

熱帯通信EXPRESS

編集発行
NPOアルコイリス
www.arcoiris.jp
電話(047)361-6375
【2013年6月14日号】

主な内容

- ・A社タラポト工場HACCP認証を取得
- ・ファベックス2013レポート
- ・ペルー生産地レポート（ネコブ線虫の被害）
- 【連載】教えて！インカインチオイル美味しい使い方。

アルコイリスは、ペルーのNGO・企業・大学と連携し、貿易の促進を基本とした相互交流による持続可能な熱帯雨林地域開発の実証をミッションとしています。



中央がアグロインダストリアス・アマソニカス社創始者のホセ・アナヤ氏。
右はアルコイリス理事橋谷エルナン、左が代表理事大橋則久。

●タラポト工場がHACCP認証

インカインチオイルの製造メーカーであるペルーのアグロインダストリアス・アマソニカス社（A社）は、2013年4月、安全な食品をつくるための衛生管理の方法として国際的に知られているHACCP（ハサップ）の認証を取得しました。HACCPは、食品の安全を確保する管理手法で、米国やEUを中心に世界的に普及し、日本でも食品衛生法において導入され、広く定着している認証制度です。A社は、今回のHACCP認証取得にあたり、原材料の調達から製品の出荷に至るすべての工程について、GMP（適正製造基準）に従い細部に渡り調査・分析し、タラポト工場の構造や設備に改善を加えました。また、工場の運営・管理においても、衛生管理手順の見直しを行い、設備の衛生管理や昆虫の防除から製品の試験・検査に用いる機具・設備の保守管理に至る各項目において、マニュアル（手順書）を作成し、衛生管理の状態を記録するためのシステムも作り、業務従事者に対し教育を行っています。「2012年は、日本ペルー経済連携協定（EPA）が3月に発効し、12月には欧州新規食品規制法（フーベルフーズ法）が改正された。今後インカインチの輸出需要が高まることが予想されるので、食の安全を求めるお客様からのご要望に着実に着実に対応して行きたい。」（A社創始者・製造開発担当役員ホセ・アナヤ氏談）



A社タラポト工場

●ペルー生産地レポート

それまで順調に生育が続いているように見えたグリーンナッツ（サチヤインチ）が1本も残らず枯れてしまうという、壊滅的被害を受けたのは、先行プロジェクトで中心農家の一人として活躍していたカルロス・ロドリゲス氏。被害の状況を把握することができたのは、昨年6月のこと。その後、農業環境技術研究所の岡田浩明先生を始め、多くの専門家の方々からアドバイスを頂く中、ペルー国立ウカヤリ大学農業線虫研究所のヴィジェガス技師に依頼し調査を実施したところ、壊滅的な被害をもたらした原因は、ネコブ線虫であることがわかりました。2008年2月から継続している、ウカヤリ州におけるジャイカ草の根技術協力事業は、昨年6月から第3フェーズに入りましたが、活動の再開と共に眼前に立ち上がったのは、最大の難敵ネコブ線虫でした。エタノール消毒、トリコデルマ菌、マリーゴールドやラッカセイ等の対抗植物、カナバリアなどの共栄作物等々、プロジェクトの主旨を踏まえ、ターゲットグリップの社会的背景に配慮した適性技術が求められるところ、今年1月からは、マシセア地区の8つの村落の農家を対象に、プロジェクト説明会を開催。77名の参加農家を得て、農場設置・栽培指導を開始しました。



プロジェクト説明会場に向かう途中、ボートで移動する現地スタッフ。ペルーアマゾンの1月は雨季、移動にはボートが欠かせない。



【連載】教えて！
インカインチオイル美味しい使い方。

ドライフルーツのオイル漬け



デーツ、プルーン、レーズン、甘夏のドライピールとアーモンドスライスを、たっぷりのインカインチオイルに漬け込みました。隠し味にインカ天日塩を少々。

【作り方】①アーモンドスライスは軽く炒っておく。②オイル以外の材料を瓶に入れる。③材料が浸かるようインカインチオイルをたっぷり注ぐ。※作って直ぐに食べられます。冷蔵庫で1～2日保存してからでも美味です。

ワインや紅茶のおつまみに。

●ファベックスに出展して

去る4月3日～5日東京ビッグサイトで開催された、惣菜デリカ・弁当・中食・外食業界の展示会「ファベックス2013」に出展しました。インカインチオイルの業務用提案に加え、新商品として今年発売予定のインカインチパウダーの使い方提案として、フルッタ・フルッタ様のアサイビューレを使用したアサイスムージーの試食を提供、沢山の方からご好評を頂くことができました。インカインチパウダーはオメガ3の含有に加え、アミノ酸組成に優れた良質なタンパク質が60%も含まれている点特徴です。



団体スタッフの袴田



インカインチ+アサイスムージー

インカグリーンナッツ

インカインチオイル

★メディア情報★

【2012年後半～2013年前半】



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)

- (1) 2012年9月 婦人画報「体質改善スムージー」
- (2) 2012年11月 美的「良い油VS悪い油」
- (3) 2012年12月 ホットスムージー (植木もも子著)
- (4) 2012年12月 「醸しにすと」タカコ・ナカムラの発酵食
- (5) 2013年1月 クロワッサン「この冬から始める熱を作る食事」

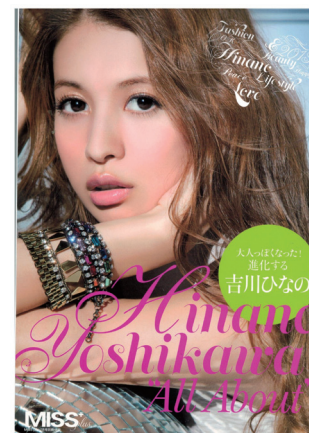
2013年3月号婦人画報

お取り寄せバイブル

焼く、炒める、最後の仕上げにと、調味料としてのオイル選びは大事なことです。珍しいオイルがあれば積極的に試してみる、そんな方におすすめしたいのが、アマゾン熱帯雨林に分布する蔓性の常緑樹サチャインチの実(ナッツ)のオイル。必須脂肪酸「オメガ3」を50%も含有するこの貴重な実から抽出したヴァージンオイル「インカインチオイル」は、青い芳香に続くナッツの風味が魅力的です。



2013年7月号MISS plus 吉川ひなの All About



「もう何年も使っているのが、インカインチオイル。これはサラダやマリネにかけている。普段、外食も多いし、お菓子も食べるから、せめて自宅で料理をしたときは、"体にいいもの"を摂ろうと意識しているの!」
ビタミンEほか、ダイエットに効果を発揮するオメガ3を50%以上含有する高機能オイル。「サラダには、レモンとブラックペッパーの上にこのオイル! Simple is the BEST でしょ♥」



サラダやマリネに
ひとかけするだけ!

ビタミンEほか、ダイエットに効果を発揮するオメガ3を50%以上含有する高機能オイル(サラダには、レモンとブラックペッパー)のバーの上にこのオイル! Simple is the BEST でしょ♥ インカグリーン ナッツインカインチオイル 150g ¥1,680・アルコリス

2013年7月号美的

調味料&食材を替えるだけでやせる。

脂肪を分解するオメガ3系脂肪酸が配合されているオイルを常備。生のまま、おかずにかけることで、ダイエット食に早変わり。小分け用なら酸化もしません。

