



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2019.5月3週号

提出日	5/7	火	水	木	金	10
配達日	5/14	火	水	木	金	17
翌々週分配達日	5/21	火	水	木	金	24

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。

アイスクャンデー ICE CANDY

全国で話題のオルターの アイスクャンデー

素材の風味を大切に作った味

(株) ネージュ

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)



厳選したシンプルな原材料

オルターでは大阪府八尾市のネージュに委託してアイスクャンデーをつくっています。そのコンセプトは原料として考えられる限り最良のものを使っている事、そしてその素材の良さを損なわないよう、製造工程上、再ホモジナイズや不必要な加熱は避けている事。だからおいしい素材の味がそのまま生かされ、びっくりするくらい味わい抜群のアイスクャンデーになっています。

市販品に比べて、オルターのアイスクャンデーの原材料はとてもシンプル。例えば、「小豆キャンデー」の原材料は「あん、砂糖、食塩」だけ、「みかんキャンデー」の原材料は「柑橘果汁、砂糖」だけです。良質の原材料の風味を活かして加工するので、香料や着色料を使う必要がないのです。安定剤、乳化剤も不使用です。

砂糖は、北海道産ビート糖(遺伝子組み換えではない)を使用。ビートには、腸内環境の改善に有効性が実証されているオリゴ糖がたくさん含まれており、健康効果も期待できます。「小豆キャンデー」と「宇治金時キャンデー」のあんには、ビタミン・ミネラルをなるべく残した種子島甘蔗分蜜糖を使っています。

全ての銘柄で、安定剤が入っていないため、少し溶け

やすいのが難点ですが、これも安全の証です。

風味を活かす加工の工夫

オルターのアイスクャンデーを開発するにあたり、ネージュさんをお願いしたのは「素材のよさを損なわないこと」。そのため製造工程で余分な加熱をしていません。例えば「みかんキャンデー」なら、砂糖を煮溶かし、煮沸殺菌をしたところへ、みかんジュースをそのままそっと加えることで、果汁の風味を守ります。「ミルクキャンデー」も同様の方法で、余分な加熱やホモジナイズを施さず、ミルクの風味を守ります。

スティック加工も化学物質フリーを確認

ただ、スティックは、国内の加工業者が見つからず、やむをえず中国産スティックを使うことになりました。しかし、木片にありがちなTBZ(チアベンダゾール)・OPP(オルトフェニルフェノール)の曝露がないことを確認、皆さんのご信頼にえています。

発育盛りの子どもが食べるお菓子こそ安全に

市販のお菓子は発育盛りの子どもが食べるにもかわらぬ、粗悪なものばかりです。アイスクャンデーも例

外ではありません。後味どころか、食べている途中から気持ちの悪くなるまずさです。何しろ原料価格が売価の1割以下で作られているものが珍しくないのですから、いかに原料費を抑制しているかという事です。

オルターでは(株)ネージュさんとの出会いで、現在6種類のアイスクャンデーを委託加工しています。出会いのきっかけは、私(代表)とネージュの稲田洋一さん(当時商品開発担当)の娘同士が友達だった事からでした。

たいへんな手間をかけて

ネージュのアイス製造技術は業界屈指ですが、このオルターの安全なアイスクャンデーを作るのにはご苦労をおかけしています。特に調合作業には大変な手間をかけていただいています。

薬品を使って作れば作業は簡単にすみますが、原材料を「何とかする」のではなく、原材料に「何もしない」のは、効率重視の生産ラインではかえって手間がかかるのです。しかし「本当に消費者も作り手もおいしいと思うものを作りたい、消費者の顔の見える職場・会社でありたい」と願って、努力を惜しまずご協力いただいています。

ネージュ(オルター)のアイスクャンデー 6種類の原材料

- 小豆キャンデー あん…富士製菓。北海道産の有機小豆、種子島産の甘蔗分蜜糖だけを原料に、小豆の風味を損なわないよう炊いてあります。オルター仕様のあんには次亜塩素酸ソーダ、重曹、水飴、着色料など一切不使用 砂糖…種子島産甘蔗分蜜糖 塩…赤穂の天塩
- みかんキャンデー 果汁…無茶々園(愛媛県)の「伊予柑ジュース」。特別栽培の伊予柑を搾った、果汁100%のストレートジュースです。豊かな香り、コクのある甘み、さっぱりとした後味 砂糖…北海道産ビート糖
- ブルーベリーキャンデー 砂糖…北海道産ビート糖 ブルーベリー果肉…堀内果実園(奈良県五條市)、永谷農園(京都府京都市)。無農薬・無化学肥料で栽培し、完熟の粒だけを手摘みして、新鮮なうちに冷凍します レモン果汁…無茶々園(愛媛県)のレモンの100%ストレート果汁
- ミルクキャンデー 牛乳…原料の約50%は「よつ葉放牧生産者指定ノンホモ牛乳」。72℃15秒間殺菌し、脂肪を砕き均質化するホモジナイズを経ているので、より生乳に近い風味です 濃縮乳…よつ葉乳業。北海道産の生乳を約2倍に濃縮したもの 砂糖…北海道産ビート糖
- チョコキャンデー 濃縮乳…よつ葉乳業 牛乳…よつ葉放牧生産者指定ノンホモ牛乳 砂糖…北海道産ビート糖 ココアパウダー…マレーシア産など・フルタ製菓。アルカリ処理していません
- 宇治金時キャンデー あん…小豆キャンデーと同じ 加糖練乳…北海道産の生乳と蔗糖を煮詰めたもの 濃縮乳…よつ葉乳業 牛乳…よつ葉放牧生産者指定ノンホモ牛乳 砂糖…北海道産ビート糖 粉末緑茶…月ヶ瀬健康

市販のアイスの問題点

- 1 一般市販のアイスクャンデーの原価は1割以下、ほとんどが水と添加物です。いわゆる水ベースのミックスに、様々な香料、着色料、安定剤や乳化剤などを加え、甘味と香りアイスらしく、これが大手メーカーの実情です。
- 2 小豆の餡の場合は、安い小豆を次亜塩素酸ソーダなどで消毒、洗浄、防腐剤(ソルビン酸)や軟化剤(重曹)を添加しています。発芽モード[®]にして、灰汁のゆでこぼしを行うなどの発芽毒対策もしていません。
- 3 砂糖の代わりに使用される「果糖ぶどう糖液糖(コウフルクトース・コーンシロップ)」別名「異性化糖」は、トウモロコシのでんぷんから取り出したブドウ糖を酵素(グルコースイソメラーゼ)で科学的に分解して生成されていて危険です。そのうえ、トウモロコシはアメリカからの輸入品、つまり85%以上が遺伝子組み換えと考えなければなりません、国の定めた表示義務では、遺伝子組み換え食品であっても、成分が分解されていれば、表記義務がなく、真実は闇の中です。
- 4 アイスに通常使用される牛乳は、安い輸入ものや放射能汚染の危険性があるうえ、ノンホモパスチャライズ牛乳ではありません。つまり、高温殺菌されているため、タンパク質が変質して危険、また脂肪を砕く均質化を行っています。さらに、製造過程でも、再加熱を重ねており、風味も安全性も台無しです。

【一般市販品とオルターミルクキャンデーの違い】

	一般メーカー	オルターミルクキャンデー
乳製品	牛乳(超高温滅菌乳、還元乳)、濃縮乳、生クリーム、練乳などを使っていれば良心的。輸入加糖脂肪や輸入脱粉調整品、MIX粉などもよく使用される(放射能汚染の心配)。アイスクリーム以外の規格には、乳脂肪以外の脂肪も認められるため、ヤシ油、パーム油などの植物脂肪も使われる	よつ葉ノンホモパスチャライズ牛乳、よつ葉濃縮乳のみ
糖類	液糖、異性化糖(遺伝子組み換え作物が原料)、水飴(遺伝子組み換え作物が原料)など。また直接アイスクリームミックスに入れないが、副原料(あん、フルーツソースなど)に防腐剤としてソルビットなどが入っていることもある	ビートグラニュー糖、甘蔗分蜜糖
安定剤	流通時の温度変化に対応するため、また水分をコントロールするために、ローカストビーンガムなどの植物種子粘質物、カラギナン(発ガン性の疑い)などの海藻抽出物、キサンタンガムなどの微生物産物、ゼラチンなどの動物蛋白、コーンスターチ(遺伝子組み換え作物)などを使用	使用せず
乳化剤	本来牛乳はすでに乳化されているが乳化されていない油脂なども使用するので、グリセリン脂肪酸などの脂肪酸エステルが主に使用される	使用せず
着色料	ミルクのコク感を出すのに茶色系の色素(カロチンなど)を使用しているものが多い	使用せず
香料	香りをつけるのにエタノールなどで抽出した香料を使用	使用せず
工程	ホモゲナイザーで脂肪を均質化している。85℃以上20秒程度の加熱殺菌を行っている	牛乳などに不必要な加熱処理はしない
包装	他との競争にお金をかける。そのために原材料原価が圧迫される	最低限必要な包装のみ

P20で、ネージュ(オルター)のアイスクャンデーをご紹介します。