



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2019.10月1週号

提出日	9/	火	水	木	金
	24	25	26	27	
配達日	10/	火	水	木	金
	1	2	3	4	
翌々週分配達日	10/	火	水	木	金
	8	9	10	11	

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。

料理酒 COOKING LIQUOR

料理酒として最適、 純米酒「蔵の素」

修行を積んだプロの味が家庭で簡単に

(株)片山 / (合資)大和川酒造店 / 蔵の素会

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)



左から蔵の素会・大竹久雄代表、大和川酒造店・佐藤和典社長、片山・片山雄介代表

オルター仕様の加工品に大活躍

(株)片山の片山雄介代表が(合資)大和川酒造店に委託加工して製造している高級純米酒「蔵の素」は、料理に少量使用するだけで、家庭料理をプロの味に引き上げます。いわば、料理人のプロはこの味を出すために、長年修行しているようなものです。オルターでは、オルター仕様の多くの加工食品に、この「蔵の素」を使用しています。

カクテルのベースに

食感をふんわりとした口触りに和らげ、上品な味わいは浸透性を高め、料理の煮崩れを防ぎ、肉魚の臭みを消し、照り、つやをつけます。野菜の鮮度を保ち、煮物や焼物の風味を引き出します。揚げ油の酸化を防ぎます。豊富なアミノ酸群は抗菌作用も備えています。

「蔵の素」は飲んでおいしい料理酒です(牛乳やコーヒーとのカクテルはとくにおすすめ)。

おいしいお酒であるにもかかわらず、自らの味は主張せず食材の味を引き出してくれるお酒です。ありとあらゆる食材とうまく調和してくれます。炊飯、吸い物、煮物、焼き物、炒め物、漬物、麺つゆなどあらゆる料理に使用して、超一流の料理人の味にしてくれるのです。

使用量は控えめに、ごく少量からお試ください。



旨味成分アミノ酸がいっぱい

「蔵の素」は純米酒です。原料は「蔵の素会」の生産者が栽培している無農薬米や除草剤1回使用の減農薬米と米麹、酵母、乳酸、水です。

辛口淡麗の切れの良い日本酒とは全く逆の発想の技術で醸造され、旨味成分アミノ酸がたっぷり含まれています。

一般の料理酒の場合、アミノ酸総量は10~200mg/100mlであるのに対し、「蔵の素」では700mg/100mlと格段の違いがあります。20種以上のアミノ酸、ビタミン、ミネラルを豊富に含んでいます。料理にバラバラとふりかける程度の使い方でも料理の旨みを十分に引き出す力があります。旨味成分グルタミン酸を多く含みますが、他のアミノ酸とのバランスに優れ、化学調味料のような脳障害を与える恐れはありません。

こだわりの米作り

蔵の素会の有機農家は、大竹久雄会長を始め、9名のメンバーで無農薬もしくは減農薬で米作りをしています。大竹会長の田んぼでは乳酸菌「マイグルト」を使って除草剤の代わりにする実証実験に取り組んで成果を挙げています。

乳酸菌「マイグルト」が除草剤の代わりに使えるなら、多くの有機農家にとっての朗報となります。

平成の宮澤賢治

「蔵の素会」生産者に対し、有機農業を伝えてきたのは、熱塩加納町の共生塾、小林芳正さんです。小林さんは福島県会津喜多方の県境を北に越えた、山形県高島町の星寛治さんらの有機農業に学んでから、1980年以来40年にわたり喜多方の有機農業の仲間を育ててきました。

小林さんはNHKのテレビ番組の中で「平成の宮澤賢治」と紹介されました。

山々が放射能を防いだ

喜多方は福島県にあり、福島原発の影響が当然心配されましたが、高い奥羽山脈の山々に守られ、幸いにもごく少ない影響ですみました。「蔵の素会」の米、「蔵の素」もNDです。

喜多方屈指の酒蔵

「蔵の素」を醸造している創業1790年の(合)大和川酒造店は、醸造業の盛んな喜多方にあって屈指の存在です。佐藤和典社長は、多くの良質な日本酒を製造していますが、前述の小林芳正さんの無農薬米で仕込んだ、純米大吟醸「いのち」の味は、まさに絶品です。

安全な酒造り

「蔵の素」の製造工程は、旨味を増やすため、米研ぎから麴作り、発酵期間などですべてに工夫がありますが、基本は通常の純米酒と同じです。冷水の熱交換機を使って仕込みタンクの温度を調整しています。この温度管理で、酒粕に逃す旨味をいかに最終的に酒の方に含ませるかが、旨味のある純米酒を造るコツです。通常の純米酒は珪藻土濾過を行うのですが、「蔵の素」は濾過をしません。活性炭の使用もありません。

製造工程には全てステンレス容器が使われています。通常、酒造りで薬品が使われる製麹工程でも、薬品を使わず高圧洗浄機でお湯だけで洗浄・殺菌を行っています。

新生「蔵の素」

(株)片山は「蔵の素」をかつて大木代吉本店(「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.177)に委託加工していました。

しかし、品質上の疑問があつて3年前2016年に決別しました。そのため、大和川酒造店に急ぎよ委託先を変更しました。大和川酒造店では3年目の醸造ですが、「蔵の素」の技術面での開発者鈴木次悦社氏とはそれ以前から交流があり、初年度に少し仕込み水量を誤ったほかは2年目から問題なく製造しています。

日本の酒造りを守り抜く

(株)片山の片山雄介代表は、かつて「日本の伝統的な農と醸造文化」の継承をめざし、21世紀の生き方、暮らし方を探るネットワーク「和蔵会」を設立していました(2000年に発展的解消)。私とはその「和蔵会」の時代からの交流がありました。

(株)片山・(合)大和川酒造店の「蔵の素」

●原料

- 米 …… 福島県喜多方「蔵の素会」の米 **ND**
生産者：大竹久雄、小林芳行、菅井大輔、上野まり、上野幹浩、上野篤幸、大竹隆子、大竹久登、遠藤真浩
- 米麹 …… 米 蔵の素会 種麹 (株)菱六
- 酵母 …… 福島県ハイテクプラザ
- 乳酸 …… ムサシノ化学
- 仕込水 …… 自社内地下水 飯豊山系の伏流水

●製造方法

- | | | |
|------|---------------|--------|
| 1 精米 | 5 製麹 | 8 上槽 |
| 2 洗米 | 6 酒母 | 9 滓引き |
| 3 浸漬 | 7 3段仕込み | 10 火入れ |
| 4 蒸米 | (初添え、仲添え、留添え) | 11 瓶詰め |

一般の料理酒の問題点

市販の料理酒は、安物のお酒という意味で、おいしい味がつくようなお酒ではありません。むしろ料理に不向きなお酒なのです。まして飲めるような味でさえありません。その原料米は、例えばクズ米や輸入米のような安い米を使い、できたお酒に米糠を原料に作った米糠アルコールを添加するようなやり方です。徹底的にコストを切り下げたお酒なのです。したがって、ポストハーベスト農薬の汚染の心配や、いわゆる汚染米が使われる可能性を排除できません。類似のみりん風調味料にも、その原料の粗悪さ、有害さや製造工程などに問題があります(詳しくは1998年12月1週タログ表紙参照)。

また、たとえ純米酒でも香り良く薄味仕様の日本酒は、料理の隠し味としての効果はあまり期待できません。

市販の料理酒は、安物のお酒という意味で、おいしい味がつくようなお酒ではありません。むしろ

料理に不向きなお酒なのです。まして飲めるような味でさえありません。その原料米は、例えばクズ米や輸入米のような安い米を使い、できたお酒に米糠を原料に作った米糠アルコールを添加する