



ほんものを たべよう

提出日	5/ 火	水	木	金
	21	22	23	24
配達日	5/ 火	水	木	金
	28	29	30	31
翌々週配達日	6/ 火	水	木	金
	4	5	6	7

2019.5月5週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

- 本場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。

パフ菓子 PUFF SNACK

やみつきになるパフ菓子

無農薬・無添加・グルテンフリー・ノンフライ

ソーシャルファームもぎたて

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)



ソーシャルファームもぎたての中原 力哉代表と西村機械製作所の西村 元樹社長 (写真右から)

無農薬のお米が原料

和歌山市にある社会福祉法人「一麦会」が運営する、紀の川市の就労継続支援A型事業所「ソーシャルファームもぎたて」中原 力哉代表は、無農薬米を原料としたお米のパフ菓子「おこめっこ」3種と、その米のパフを粉末にしたα(アルファ)化米粉「即席おかゆの素」を作っています。

ボン菓子の新食感

パフとは加水した米を製造機内で一気に加熱し膨張させたもので、いわばボン菓子のような乾燥状態のものです。お米のパフ菓子「おこめっこ」には黒糖味、醤油味、プレーンの3種があります。いずれもやみつきになりそうなおいしいお菓子です。

プレーンのものはお菓子としてではなく、お汁、スープ、ぜんざいなどに食べる直前に浮かべると、だんごやお麩のグルテンフリー(小麦粉グルテンフリー)の代替品としても活躍します。

いずれもノンフライ製法で、化学調味料など食品添加物の使用は一切ありません。

即席のおかゆにも

α化米粉「即席おかゆの素」はお湯を注ぐだけであっという間にたいへんおいしいおかゆが出来ます。パフ菓子(プレーン)もお湯に入れてスプーンで混ぜるとおかゆになります。子どものおやつ、老人食、介護食の強い味方です。

α化米粉については棚田の米粉(オルターカタログ2016年3月1週号参照)や、結の米パン(オルターカタログ2019年1月4週号参照)でご紹介したとおりで、米パンを作る技術の要です。吸水性が高く、水

に溶かすとすぐに炊飯状態に戻ります。吸水性が良いので、例えば小麦粉の代わりにハンバーグに使えます。

パフマシーン1号機

このパフを作る機械は米パン作りを可能にした画期的な機械で、大阪府八尾市にある粉粒体機器メーカーの(株)西村機械製作所(西村 元樹社長)が開発したものです。西村社長はその1号機をソーシャルファームもぎたてに無償貸与し、福祉活動に役立てています。そしてオルター取り扱いの棚田の米粉や結の米パンでも活躍しています。

人間の尊厳を尊重した働きがいのある仕事づくり

社会福祉法人一麦会(麦の郷)は共同作業所づくり運動の中から誕生した法人で、1977年に無認可共同作業所から発足し、現在は障がい者、障がい乳幼児、不登校、若者支援、高齢者の問題に取り組む総合リハビリテーション施設です。ソーシャルファームもぎたては一麦会が運営する就労継続支援A型事業で、2014年正式に設立されました。その前身は1998年、青空市のための農産加工から始まり、やがて障がい者のための強力な自立支援活動となってきました。

ソーシャルファームもぎたては障がいの有無に関係なく、働くことを通して幸せになること(幸福追求権憲法13条)を大切に、ディーセントワーク(人間の尊厳を尊重した働きがいのある仕事)を目指しています。

ソーシャルファーム[social firm]とは社会的課題の解決をビジネスの形で行う事業体です。障がい者など労働市場において不利な立場にある人の雇用のための仕事を創造し、機会を提供しています。ソーシャルファームもぎたてでは食料自給率の向上や農村の活性化、食を通じた人々の幸福の創造にも努めています。

みんなの笑顔のために

ソーシャルファームもぎたての中原 力哉代表は、家族に精神疾患をもつ人がいたため、国家資格である精神保健福祉士を目指し、大学に入学しました。大学在学中に、ゼミ担当教授より社会福祉法人一麦会を紹介され、大学4回生からアルバイトで同法人の不登校支援に関わりました。そのまま2006年に就職。2007年から同法人が加盟する障がい者団体きょうされん(旧称:共同作業所全国連絡会)の専従事務局員として3年間東京で勤めました。2010年同法人に戻り、障がいのある人たちのディーセントワークを追求したいと思い、2014年にソーシャルファームもぎたてを開所しました。現在23名の障がいのある人の働く場となっています。

私とはα化米粉の取材のおりに出会い、パフをお菓子にできないかと話し合ったのが、今回のグルテンフリー・無添加のお菓子の開発につながりました。

食べる子どもたちはもちろん、作り手の笑顔が楽しみなお菓子づくりです。



ソーシャルファームもぎたての従業員の皆さん

ソーシャルファームもぎたてのパフ菓子

品目	製造工程
● パフ菓子「おこめっこ」黒糖	①原料米水分測定
● パフ菓子「おこめっこ」醤油	②加水
● パフ菓子「おこめっこ」プレーン	③テンパリング (含有水分を一定にする)
● 即席おかゆの素	④パフマシーンに投入
	⑤パフ水分値測定
原料	● 「黒糖味」および「醤油味」は⑥水あめ状態にコーティング
● 農薬不使用米(☆☆☆) [ND] 高生連(高知県)または ライスロッジ大湯(秋田県)	● α化米粉は⑥粉砕
● 黒砂糖 マスコバド糖(フィリピン) オルターカタログ2009年5月3週号	
● 醤油 かめびし醤油 うす口 (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.153)	



パフ菓子の製造風景

特別チラシで、ソーシャルファームもぎたての「お米のパフ菓子 おこめっこ」と「即席おかゆの素」をご紹介します。