

世界のオーガニック事情

イギリスのオーガニックと
食の変革を探訪しました

「イギリス」



世界初のオーガニック基準 ソイル・アソシエーション



世界で初めてオーガニックの認定基準を作った国はイギリスだということをご存知でしょうか。第二次世界大戦後、化学肥料や農薬を使いすぎた農業の土壌環境が悪化し、イギリスでは農産物の品質や低地環境への影響が見受けられるようになりました。その事態を重くみた人たちが、自然と土を守るために1946年、ソイル・アソシエーション(英国土壌協会)を発足し、オーガニックの基準を定める認定機関となりました。

日本では「安心・安全のオーガニック」という概念が強いですが、ソイル・アソシエーションは、「健康な土壌が健康な植物を育み、それが健康な体を生んでいく」という基本理念があり、何よりも環境問題に向き合う意識の強さがうかがえます。現在では、イギリスのオーガニック製品の80%以上がソイル・アソシエーションの認定を受けています。

オーガニックマーケットは低迷？

イギリスでは日本よりもはるかにオーガニックは浸透していますが、実のところ、オーガニック市場はここ数年低迷しています。2012年のソイル・アソシエーションマーケットレポートによるとオーガニック農場の規模は2.8%、オーガニック製品販売数は3.7%と前年に比べて減少しています。これは、イギリス経済の景気が低迷している影響とも言われています。しかしながら、その中でもオーガニックのベビーフードやコスメ、ラム肉、鶏肉などのマーケットは増えており、乳製品などの人気も高いようです。イギリスのマクドナルド全店に紅茶や珈琲用にオーガニックミルクが提供されていることにも驚きがあります。お肉や乳製品など日本にはまだ少ないオーガニック製品が目立っていますが、80年代の狂牛病、2001年の口蹄疫の問題で、食の安全性という意識が少しずつ高まっているようです。

イギリス食文化の変革

イギリス料理は「フィッシュ&チップス」、「大味で単調」というイメージがありますが、ここ十年の間、イギリスの食文化に変革があるようです。セレブシェフであるジェイミー・オリバーさんが登場し、「もっと良い物を食べさせて」というスローガンの下、冷凍食品の多かった学校給食を改革し、子供たちへの「食育」活動によって、誰もが食に興味を持つようになりました。料理番組やレシピ本も増え、外食でも有機野菜を使ったレストランやベーカリーに行列ができるなど、昔と違ってイギリス人の「食」への関心は高まっています。

また、欧州諸国やアジアからの移民の影響もあり、食文化が多様化されています。街中に多国籍レストランなども増え、イギリスの食文化が変革していると舌で感じるすることができます。

テレビ番組や書籍でも活躍されるジェイミー・オリバー氏



の最新情報

今年は「FOODEX 美食女子グランプリ」という食・飲料の鍵を握る女性の目線で「売れる商品」を発掘するプロジェクトが新たな試みで行われ好評を得ていたようです。受賞商品の評価コメントには、味やパッケージの評価以外に、「お子様と一緒に食べられる」、「妊婦さんにも」、「オーガニック」などのキーワードも上がり、「安心安全」な商品は外せないポイントのようです。消費者の購買意欲を刺激することを目的としたこの企画は、20代～50代の女性層のニーズを先読みし、今後も食品関連企業にとっては商品開発や販売力強化の導きとなるかもしれません。



美食女子グランプリ表彰式 「画像提供:モデルプレス」

MOBAC SHOW 2013 / 国際製パン製菓関連産業展 (3月6日~9日)

2年に1度行われるモバックショウ。今年はインテックス大阪で開催され、234社が出品、4万人以上の来場者を迎え入れました。各ブースでは、製パン製菓に必要な機械、道具、包材など、展示や、各企業の原料を用いた有名シェフの講習や試食なども行われ、会場内はパンとお菓子の匂いに包まれます。窯から出した焼きたてのパンを試食しながら、有名シェフ達からの素材の話や商品開発秘話も聞くことができるのは、このイベントならではの特徴でもあります。製パン製菓業界関係者にとっては、今後のトレンドとなる新たな商品技術が発見できる場でもあります。また、昨年日本のチームが世界一に輝いた「クープ・デュ・モンド・ワールドカップ」の最終選考会や「ベーカリーカップジャパン」なども開催され、職人たちの高い技術、スピード、芸術的な作品が一堂に公開されました。



(レポート: 関原)



むそう商事はオーガニック素材の美味しさをPR

我が社の活動

マクロビオティック研修

昨年12月、マクロビオティックの普及に第一線でご活躍中の岡部賢治先生を我が社へお招きして、マクロビオティックセミナーを開講致しました。岡部先生は食育を中心とした講演活動で全国各地を飛び回り、移動中は本やコラムの執筆活動を行うなど、ご多忙のフードアンドメディカルコンサルタントです。

ウィルスのお話、酸化、血液の汚れ、冷えなどの原因と食のあり方を対比して実生活に基づいた取っ付きやすい話題から、マクロビオティックを難しく考えていた社員も岡部先生の話に釘付けの状態です。医学的見解からも日本の伝統食やオーガニック食品がいかにか理にかなったものなのかということのを再認識でき、社員の目からもウロコが落ちます。

食性をよく知る事で心と体のバランスが取れてくる、食べ物が変わると意識が変わる、意識が変わると行動が変わる、行動が変わると世界が変わる。そこにはマクロビオティックが持つ壮大な世界観があります。

岡部先生の人柄も含め、穏やかな口調と分かりやすい説明にはとても説得力があり、一個人や企業人としても学ぶべき事が溢れ出す貴重なセミナーとなりました。



「岡部先生のマクロビオティックライフ講座」は BioFloresta WEBサイトのレシピ館でもご覧頂けます。



BioFloresta レシピ館

検索

<http://biofloresta.jp>

skout®

skout オーガニックトレイルバー
おいしくなってリニューアル!!!

skout 持って出かけよう

- ✓ Trekking shoes
- ✓ Rain wear
- ✓ Water
-
-
-
- ✓ skout bar



— スタッフコメント —

この度、オーガニックトレイルバーが、栄養価の高い主原料の、有機デーツと有機オーツ麦はそのままに、更に美味しくなって新登場！合わせてパッケージも、それぞれのフレーバーをわかりやすく表示しました。

今までも好評いただいている商品でしたが、アメリカで長年にわたりバーを専門に製造している工場、試行錯誤の末、今回は大きな改善を遂げて再上陸です！

まずは、アガベシロップを入れることで、更に食べやすい食感に！アガベシロップはGI値(血糖上昇値)が低いことで注目されている自然甘味料です。

日本ではチョコレート系が一番人気で、個人的にもチョコレート&ココナッツがお気に入り。会社での「おやつ」定番です！

輸入担当：小島千絵



— Skout natural Foods社 Jason社長よりメッセージ —

オーガニックトレイルバーは自然豊かなアメリカ・オレゴン州で生まれました。こちらではアウトドアには欠かせないアイテムとして、NIKEやmont-bellなどでも販売され支持されています。この度、世界で長く愛される商品にしようと、オーガニック認証に加え、小麦アレルギー対応商品*を作ることに挑戦しました。

味覚の素晴らしい日本人に当社の商品が受け入れられたことは、世界で通用する商品になった証だと、大変光栄に思っています。これからもオーガニックトレイルバーが日本で愛される商品であることを願っています。Thank you very much for all of your support. We really appreciate it!

 Jason Pastega

*通常オーツ麦は小麦と同じ場所で栽培されることが多いといわれていますが、小麦との栽培場所に距離をとることで改善



発行元

(株)むそう商事 大阪市北区西天満3-7-22

電話 06-6316-6011 FAX 06-6316-6016

info@muso-intl.co.jp <http://www.muso-intl.co.jp>

通販サイト ビオフロresta ナチュラル&オーガニック商品専門サイト <http://biofloresta.jp/>