



ほんものを たべよう

提出日	5/14	5/15	5/16	5/17
配達日	5/21	5/22	5/23	5/24
翌々週分配達日	5/28	5/29	5/30	5/31

2019.5月4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。

アイスクリーム&コーン ICECREAM&CONE

オルターオリジナル アイスクリーム&コーン

(株)ネージュ / 長谷川製菓(株)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べもののネットワーク オルター 代表)

オルター仕様の本格的アイスクリーム

オルターのアイスクリーム(オルターカタログ2019年5月3週号参照)をつくっている(株)ネージュは、アイスクリームも作っています。なめらかな舌ざわり、濃厚なのにさっぱりした後味、高級タイプの本格的アイスクリームです。

アイスクリームの原料は、よつ葉乳業の生クリームと脱脂濃縮乳、秋川牧園のたまご(ポストハーベスト農薬フリー、非遺伝子組み換え)など、国内で現状最善のものを選んでいきます。

自信のオーバーラン

アイスクリームの特徴は、凍っているのになめらかなことです。アイスクリームに混ぜられた空気の泡や脂肪の粒子が、冷たさを伝えにくくし、ソフトな口あたりをもたらします。この空気の混入割合をオーバーランといいます。

オルター仕様のアイスクリームは、コーンに盛ってソフトクリームのように食べられるようにオーバーラン40%(原料10に対して空気4)で作ってもらいます。この割合は、よほど原料に自信がないと実現できません。

市販品では見かけの値段を抑えるため、オーバーラン100%(原料10に対して空気10)で2倍にも増量し、その薄い味を香料などでコクがあるかのようにごまか

しています。今回製造するネージュさんのアイスクリームでは国内最高の原料を使っているため、理想的な加工技術が使えているのです。

こうして、濃厚なのにさっぱりと嫌味のない、高級タイプの本格的なアイスクリームが完成しています。試食した人の感想は「なつかしい」「深い」「ゆったりとしておいしい」「インパクトがある」「濃い」「コーンと合う」などでした。

コーンもオルターオリジナル

ソフトクリームに使うコーンの専門メーカーである、大阪府松原市にある長谷川製菓(株)、長谷川 雅一社長に、オルターオリジナルのアイスクリーム用コーンを作っていただいています。味はサクサクとした食感で、アイスクリームを入れなくてもとてもおいしく、それ自体高級せんべいとして楽しむことができます。

オルターオリジナルのアイスクリームをディッシャーやスプーンでこのコーンに盛りつけて、ちょっとぜいたくにアイスクリームをお楽しみください。ヨーグルトや野菜サラダを入れて楽しむこともできます。



長谷川製菓の長谷川 雅一さん

市販のコーンはポストハーベスト農薬が心配な小麦粉が主原料であり、様々な食品添加物が使われていますので、オルターとして安全、安心なコーンをかねてから実現したいと考えていました。

オリジナルコーンは、国産小麦粉などオルターが指定する安全な原料で作ります。ただし、製造工程上、現段階でどうしても排除することが難しかった植物油脂大豆レシチン(原料大豆が指定できない)を通常の半分(原料25kg中、通常130gのところを65g使用)にまで削減し、最小量で使っています。着色料不使用ですので、多少の色むらがありますが、安全の証です。

このコーンの開発も試作を重ねてきました。小麦粉、砂糖、塩などをオルター原料に切替えることはすんなりできましたが、植物油脂「大豆レシチン」の切替えはできませんでした。バターや菜種油を試してみましたが、うまくいかず、やむをえず大豆レシチンの使用量を限界まで減らして使用することにしました。

長谷川製菓(株)ではこのアイスクリーム用コーンをドイツ製の機械で焼き上げており、その関係で、現段階ではこの方法しか見つかっていません。



オルターオリジナル
アイスクリーム

オルターオリジナル アイスクリーム

原料

- 生クリーム…よつ葉乳業(カタログ2000年8月第3週号参照)
 - 脂濃縮乳…よつ葉乳業
 - 全脂練乳…北海道乳業
 - 全卵…秋川牧園 PHF-NONGMO たまご
- 使用するたまごはネージュさんのHACCAP(危害分析重要管理点)の関係で、秋川牧園さんがキューピーたまご(株)さんに委託して1斗缶に低温殺菌して充填してもらっている液卵になります。キューピーたまご(株)ではたまごの洗浄に次亜塩素酸ソーダを使っており、この点については問題があると考えています。液卵加工工程での他の一般のたまごとの混入・汚染については、加工当初何百kgと秋川牧園のたまごを流して、混入が全くなかったと判断したものを使用しています。
- 甘蔗分蜜糖…新光糖業(カタログ2000年4月第1週号参照)
 - 水

製造工程

- 乳化剤、安定剤など食品添加物を使用していません。
- ①混合、加熱(65~70℃)
 - ②殺菌(85℃15秒)
 - ③冷却(10℃以下)
 - ④保管
 - ⑤MIXフリージング(-4℃オーバーラン40%)
 - ⑥充填
 - ⑦凍結

市販のアイスクリームの 問題点

原料に、たとえエサや飼いやなどで問題だらけでも(ポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、動物医薬品、飼料添加物など)、牛乳、濃縮乳、生クリーム、練乳などを使っていればまだしも良心的とはいえませんが、通常は輸入物の調整バター、調整脱粉(放射能汚染が心配)など安くて粗悪なものが一般的です。

たまごを使っている場合でも安い液卵(エサや飼いやの問題のほか、割卵時に合成洗剤、次亜塩素酸ソーダの使用あり)を使っています。糖類については、液糖、異性化糖、水アメなど(遺伝子組み換えトウモロコシが原料)が使われ、フルーツミックスなど副原料にソルビットが使われています。氷菓の市場は非常に競争が激しく、宣伝費やバックマージンにコストがかかるため、このように材料をまず犠牲にしなければならないという事情があります。

この粗悪な原料や空気の混入率が多すぎることをカバーするために食品添加物などを使い、濃厚な味を装っているのです。安定剤としてはカラギーナン(発ガン性の疑い)などの海藻抽出物、ローカストビーンガムなどの植物種子粘質物、キサンタンガムなどの微生物抽出物、さらにはゼラチン(豚の皮からの抽出物)などが使われています。さらにグリセリン脂肪酸などの乳化剤、合成もしくは天然系の着色料、香料などを使用しています。また、ホモジナイズや再加熱の工程もあり、安全性、風味など全ての点で問題だらけです。

オルターコーン

原料

- 小麦粉…瀬戸内商事(北海道産)
- 甘蔗分蜜糖…新光製糖(株)SC糖
- 菜種油…米澤製油 国産なたね油
- 塩…赤穂化成(株)
- 大豆レシチン…昭和産業(株)GMO不分別、米国、南米他

製造工程

- ①ミキサーで原料を攪拌
- ②せんべいに焼き、丸める

市販のコーンの 問題点

ポストハーベスト農薬が心配な小麦粉、コーンスターチが使われています。何十種類もの食品添加物が使用されているベーキングパウダーが膨張剤として使われています。果糖・ブドウ糖・液糖のような粗悪な甘味料、アナトー色素、酸化防止剤(V.E, V.C)が使われています。乳化剤として大豆レシチンが使われていますが、原料大豆にポストハーベスト農薬の問題があります。