



ほんものを たべよう

提出日	4/ 火	水	木	金
	23	24	25	26
配達日	4/ 火	5/ 水	木	金
	30	1	2	3
翌々週配達日	5/ 火	水	木	金
	7	8	9	10

2019.5月1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。

惣菜 COOKED FOOD

幸せの輪が広がる寿司作り 原材料はすべて安全なオルター食材

特定非営利活動法人 吉野コスモス会

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)



吉野コスモス会の皆さん



安全な原料で次々と寿司を開発

奈良県大淀町の特定非営利活動法人 吉野コスモス会(竹林祐理事長)は、安全なオルター食材100%を原料に、オルターオリジナル仕様の「柿の葉ずしサバ」「柿の葉ずしサーモン」「柿の葉ずし炙りさんま」「炙りさんま寿司」「炙りサバ寿司」「にっこりのり巻き」「鶏照り親子の巻き寿司」「にっこりいなり」「恵方巻き」「鶏照り親子の恵方巻き」などの寿司を作っています。いずれもたいへんおいしく、すばらしい出来栄です。

当事者の自立のために

吉野コスモス会は、奈良県南和地域には精神に障がいがある人の居場所がないという家族の声が集まり、「杏陽館」を開設するのが始まりです。現在、「ういる工房」「杏陽館」「相談支援事業」「地域活動支援事業」「共同生活援助事業」の5事業を行っています。働く・暮らす・余暇活動の事業で約80名、相談事業も入れると400名以上の障がいがある人たちの支援をおこなっています。



柿の葉ずしサバ

亡き妻の志を継いで

吉野コスモス会が寿司作りを始めたのは、2009年、山方 通夫前理事長の時代です。山方さんはその4年前に、養護学校にお勤めだった奥様をご病気で亡くされました。吉野コスモス会の仕事は病気が良くなったら一緒にやろうと奥様と約束されていた仕事でした。

オルターとの出会い

山方さんは当時「杏陽館」でやっていたたこ焼き屋だけでは福祉作業所の事業としては弱く、何か新しい事業に取り組めないかと模索されていました。そこで、オルターの梅や柿の生産者である萩本 一さんに相談してみました。山方さんは前職の関係で、萩本農園の経理を担当されていたから。

その相談を聞いた萩本さんは「それならオルターに相談するのがよい」とアドバイスをし、山方さんと私との出会いがありました。この話を聞いた私は、それならば柿の葉ずしを



柿の葉ずしサーモン

ぜび、と提案しました。柿の葉ずしは私の好物で、吉野で作るなら名産の柿の葉ずしがよいとの考えからでした。

地域の想いが結晶化

さっそく柿の葉ずしの試作が始まり、あっという間に生産開始にまでこぎつけました。趣旨を聞いて賛同された元寿司職人の榊井 雅司さんをはじめ、多くの老舗の柿の葉ずし屋さんから惜しみなく技術を教えていただけました。無農薬のお米、無添加のサバ、オルターの調味料はもとより、寿司を包む柿の葉まで無農薬にこだわった(現在は減農薬)昔づくりの柿の葉ずしが完成したのです。

すごい技術も身についた

手間や手技が必要な押し寿司なら、大量生産や機械に頼る大手食品メーカーにもけっしてコスト面でも負けることはありません。「ごはんを炊く」「すし飯を作る」「塩サバをのせる」「柿の葉に包む」「押し寿司にする」「包装する」など、それぞれに事情を抱えている利用者にとっても幅広い作業チャンスができました。

あとで気づいたのですが、柿の葉ずし作りは障がいのある人にとっては難しく、複雑な作業が必要でした。しかし、このある意味無謀な挑戦を乗り越え、実現できたことにより、柿の葉ずし以降の寿司は比較的簡単に、楽々と実現していったのです。

最初の困難を乗り越えて、つかんだ絆

こうして始まった柿の葉ずし作りでしたが、最大の困難は第1回のお届けのときに起こりました。冷凍の寿司を解凍してもご飯が「ボソボソ」になる、「白蠟化」が起こっていたのです。冷凍したご飯はゆっくりと解凍したり、ゆっくりと凍結すると白蠟化してボソボソになるのです(購入された品も



柿の葉ずし炙りさんま

のを解凍する場合は42℃のお湯で解凍するか常温で解凍してください。冷蔵庫内での解凍はやめてください。試作の時は少量のサンプルで製造していましたが、白蠟化は起きていなかったのですが、本番では大量の注文が来て、ダンボールに入れて冷凍したため緩慢凍結となっていたのです。その後は急速冷凍機を導入して解決しています。

一般取引なら全品返品となっても仕方がないところ、京都の人から京都の焼きサバずしの伝統を教えていただき、全員に対し値引きをした上で、温めて食べてもら

うよう呼びかけ、無事この危機を乗り越えました。自腹での弁償を考えていた山方理事長も助かり、会員も「焼きサバずし」がたいへんおいしいと喜んでくれました。

この事件がオルターと吉野コスモス会の絆をいっそう強めたのは言うまでもありません。

吉野コスモス会の奇跡

柿の葉ずしの製造を始めて、吉野コスモス会では2013年後半に、当初1万円以下だった当事者の月給が4万円になりました。そして当事者の人々から次のような喜びの声があがりました。

*こんなににお給料をもらったのは初めてです。生きててよかったです。

*美容室の予約をいれたんよ。(女性の方ですが、普段の服装・髪型と言動からそんな言葉が出てきたことに職員一同びっくりする発言でした)

*私のお金で家族のクリスマスケーキを買うんよ。(普段無口な女性で家族に何かをプレゼントするのは初めてのこと)

*月に一度のスーパー銭湯が唯一の楽しみだったけど、ランチも付けられる。(普段はおにぎりを持参し、銭湯の目立たないところで食べている)

*僕たちは価値のある仕事をしている。ぼくが休むと皆が困るから休まない。

*お客様の笑顔のために一つ一つ丁寧に仕事しよう。

2013年10月28日、さらに2015年11月1日には新工場が完成しました。全国の福祉作業所から注目されています。

最高の品質で勝負

吉野コスモス会は、ゆくゆくは健常者や障がい者という枠をとっばらって共に働けるソーシャルファーム(社会的課題の解決をビジネスの形で行う事業体)を作り上げていくという大きな夢をお持ちです。この寿司作りが五條市、吉野郡3町8村全域のハンディをもつ人がより幸せに生きていく場づくり、地域づくりの大きな拠点になるよう願っておられます。もちろん「福祉」を売り物にするわけではなく、地元の伝統を活かして作る「柿の葉ずし」の味わいが多くの人を魅了しているのです。



にっこりのり巻き



にっこりいなり