやさしい工場

工場は安全や環境への配慮も行き届いています。製造タンク、ライン、充填機などは手洗いと湯洗浄を基本とし、有害な合成洗剤を使いません。工場の壁や天井をステンレスにしています。虫の混入を防ぐため工場内を陽圧にし、充填室にはクリーンルームを採用しています。一般のボイラーではボイラー内の腐食を防ぐため清缶剤が使われますが、製造蒸気から清缶剤が製品に混入する可能性があるため、膜脱気装置を導入し、清缶剤を使用していません。

洗瓶などに使用した後の水は中水として工場の屋根に散水したり、太陽光発電システム、ガスヒートエアコン、LPガスボイラー、エコノマイザー（廃熱交換器）などを採用し、エコにも取り組んでいます。工場の前を流れる吉野川の水よりもきれいな水にする排水処理施設、排出する生ゴミを堆肥化する堆肥場もあります。

休耕地対策に自社農園

光食品は島田光雅社長のお父さん、島田利雄会長が1946年に創業し、合成添加物をいっさい使わないソースを発売したのは1964年。当時はチクロ、サッカリン、AF-２などが全盛期にあって添加物を使用することが当たり前でしたが、良い食品を作り社会に貢献することを社是とする光食品は、無添加食品の先駆けとなり、当時話題となった新幹線「ひかり」にちなんで「超特級ヒカリソース」としました。

1974年に有吉佐和子著「複合汚染」が話題になって、さらに無農薬・有機栽培の原料を使う究極のソース作りへと進まれました。1977年に日本で初めて有機野菜・果実から作ったウスターソースを発売。1999年、島田光雅社長就任。余談ですが奥様はかつて甲子園を湧かせた池田高校野球部の蔦元監督のお嬢さんです。

2000年、JAS法に基づき有機加工食品の製造業者として認定を取得、さらに2001年からは地元徳島の耕作放棄地を自社農園として利用することを志し、有機JAS認証農場を含む約６ヘクタールの自社農園を持つようになり、みかん、トマト、にんにく、にんじん、ゆず、すだち、ゆこう、レモンなど一部原料の栽培にも取り組んでいます。

大手メーカーからの圧力

私が光食品と出会ったのは1976年、徳島時代でした。出会ってすぐ問題となるカラメル着色をやめるようアドバイスを差し上げ、やがてカラメル不使用のソースができました。以来、光食品のソースの色は真っ黒でなく、現在の自然な色になりました。その後、新製品を開発されるたびに原料や容器などの詳しい説明、相談をいただいています。その真摯な姿勢に、日本で一番信頼できるソースとして多くの消費者団体に紹介をしてきました。出会った当時は製造の５％しかなかったこだわり品が、今では100％へ切り替わり、製造量も２倍以上に躍進して、日本のソース工業界に風穴を開けつつあります。

この光食品を目の上のたんこぶと考えたあるメーカーがかつて、ヒカリソースに対する残留農薬分析をして無農薬表示をやめさせようとしたことがあります。自らのソースは検出限界をppm単位で測定し、ヒカリソースはppmより1000倍厳しいppb単位で測定して、その結果で圧力をかけようとしました。しかし皮肉なことに、そのメーカーのソースから目を粗くしたはずのppmでも残留農薬が掲出され、ヒカリソースはppbの厳しい分析でも検出されなかったのです。その後もソース工業会としてJASマークを根拠に圧力がありましたが、光食品としてそんなJASマークは返上することにしました。

ドレッシングの界面の『もやもや』は安全の印

光食品では農家が野菜や果物を余らせて困っているという声に応えて、ドレッシング、ジュースなど様々な加工品を作ってきました。

ドレッシングについては「大手メーカーのような乳化タイプは無添加ではできない」と、分離液状タイプを作っています。そのため油と水の界面は油や蛋白質の成分で少し『もやもや』しています。大手メーカーはこの『もやもや』が一見カビでも生えているように見えるため嫌い、乳化剤を使用しているのです。結局はよく振って使うドレッシングの『もやもや』を気にする必要はないでしょう。光食品のドレッシングが遮光性のあるビンに入っているのは、抗酸化物などの食品添加物を使わないためです。

光食品ではジュース缶などの内面塗料の環境ホルモン、ビスフェノールA対策をしています（※）。ただしこれらのプラスチックにもキャリーオーバーの添加物の可能性が残っていると考えられますので、オルターでは缶よりビンをお勧めしています。

※GP缶の缶底・胴はポリエステルフィルム、缶フタはビニルオルガノゾル。サイダー缶の缶底と胴はエポキシアクリル系、缶フタはビニルオルガノゾル系樹脂、ゆずドリンクの缶底と胴はエポキシフェノール系・エポキシエステル系・ビニール系塗剤、缶フタはビニルオルガノゾル系塗剤

光食品の製品

●種類

ソース類 …… ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソース、お好みソース、甘口カレーが熱辛になっちゃうソース、オイスターソース
トマト加工品…… 国内産特別栽培トマト使用トマトケチャップ、トマトケチャップ、有機トマトピューレ、有機ピザソース、国内産有機ホールトマト、オーガニックトマトソース（暫定品）
ドレッシング…… フレンチドレッシング、中華ドレッシング、野菜ドレッシング、果実の恵みドレッシング、有機青じそノンオイルドレッシング、有機胡麻ドレッシングタイプ
ジュース …… オーガニックトマトジュース、オーガニックトマトジュース食塩無添加、野菜ジュース、野菜ジュース食塩無添加、有機にんじんジュース、有機アップルキャロット、有機黒酢入りりんごドリンク、レモンサイダー、みかんサイダー＋レモン、すっとゆずドリンク
その他 …… 有機ポン酢しょうゆ、焼肉のたれ、麻婆の素、有機すだち酢、有機レモンマーマレード

●原料

国内産有機野菜・果実 玉ねぎ（久米実他）、トマト（自社農園他）、みかん（自社農園他）、にんにく（森野竜市他）、にんじん（宮田新二他）、しょうが（森野竜市他）、すだち（森野竜市他）、レモン（末岡英治他）、ゆず（森野竜市他）、ゆこう（森野竜市他）、青じそ（自社農園）
国内産特別栽培 …… トマト（自社農園他）
海外産原料 …… 有機トマペースト（Tomatek社［今後はOLAM社に変更していく予定］アメリカ産。現地加工、ポストハーベストの心配なし）、有機ゴマ（Huaen Organic Foods Co.の中国産有機白胡麻。日本の和田萬商店で煎り加工）、有機レモン（Citromil社のスペイン産。現地加工、ポストハーベストの心配なし）、有機りんご（Profruits社のニュージーランド産。現地加工、ポストハーベストの心配なし）
砂糖 …… 海外産の黒糖（日本の近畿食糧（株）にて最終加工）、種子島の粗糖（新光糖業）、沖縄の黒糖（波照間製糖（株）製の沖縄産黒糖を日新カップ（株）にて最終加工）、北海道産ビート糖（北海道糖業）
有機砂糖 …… Goiasa社（ブラジル）他
純米酢 …… マルカン酢。国産米100％、アルコール無使用
有機純米酢 …… 圧分酢。国内産有機米100％、アルコール無使用、静置発酵
有機純りんご酢 …… 圧分酢。ニュージーランド産有機りんご100％、アルコール無使用、静置発酵
有機玄米黒酢 …… 圧分酢。国内産有機米100％、かめ造り
醤油 …… ヤマヒサ、センザン。国内産丸大豆、小麦を原料に本醸造
有機醤油 …… 弓削多醤油。国内産有機丸大豆、小麦を原料に本醸造
塩 …… 天日乾燥の原塩や赤穂の天塩
米味噌 …… ますやみそ。国内産丸大豆、米使用
本みりん …… 角谷文治郎商店の三河みりん
有機米発酵調味料…甘強酒造
魚醤 …… キタマ。国内産イカ使用
カキエキス .. 仙味エキス。自己消化酵素で分解。デキストリン、酵素添加なし
でんぷん …. ×コーンスターチ（アメリカ、南アメリカ産他）、タピオカでんぷん（タイ産他）
麦芽水飴 … 加藤化学。国産じゃがいも、ポストハーベストフリー大麦麦芽（カナダ産）
香辛料 …… ナツメグ（インドネシア産）、タイム（モロッコ産）、クミン（インド産）、メース（インドネシア産）、黒胡椒（マレーシア産）、唐辛子（自社農園他）
こんぶ …… 国内産
しいたけ …. 国内産原木しいたけ

※上記の×印はオルターでは暫定的に認めています。

市販のソースの問題点

もともとのソースは塩漬け野菜が発酵したものでした。しかしそのような発酵法によるソース製造は日本国内にはありません。一部酵素分解を売り物にしているものはあります。

国内で一般的に作られている大手メーカーのソースは、香辛料や野菜スープなどを混合したものです。もとより原料の野菜が無農薬ではありません。酢・砂糖なども粗悪なものが使われています。異性化糖（遺伝子組み換え）も使われます。保存料・着色料（カラメルなど）・調味料（グルタミン酸ソーダなど）・増粘多糖類・酸味料など食品添加物のオンパレードです。濃厚ソースなどではとろみにつかわれるコーンスターチに遺伝子組み換え問題があります。

光食品ではガラスビンを使っていますが、市販ではプラスチック容器（環境ホルモン）に入っていて、半年後には容器の臭いが移っています。

市販の缶ジュースの問題点

原料が農薬を使った栽培をしています。それを通常は濃縮還元しています。必要以上の加熱による影響で風味など壊れてしまっています。加塩や加糖も一般的です。合成保存料、合成着色料、合成甘味料、香料、酸味料などの食品添加物の添加も一般的です。大手缶メーカーで缶の内張りのプラスチックからの環境ホルモンビスフェノールＡに関する対策は進んでいますが、まだ100％ではなく、またビスフェノールＡ以外の薬品の溶出の心配も残っています。

Ｐ２～３で、光食品のソース、ケチャップ、ドレッシングを使ったレシピをご紹介しています。