



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

2010. 8月4 週号

提出日				
8/	火	水	木	金
17	18	19	20	
配達日				
8/	火	水	木	金
24	25	26	27	
翌々週配達日				
8/	火	9/水	木	金
31	1	2	3	

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。

豆腐 TOFU

京風やわらか豆腐

国産大豆が原料。
おいしさが光る豆腐です。

太子屋

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)



大西隆茂さん・静子さんご夫妻

国産大豆で安心豆腐

徳島県鳴門市にある太子屋の大西隆茂さん・静子さんご夫妻は、国産大豆と昔ながらの海水にがりでたいへんおいしくて安全な豆腐を作っています。京都時代に修行された豆腐作りの技術が活かされています。

オルター仕様での豆腐作り

私が太子屋の大西ご夫妻に出会ったのは、京都で修行されたあと、生まれ故郷近くの鳴門市で豆腐屋を開業されて間もない三十数年前のことになります。「徳島暮らしをよくする会」時代の会員、鎌田容子さんから「おいしい豆腐がある」という情報で出会いました。

ポストハーベスト農薬の心配のない国産大豆、昔ながらの豆腐の凝固剤である海水にがり、国産菜種圧搾りの菜種油（現在はオーストラリア産非遺伝子組み換え菜種の圧搾一番搾りを使用）などに原料を変えていただくようお願いしたところ、気持ちよくお引き受けいただいたのが安全な豆腐作りの始まりでした。

蛍光増白剤の汚染のないふきんで

豆腐作りに使うふきんの蛍光増白剤汚染を気にする私のために、私たち向け豆腐の製造にあたって新たに無蛍光のふきんを準備していただくことになったのですが、その無蛍光のふきんを縫うために3日間の徹夜をすることになってしまいました。それも今では懐かし

い思い出です。

1日目に縫ったふきんの布は無蛍光のものだったのですが、糸が市販品だったために糸の部分が蛍光を発しました。2日目にはその糸を抜いて無蛍光の糸で縫いましたが、まだ蛍光が光っていました。前の糸の蛍光増白剤がふきんの布に移染していたからでした。3日目に移染部分を切って再度縫い直して、やっとふきんが完成したのです。

開業当時はまだお客さんが少なかったのですが、その安全性、おいしさが多くの人たちに評価されて、今では従業員数総勢約50名となり、2人の息子さん、長男の尚希さんと次男の祐司さんもすっかり後継者となっています。2000年4月には現在の新工場に移って、オルターの活水器も設置なさっています。

太子屋さんの 豆腐

豆腐

●原料

国産大豆…九州産の国産大豆フクユタカ

にがり…高知県黒潮町の海工房の海水塩のにがり

水…オルター推奨の活性水（JCSのハイパーネオ）を2000年11月より使用。そのため以前よりずっしり重く感じるようになっていきます。水そのものの臭いもなくなり、さらにおいしくなっています。賞味期限はそれまでは配達後2～3日と考えていましたが、この活性水の効果によって1週間以上でも保存可能になっています。



完成品の豆腐

●製造方法

国産大豆を活性水に一晩浸漬した後すりつぶし、呉に煮た後、おからと豆乳に分離します。この豆乳ににがりを打ち、豆腐ができます。

もめん豆腐は、桶の中でにがりを打った後、木綿の布で水を切って固めた豆腐を冷水につけて切り分けます。

寄せ豆腐は、上記のにがりを打った後、桶から容器にそのまますくいます。水でさらしていないので風味はそのまま保たれています。容器にはだしが付いているという表示がありますが、このだしはオルター仕様ではないのでオルター向けには付いていません。

絹ごし豆腐は、にがりを打ってできた豆腐を絹ごし用の缶の中に入れて水切りせずに固めた後、冷水の中につけて切り分けます。

容器のプラスチックには、食品に対して比較的なまなポリプロピレン製のものを使っています。プラスチックを避ける工夫をいろいろと検討してきましたが、今のところ現状のもので落ち着いています。

化学的な凝固剤・消泡剤など食品添加物は一切使用していません。

うすあげ・すしあげ・三角厚あげ

●原料

国産大豆、にがり、水…同左

菜種油…石橋製油の菜種油。オーストラリア産の非遺伝子組み換え菜種を圧搾一番搾りした油です。

ふくらし粉（三角厚あげ以外）…炭酸カルシウム



揚げている“あげ”

●製造方法

豆腐よりもう少し水を切って固めにした豆腐生地を油で揚げます。以前は手揚げでしたが、現在は手揚げ風の機械を使っています。

京風がんも（暫定品）の原料は、他の揚げ類と同じです。ただし豆腐以外の野菜（ぎんなん、ゆり根、ごぼう、にんじん、ごま、やまいも）は残念ながらまだ一般市販品です。

季節品のもちきんちゃくの中に入っているもちは国産もち米です。かんばんもちも国産です。

いなり用味付けあげ（暫定品）のあげの原料は上記と同じです。砂糖（三温糖）、醤油、みりん、だし汁は一般市販品です。



作業風景

市販の豆腐の 問題点

「食べもの百科」P112を参照してください。