

Alter

安全な食べものネットワーク オルター

ご入会の前に
Before admission



古くから「丸く收まる」というかたちをとる
リース (WREATH) は悪しきものを遠ざけ
室内安全を守る永久のシンボルとされます。



食は「いのち」です。

あなたとあなたの大切な人の

「いのち」をまもるために

食についてのお話をさせていただきます。

あなたは、なぜ食べるのでしょうか？

「こころとからだのエネルギーを得るため」

「こころとからだの栄養を得るため」

では、あなたは、いつもなにを食べていますか？

いまは、ひとりひとりにそれが問われています。

NPO 安全な食べものネットワーク オルター

代表 西川 榮郎

食は「いのち」です

あなたの「いのち」をまもるためにオルターがしていること

それは、情報公開を大切にし、
日本一高い安全基準を日々実現することです。

- 「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、飼料段階からポストハーベスト、農薬、遺伝子組み換え、
チエルノブイリ放射能汚染、福島放射能汚染、トランス脂肪酸、
食品添加物などを徹底的に追放しています。
- 容器の安全性にもこだわり、プラスチック容器・レトルト食品を追放します。
- 本当に安全な食べものをあなたに手渡すために「だれが・どこで・どのようにつくったか」
その大切な情報を本当に公開できる唯一の団体だと誇りに思っています。



私たちとは誰でも、

危険なものなど少しも入っていない「安全な食べもの」を求めていきます。

そして、信頼と感謝に満ちた「安心なくらし」を願っています。

けれども残念なことに、私たちがどんなに気を付けていても、

いまの私たちが毎日食べているものには、

個人の注意だけではどうにもならない「危険」が潜んでいます。

食べものがあなたの手元に届く前に、

消費者にはけっして知らされることのない「危険なこと」が、

当然のことのようにどんどん進められてしまっています。

私たちの仲間の会員さんは口をそろえて

「オルターに入って、本当に安全な食べものとは何か、わかりました」

「現実のこわさを知り、いのちを守る賢い選択をしようと思いました」

そうおっしゃいます。



聞いてください！「いのち」を

オルターは あなたの「いのち」をまもります。

オルターが知っている大切な情報をお話ししましょう。



まもるための情報公開です。

あなたの命をまもるために

オルターが公開している 危険情報と提案

1

日本の伝統食の素晴らしさ、
海外の評価を知っていますか ?

..... P.7

1977年アメリカ議会で承認された“マクガバン・レポート”は
「日本の伝統食に学べ」と言っています。



3

国産100%表示
…信じきっていませんか ?

..... P.11

小麦や大豆などの国産100%表示は、50%以上の
国産品が入っていれば表示が許可されています。
うっかり文字通り信じきってはいられません。



4

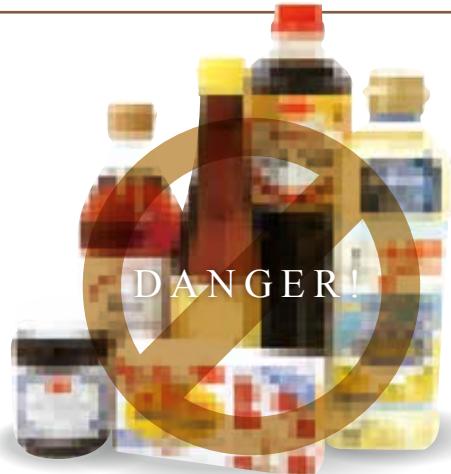
加工食品のこわさ …知っていますか？ P.13

日本ではまだトランス脂肪酸が平気で使用されています。

ノルマル・ヘキサン抽出油脂がほとんど全てといってよいのです。

工場生産の味噌・醤油・お酢は、

発酵食品とはいえない、危険な食品です。



5

無添加表示のうそ！ 知っていましたか？ P.15

無添加表示でも食品添加物が「キャリーオーバー」されています！

残留農薬は添加物表示の対象とはなりません。

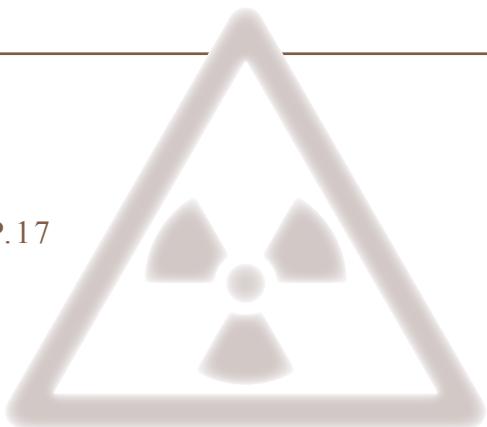


6

国の暫定基準値で 納得できますか？ P.17

オルターの放射能防衛ラインは1 Bq/Kg。

この数値には根拠があります。



7

卵、牛乳、肉など畜産品の安全性の 評価ポイントは何でしょう？ P.19

畜産品の安全性の評価…その最大のポイントは、

どんな餌が与えられ、どんな飼い方をされているかです。



1

日本の伝統食の素晴らしさ、海外の評価を知っていますか？

1977年アメリカ議会で承認された
“マクガバン・レポート”は
「日本の伝統食に学べ」と言っています。



「日本の伝統食」

それは、米・雑穀・野菜・小魚・海藻などを基本的な素材とする食事です。

日本人の主食は米や雑穀、副食は野菜中心とし、

小魚や海藻を豊富に摂りましょう。

伝統食はヒトの食性に最も適合する健全な食事です。



マクガバン・レポート

「国産の材料」で「伝統的な日本料理＝元禄時代以前の無精白米中心の和食」を食べることが良いのです。米、雑穀、野菜、小魚、海藻類、これら5品目を材料にしたものをお常食にしてください。

1977年に、米国議会は、国家予算の中で大きなパーセンテージをしめる医療費の増大を食い止めるため、「日本食を食べよ。パン食・肉食をやめろ。それを続けるかぎりアメリカは滅びる。」というマクガバン・レポートを議決しました。これは、高脂肪・高タンパク・高カロリー食に対する批判であり、肉・卵・牛乳はいけないという反省なのです。これ以来、米国政府はこのような啓蒙をずっと続けています。

スパゲッティ、てんぷら、すき焼き、寿司など、おなじみのメニューはいずれも、日本の伝統食ではありません。和食といえども、現代ではフライパンで作る料理ばかりで、今日はキャベツの炒め物、明日はニラの炒め物、明後日はタマネギの炒め物といった油料理ばかりになってしまっています。マクガバン・レポートは、『ご飯、味噌汁にワカメやチリメンジャコの大根おろし、野菜のおひたしと海苔という献立の朝ご飯』これ

が最高の食事だと言っています。これに卵をつけるのは間違います。動物性たんぱく質は極力少なくし、豆類や未精白の穀物に含まれる植物性たんぱく質を中心に摂取しましょう。こういう食事から外れれば外れるほど、病気になりやすいのです。

また、子供たちの知的成長についても次のように指摘しています。

『ニューヨークのある中学校を対象に、ランチの食事を4年にわたり修正していった。1年目は脂肪と砂糖を減らした。2年目と3年目は、合成着色料や甘味料を使った食品をやめた。4年目は保存料もやめた。結果は劇的だった。学力テストの平均点が、食事を変える前に比べ16点も上がった。』

このように、食べものを変えるだけで成績が上がり、さらに狂暴な少年が穏やかになるなど、性格までも変わることが、他の調査でも明らかになっています。これからは学問する前に体力づくりが必要とされる時代で、からだが元気であれば仕事がくる時代ともいえるのではないでしょうか。今の受験生が40歳代になり同窓会を開くと、半数が死んでいるのかもしれません。





オルターは1976年より生産者と消費者の顔の見える関係を培ってきました。

お米、雑穀、野菜は全て厳しい生産地チェックを通った優秀な生産者から、あなたに届きます。無農薬、有機栽培は基本中の基本。自分のふるさとから届くように、毎週、季節感あふれるとれとれのものが届きます。

オルターの玄米は、発芽する“生きた”玄米です。市販の玄米は発芽しないものが多くある、との指摘があります。このような玄米は、オルターで推奨している「発芽モード™※」にしても発芽毒はなくなりません。

オルターの水産品は、ダイオキシンやPBCの汚染の心配のない外洋に面した海域の鮮魚です。

遠洋から運び込まれる冷凍魚は取り扱いません。また、鮮魚を持たせるために酸化防止剤などを使用することは決してありません。薬漬けの養殖魚も取り扱いません！

顔の見える関係でお付き合いをしている水産業者から届くほんものの魚の美味しさに魅せられて入会する新規会員さんは後を絶ちません。

※発芽モード™

山本朝子先生(NPO法人 グレインズ・イニシアティブ代表)が提唱する玄米の食べ方。生きている玄米・雑穀を浸水させ、胚芽が発芽の準備をはじめた状態をいいます。玄米・雑穀が持っている発芽毒の成分が変化して、非常に体に優しくなります。



輸入食品がこわい！なぜだか知っていますか？

そのわけは…
**ポストハーベスト農薬が使われている、
 チェルノブイリ放射能事故の影響を
 受けている地域がある、遺伝子組換えや
 狂牛病の問題がある、からです。**

道徳観も違い、食品の安全性に対する国民感情も異なる外国からの輸入品には細心の注意を払いましょう。

日本の農産物の自給率は40%を切っています。

耕作面積からはありえない収穫量を思わせるような国産表示に監視の目を向けなければなりません。



●ポストハーベスト農薬

一般市場や善意の宅配団体でも輸入品を扱っている場合は大変多く、国産品のみを手に入れるのはきわめて困難です。輸入されてくる穀物、野菜、果物類は長距離の流通に耐え、市場価値として見た目に美しくするために、**ポストハーベスト農薬**（収穫後にさらに散布される農薬）が使われます。柑橘類などは触っただけでかぶれたという事例もあります。輸入穀物のポストハーベストだけでも一人一日耳かき一杯の農薬を食べているのが現実で、被害は食品添加物よりも深刻。発ガンリスクも大変高く、アトピーや花粉症、不妊や奇形との関連性を指摘する貴重な学会報告は国民にほとんど知らされていません。

●チェルノブイリ原子力発電所事故

1986年4月26日のチェルノブイリ原発事故のあと、ヨーロッパ各地の食べものから高濃度の放射能汚染が検出されました。スペゲティーやマカロニの原料デュラム小麦は、地中海式気候ででき、主としてイタリア産。**25年以上経った現在**でも、**輸入品には放射能が検出されています。**



●遺伝子組換え作物

1975年、世界中の主だった科学者が米国カリフォルニア州アシロマに緊急に集まって会議を開き、遺伝子組換え技術に規制を加えるべきか議論をしました。そして、遺伝子組換えを含む実験を自粛する決議をしました。しかし、その後になって、しっかりした根拠もないのに、「遺伝子組換え技術は安全だ」と決議を無視し、実験を繰り返し行いました。その結果、今日では、世界中の農地で、組換えナタネ、組換えトウモロコシ、組換え大豆などが広い農地で大規模に栽培されています。大変残念なことです。さいわい、今のところ日本では栽培できない規制があります。

遺伝子組換え作物は、実験動物に、異常死、内臓異常を発生させたとの報告があります。また、在来の貴重な栽培種の遺伝子を汚染し、伝統農業の農民から在来の種子を奪い取りました。そして、持続可能な生態系を破壊しています。



DANGER!



オルターの代表が『安全な食べ物を求める』と立ち上がった40数年前、農家の方もめまいや吐き気、手足のしびれなどの農薬の被害を受けていて、自分のため、そして大切な家族のためにも安全な食べ物を作りたい!と一緒に立ち上がってくださいました。農薬は真っ先に生産者にも悪影響を及ぼしてきました。

安心安全なお米(穀物)、野菜、果物を手に入れるためには、特に信頼のおける農業従事者との心と心の関係が大切です。オルターはその心の関係を一番大切に育ててきた団体です。オルターが取り扱う農産物は、実際に現地に行き、土を見て、生産者の人柄に触れて…あなたの手元に届くものばかりです。

まるで、おじいちゃんやおばあちゃんが作ってくれた物を食べるような…ふるさとの交流のような市場を開拓出来るのはオルターだけです。



国産100%表示…？ 信じきっていませんか？

小麦や大豆などの国産100%表示は、50%以上の国産品が入っていれば表示が許可されています。うっかり文字通り信じきってはいられません。

国産とはどういうことなのでしょうか。私たちが期待するのは文字通りの100%ですが、コムギや大豆は最終製品に50%以上の国産品が使用されていると「国産100%」と表示できるのです。これが誤解を生む一番の原因です。



●コムギの100%表示に関して

政府管理下の小麦粉は製粉会社が国産コムギを購入する際、輸入コムギを抱き合わせに購入させられ、製粉会社は常に国産・輸入両方を抱えます。これらは粉挽き歌を歌いながら1,000人のお婆ちゃんが粉挽きするわけではなく、最新の製粉機で製粉されます。一粒のコムギは76通りもの製品に分別、再配合されて、うどん用、パン用などになります。その過程で、国産と輸入の区別もなく混ざり合うのは当然の結果ともいえます。

問題なのは最終製品に50%以上の小麦粉が含まれておれば「国産」と表示できるのです。そのような粗悪な「国産」ものは、通常価格の数分の一の価格で販売されています。



●豆腐の材料国産100%表示に関して

豆腐屋が表示する国産大豆もコムギの場合と同様に、国産大豆が50%以上使われていれば「国産大豆」と表示できる仕組みになっています。このような「国産」表示は業界では慣例のようになっており、農水省、厚生省も国産原料が50%以上で輸入物の混入が50%未満であるならば「国産」表示をしても良いと認めています。たとえば原料に国産大豆が50%以上使われて、中国産が50%未満ならば国産表示は可能です。消費者にはあまりにも紛らわしい表示と言わざるをえません。



オルター取扱いのパン業者は全て、生産者の分かるコムギで美味しい、しかも安全なパンを作っています。100%ほんものの国産コムギのパンを食べられるのはすばらしいことではないでしょうか?

オルター取扱いの豆腐は全てオルターの最高の安全水準を誇る生産者の大豆からできています。

また、豆腐や豆乳を作るときにできるおからは、現在では需要が少なく廃棄されることが社会問題となっていますが、オルターでは、養鶏業者が鶏のえさとして買い上げ、さらにここでも安心安全な卵や鶏肉を生産することにつながっています。



加工食品のこわさ…知っていますか？

日本ではまだトランス脂肪酸が平気で使用されています。
 ノルマル・ヘキサン抽出油脂が
 ほとんど全てといってよいのです。
 工場生産の味噌・醤油・お酢は、
 発酵食品とはいえない、危険な食品です。

昔から自然な形で私たちが利用してきた

乳製品バター、搾り出した油、自然醸造された発酵食品は
 いまや工場で生産される「加工食品」となっています。
 形が同じに見えても、内容はまったく違う、

ましてや健康に貢献することには、ほとんど期待できないにせものといえます。



●トランス脂肪酸

トランス脂肪酸は、植物油などを加工するときに主に生じる物質で、マーガリンや揚げ物の油、菓子やパンづくりに使われるショートニングなどに含まれます。トランス脂肪酸はガンや心疾患、脳卒中、精神疾患のリスクを高める恐れがあり、カリフォルニア州のシュワルツェネッガー知事はトランス脂肪酸を含む食品を州内の飲食店から追放する州法案に署名し、2007年8月より同法が成立しました。ニューヨーク市などが事実上禁止していますが、州レベルでは初めてです。オランダ、デンマークを初めとするヨーロッパの各国で、すでに禁止されています。

●ノルマル・ヘキサン抽出油脂

「普通のサラダ油」は、カナダやオーストラリアから輸入された原料(遺伝子組換えされているものがある)を使った食用油を無色、無臭にまで精製してあるもので、薬品(ノルマル・ヘキサン)で抽出し、苛性ソーダやクエン酸、シウ酸、リン酸、活性白土などを使って精製するという工程を経て、商品化されています。ノルマル・ヘキサン抽出や高温処理によって脂肪酸は安全なシス型から有害なトランス型に変わります。また、製造工程中に

薬品を使う危険性、遺伝子組換作物の危険性があるとともに、原料の持つ栄養分=抗酸化物質もいっしょに取り除かれてしまうので、開封後の酸化の進みが激しく、病気の原因である活性酸素を取り除く効果が発揮されません。実に抗酸化力は圧搾一番搾りの油に比べて300分の1にまで落ちてしまうといわれます。

●一般の味噌・醤油・お酢

まず原料に問題があります。

■味噌一大豆(ポストハーベスト)

米(事故米)

塩(工業的に精製された公社塩—高血圧の原因)

■醤油一小麦(ポストハーベスト)

大豆(ポストハーベスト、ノルマル・ヘキサン抽出した
 大豆油の絞りカス)

■お酢—くず米、他用途米、輸入米(ポストハーベスト)

これらは、3ヶ月くらいの短期間で発酵させる速醸法でつくるため、酵母菌は十分成長せず、有益な効果が期待できません。また発酵期間が短いため色がつかないので、カラメル色素(発ガン物質)で着色しています。



DANGER!



オルターの油・味噌・醤油・お酢

オルターの取り扱う油は、普通のサラダ油と違い、昔ながらの圧搾による一番搾りの油だけです。抗酸化物質が豊富で酸化しにくく、ビタミンEが市販のサラダ油の3倍も多いです。天然ビタミンや栄養分が豊富に含まれています。容器の安全性についてもこだわり、レトルトやプラスチック容器を追放しており、オルターではほとんどが瓶を使っています。

オルターの味噌・醤油・お酢はどれも生産者ははっきりと分かる国産純粋100%の原材料を使い、1年半～2年かけて長期熟成して作られます。十分発酵しているので、腸にとっては善玉菌の発酵菌(酵母菌や乳酸菌)が腸内環境を良くしてくれるので、免疫力が上がります。腸は体の免疫機能の80%近くを担っていることが分かっています。



無添加表示のうそ！知っていましたか？

無添加表示でも食品添加物が
「キャリーオーバー」されています！
残留農薬は添加物表示の
対象とはなりません。

食品の裏の一括表示は最終製造過程での履歴で、
最後の工場で使ったものだけを書くことになっています。
製造工程では添加物を使ていなくても、
輸入穀物を使っている場合や、
下請け工程での添加物が含まれる危険性があります。



キャリーオーバーとは

キャリーオーバーとは、食品業界において、原料

中には含まれるが使用した食品には微量で効果が出ないという判断から、法律によって表示を免除される添加物を指すことばです。最終食品に残存しないものと見なされる加工助剤や、製造・加工の際に添加するものではなく、原料の段階で添加したものは、表示が免除されています。

たとえば、保存料として安息香酸を添加した醤油を、せんべいの表面に塗った場合、ごく微量の安息香酸がせんべいに持ち込まれても、その安息香酸の量は非常に微量であり、これによつてせんべいの保存性がよくなるとは考えられないで、この安息香酸は単なるキャリーオーバーとみなされ、食品に

含まれているのに表示されません。

食品の裏の一括表示は最終製造過程での履歴で、最後の工場で使ったものだけを書くことになっています。でも、製造工程では添加物を使ていなくても、輸入穀物を使っている場合や、下請け工程でのキャリーオーバーの危険性があります。特に最後の工場で小分け販売用の工程のみを扱う場合は、一切の添加物表示が表面に出ない状態で市場に出て行きます。これが、ほとんどの市販品や各団体の無添加表示加工品の現状です。

それらは、たとえ微量であつても、その化学成分が複合的に作用する危険性は無視できません。





オルタ一流品物管理



「誰が、何を使って、どういう風に作っているか?」

オルターは、製造工程を原料の生産地から全て公開しています。

オルター取り扱いの加工品には「仕様書」の提出が義務づけられており、厳しい監査のチェックが入ります。オルターレベルの安全水準という高いハードルを越え、監査に合格できるほんものだけが、オルターの品物としての権利を得ます。

まずは原材料が汚染されていないものかどうか…? 下請けでの製造工程で添加されているものはないのか…? 常にオルターの厳しい目が光っているわけです。

工場に出かけていって、原材料もみせていただき、経営者さんとも社員さんとも親しく交わる…ここでも、人と人とのつながりを大切にしていることは言うまでもありません。



国の暫定基準値で納得できますか？

オルターの
放射能防衛ラインは
1 Bq/Kgです。
この数値には根拠があります。

オルターは、1986年のチェルノブイリ原発事故以来、放射能汚染の心配のない食べ物確保に取り組んできた、おそらくは国内唯一の団体です。福島原発事故以降も、もちろんその方針は変わりません。医学的根拠の全くない政府の甘い暫定基準値では安心できません。



暫定基準値

政府の暫定基準500Bq/Kg(野菜・穀類・肉・魚)、200Bq/Kg(飲用水・牛乳・乳製品)は、医学的根拠のない基準です。

1 Bq/Kgの数値の意味と根拠は、2011年6月10日の緊急学習会で説明した通りです。この内容はDVDで視聴いただけます。

リスクについては、アメリカの学者 ジョン・Wゴフマンの「1万人シーベルト」の推計値で計算しますと、政府の暫定基準500Bq/Kgでは大人の0.15%にガン死の可能性があります。2歳以下の幼児の感受性を考慮すると、15%がガン死する危険があります。もしオルターが子ども基準を設定するなら、0.1Bq/Kgにしたいと思います。しかし、現実の測定体制やチェルノブイリの放射能汚染を考えれば、1 Bq/Kgを防衛ラインにすることが妥当だと考えています。

この1 Bq/Kg基準を守る具体的な対処法は、さまざま

データから1 Bq/Kgを超える可能性のある地域(福島県、茨城県、宮城県、千葉県、山形県、岩手県、栃木県、群馬県、山梨県、東京都、埼玉県、神奈川県、静岡県、長野県)および汚染の疑いのある海域において、事故後に収穫された農産物、水産物、あるいはその加工品について、検出限界が1 Bq/Kgの検査法で不検出というデータがない限り、取り扱わないと



事故前には、国内の農作物の放射能汚染は、それ以前のチェルノブイリ原発事故等の影響で、0.15Bq/Kg程度のものでした。今回の福島原発事故により放出された放射性物質は、すでに地球を3周以上したと推定されるデータもありますが、今のところ、それらはごく微量で、上記の地域以外では、人為的に移動した藁や牛のようなものを除くと、1 Bq/Kgを超える可能性が心配されるものはほとんどないと判断しています。



現在オルターでは、1 Bq/Kg以上の汚染の可能性のある地域(府県)の品ものについて1 Bq/Kg以下であることを確認できない限り、カタログ上での取扱いを中止しています。汚染が確認された場合、たとえ注文後であっても急遽中止措置を行っています。

また、放射能汚染の新たな拡大への懸念と、汚染隣接地域における「風評被害」にさらされている生産者を救済するという意味でも、実態をできるだけ正確に早く把握する必要があります。そこで、1 Bq/Kgの精度で測定でき、外部機関に依頼するよりも早く結果がわかる、ドイツ製の放射能測定装置を購入し、独自の測定体制を整えました。この購入費として会員の皆様には、2011年8月1日から1年間、毎週一律30円のご協力をお願いしております。

そして、長年にわたっていわば親戚付き合いさせていただいてきた生産者の皆様も、守っていきたいと思っております。放射線への感受性は、50歳以上では低くなるということがわかっていますので、安全を考慮して、対象を60歳以上の有志に限って、1~20Bq/Kg以下と考えられるものについて、生産者応援のために通常発行のカタログとは別に「60歳以上対象(乳幼児禁止)生産者応援企画」のちらしで取扱いさせていただくことになります。

乳幼児がいるので食べられないけれど、これまでお世話になってきた生産者の方々を応援したいという会員の皆様には、生産者の方への100円カンパ制度がありますので、ご支援をお願いいたします。

オルターが扱う昔ながらの抗酸化力のあるほんものの食べもので各自、自分の身を守ってください。



卵、牛乳、肉など畜産品の安全性の評価ポイントは何でしょう？

畜産品の安全性の評価…
 その最大のポイントは、
 どんな餌が与えられ、
 どんな飼い方をされているかです。

おいしいお肉、おいしい牛乳、つまんでもつぶれない卵…

私たちの憧れです。

しかし、重要なことはそれらが安全な食べものかどうか？

いのちをいただく時には、そのいのちが健全に育まってきたのか…

この一点こそが最初の一歩。

餌と飼い方、そこから始めなければなりません。



畜産品の餌と飼い方

●餌の問題

一般的の畜産の主な餌はどうもろこし・マイロなどの輸入穀物や飼料添加物（リン酸、炭酸カルシウムや成長ホルモン、黃体ホルモン、卵黄着色剤、合成のアミノ酸やビタミンなど）からできている配合飼料ですが、それにはポストハーベスト農薬使用、遺伝子組換えなどの問題があります。その他、動物性飼料として骨粉や血粉やミートボールミールなども与えられていて、狂牛病の問題まであり大変危険です。

●飼い方の問題

どういうところで育ってきたか？これも大切です。過密飼いや不健康な飼い方によって、動物医薬品（ホルモン剤・抗生物質）などを使うのが実情です。肉牛の去勢の問題もあります。「無菌豚」も要注意です。帝王切開して無菌的に子豚を取り

出し、農薬の霧のたちこめる密封型の豚舎で無菌的な餌で育てる。つまりは化学薬品まみれの中で育てた豚といえるのです。詰め込み鶏舎では非衛生的な環境によるサルネモラ菌の発生リスクがあり、それをカバーするために大量の抗生物質や薬品が投与されます。

●流通上での問題点

店頭販売では肉をきれいに見せるために化学薬品をスプレーしていたり、古くなった牛肉のリパックや、たれにつけての加工なども施したりしている状態です。たまごは、合成洗剤で洗って出荷するため本来たまごが持っている保護バリアがなくなり、かえって食中毒菌が増殖しやすく腐りやすくなりますが、洗剤使用の表示はありません。





牛乳から始めました

オルターの歴史は日本の安全な牛乳の開発とともにあります。35年前から安全な牛乳を子どもたちに飲ませてあげたいという想いで様々な活動をしてきました。

餌の自給率をあげること。成分無調整であること。パスチャライズ殺菌であること。ノンホモジナイズであること。また「草地酪農」を目指して共に進んできました。現状の牛乳の問題点は、狭く不衛生な状態で密飼いし、汚染だらけの輸入穀物を与えられ、病気予防の抗生物質、搾乳量をあげるためにホルモン剤を使われたりしているのが日常です。超高温での殺菌や水増し、脱脂粉乳などを混ぜて成分を調整し、ホモジナイズした状態で、長持ちと安価という優先にして消費者に届けられています。

ホモジナイズ処理

ホモジナイズとは、簡単に言うと乳脂肪分を均質処理することです。牛乳に圧力をかけて機械的に脂肪分を小さくします。超高温滅菌機で滅菌する場合、その前段階でこの処理をしないと乳石が発生するなどして機械にトラブルが起こるリスクを工場は嫌がります。バターや脱脂粉乳など、乳製品を使って還元牛乳を作る場合にはこの処理をしないと分離して製品にならないのです。しかし、その弊害として、脂肪球中から飛び出てきた「キサンチンオキシダーゼ」が腸管吸収されます。そうすると、心臓冠動脈や脳におけるLDLコレステロールをヘドロ化し、心臓病、精神病、癌などの原因となると言われています。ですから、ぜひオルターおすすめのノンホモ牛乳を飲みましょう！





●オルターの肉

餌は、国内産の原料を可能な限り使っており安全性において国内最高レベルです。牧草も化学肥料を使わず自家製有機栽培ものをたっぷり食べさせます。内臓の健康のために、また臭み防止のために発酵飼料も与えています。

飼い方は、放牧です。なるべくストレスがかからないよう、畜舎は開放的で、運動が十分にできるよう工夫されており、ビタミンの働きを活発にするためにも太陽光線が充分に当たるように、土壤微生物も自由に採取できるよう配慮が成されています。肉牛は未去勢で、問題になっているホルモン剤を投与しません。もちろん、この餌と飼育の環境に於いては、狂牛病問題が発生する余地はどこにもありません。抗生素質や動物医薬品なども投与していません。

●オルターのたまご

餌は、PHF(ポストハーベストフリー)、NON-GMO(遺伝子組換でない)とうもろこしを中心に小麦・大麦・玄米・米ぬか・大豆・おから・かめびし醤油粕・わかめ・ひじき・マエカワテイストのだし粕・カキ殻・緑黄色野菜などは全てオルター取り扱い生産者のものです。水はハイパークラスターの活性水を与え、飼い方は、のびのび平飼いの有精卵です。きれいに見せるための洗卵をしていません。卵殻のクチクラ層という自然のバリアーをそのままに活かします。

●オルターの牛乳・斎藤さんの牛乳

オルターで取り扱っている斎藤さんの牛乳は、絵に描いたように美しい山地で放し飼いにより育てられた乳牛から搾乳されます。牛たちはストレスもなく、のびのびと牧草を食べて育ちます。もちろん農薬・化学肥料などは無縁の牧草です。実は、この草地の管理は牛自身がしています。歩き回る牛の頭数と草地面積のバランスが適切で、土は踏みしめられすぎることなくふわふわに保たれています。牧草の密度も通常の2倍もあり、微生物が糞を分解するので独特の臭いさえありません。

すべてが循環している最高の畜産です。それだからこそ、『何も足さない、何も引かない』という当たり前の、あるべき姿の牛乳が生まれるのです。日本は世界の中で、極めて異常な超高温滅菌牛乳が市販の90%を占める国です。超高温滅菌は良質なカルシウムや蛋白質など栄養を熱変性させるだけでなく、人、豚、牛、ねずみなどにも悪影響を与えることがわかっています。

斎藤さんの牛乳は、低温短時間殺菌のみですから、本来の風味や栄養が損なわれていません。



「オルター生活をはじめましょう！」

ここまで学んできてくれたあなたは、もう私たちの仲間です。

オルターが公開する世の中の「危険」。

知っていただきたい情報をたくさんお知らせいたしました。

さあ・・あなたの前には、オルター生活への扉が開いています。

ほんものの健康があり、健全に命が営まれていく…

オルター生活をはじめましょう！

「ほんものを食べたい」と思った方は、
まずお電話ください。

FREE TEL. 0120-0610-76
[月～金 9:00～18:30]

オルターへ入会

オルターの会員さんにはそれぞれ
「エルダー」と呼ばれる担当者が付きます。
困ったこと、聞きたいことはなんでもエルダーにご相談ください。



カタログ「ほんものをたべよう」で品ものを選び、
OCR注文用紙またはオンラインでご注文ください。



配達はご注文の翌週。
保冷箱でお届けしますのでお勤めの方も安心です。



品もの代金は月ごとに自動引き落としいたします。



Alter

安全な食べものネットワーク オルター

〒584-0048 大阪府富田林市西板持2-3-5

TEL.0721-34-2600(お問い合わせ専用電話番号[月～金 9:00～18:30])

フリーダイヤル 0120-0610-76(クレーム専用)

FAX.0721-34-2777

TEL.186-090-6377-3129(夜間連絡先[配達のトラブルおよび金曜配達、全国宅配会員のみ対象])

メールアドレス info@alter.gr.jp

ホームページ <http://www.alter.gr.jp/>

Mondo Moccio
オルター常設健康相談所
Alter health counseling center

〒585-0021 大阪府南河内郡河南町持尾744-1

TEL.0721-21-3030(お問い合わせ専用電話番号[金曜日除く9:00～18:30])

TEL.080-4153-3533(受付専用携帯[留守電になっています])

Supported and consulted by

特定非営利活動法人 安全な食べものネットワーク オルター

NPO 安全な食べものネットワーク オルターは、株式会社オルターをはじめとする
安全な食品開発の活動や、安全な農産物の生産活動を全面的に育成指導しています。