

世界のオーガニック事情

中東貿易の中心地 アラブ首長国連邦



アラブ首長国連邦(以下UAE)は、アブダビ、ドバイなど七つの首長国からなる連邦国家です。北海道くらいの国土に約920万人(2016年,世界銀行調べ)の人々が暮らしています。中東とヨーロッパ、アジアが交錯する場所にあり、人口の約80%は国外からの移住者という特殊な環境にあるため、最も多国籍化が進んでいる国の一つです。



外国人移住者がオーガニック市場の牽引役



オーガニック市場はというと、人口の約80%である外国人移住者層からの需要がけん引役となり、少しずつ発展してきました。そのためUAEのオーガニックストアは、欧米からの移住者が「自分達が食べたいオーガニックやベジタリアン食がなかなか手に入らない」というジレンマを解決すべく起業をしたというケースが多く、どこか欧米風のオーガニック店が目立ちます。



糖尿病をはじめとした生活習慣病が問題となっています。こうした中、富裕層を中心に、ダイエット目的や健康志向からオーガニックに関心を持つ人が増えてきています。

一方、現地の人々はというと、お酒を飲まないイスラム圏において、数少ない嗜好品の一つ「甘い物」が大好き。

デーツなどを使った現地のお菓子は、確かに美味。しかし、この甘い物に加えて、欧米化した食習慣によるカロリーの過剰摂取から、

砂漠地帯の有機農業

UAEの気候は砂漠気候に分類され、夏の気温は50にも迫ります。この気候的条件は農業に適しているとはいえ、長い間食糧の約80%程を輸入に依存してきました。



しかし、現在では政府も国内農業の促進へ少しずつ理解を示し始め、オマーン山脈沿いの比較的降雨量の多い地域やアルアイン地域などで、地下水を利用した農業により、約60種類の野菜が栽培されています。特にアルアインという地区では有機農家が複数あり、市内でもアルアイン産の「オーガニック」マークの付いた野菜を見ることができます。



金融業や不動産業が大きな収入を得る一方で、まだまだ経営的に非常に苦しい有機農家。国内産の貴重な有機野菜を販売する外国人経営のオーガニックストアや、その中でも人気店舗のRipeでは、商材を単に販売するだけでなく、積極的な農家支援を実施しています。

まずは国内産有機野菜を「食べる人」を増やし、農家の支援へつなげようという彼らの活動が実り、UAEの有機野菜が現地の人々にとってより身近なものになって欲しいと切に願います。

世界のオーガニックストア in UAE



UAEのオーガニックストアと聞いてまず浮かぶのが Organic Foods & Café です。現在ドバイに3店舗、アブダビに2店舗を構え、近日中に6店舗目がドバイのビジネスベイにオープン予定です。

広い店内には加工品、野菜、魚、乳製品等の生鮮、化粧品や調理器具と豊富な品揃え。イスラム教の国ですが豚肉もPork “Not for Muslims” (イスラム教ではない方向け) という看板のなかった別室で販売されています。UAEでは外食が高いため、良い食材を家で食べたいと思う方にはぴったりのお店です。商品へのこだわりぶりが印象的で、オーガニックでない商品に対してはわざわざNON-ORGANICと赤い札で注意書きがしてあり、店の外に植えてある植物までオーガニックです。



前述のRipe同様、やはりこのお店も生産者支援の意識が高く、家族経営や小規模の農家から野菜や果物、乳製品を意欲的に仕入れているそうです。



オーガニックだけでなくグルテンフリー、GMOフリー、ヴィーガンの商品も取り揃えられている中、マクロビオティックのセクションにはむそう商事商品がずらりと並んだ棚が！味噌、醤油、乾麺、海藻、お茶、お菓子等50種類以上の商品を取り扱い頂いています。併設のカフェでは当社輸出の伊勢産ばら海苔があしらわれたそばサラダが本日のおススメとしてピックアップされていて感激でした。

客層は欧米系の移住者かな？と思って見ていると黒いアバヤを着た女性たち(=現地アラブ人)もたくさん買い物をしており、少しずつ現地の方にも浸透してきた様子を垣間見ることができました。

現地の人の間ではまだまだ「食生活から健康に」という意識が低いとはいえ、日本食は健康的であるというイメージは広がっていると聞きます。当社商品が健康的なライフスタイルを考えるきっかけとなれるよう、今後も営業活動に取り組んでいきたいと思えます。(レポート:江原)

アメリカ最新情報

毎年ニューヨークで開かれるFancy Food Showの出展に合わせて、アメリカへ行って参りました！最新の小売店情報をご紹介します。

豆スナック



スナックコーナーではとにかく食物繊維、プロテインを売りにした豆スナックが人気。ですが、ヨーロッパほどオーガニックにはこだわらないようで、「原材料の一部がオーガニック・非遺伝子組み換えで、味が良く、栄養面でアピールできているスナック類」がよく売れているようでした。

ヘルシービネガー



生のりんご酢にさまざまなスパイスと蜂蜜を加えたヘルシービネガー飲料で Fire Cider というものがあり、とても独創的でした。アイデアのもと、伝統的にニューイングランド地方で風邪の引き初めや予防に飲まれていた生りんご酢の家庭療法。古くから続く習慣は時がたつと色あせるどころか、紹介の仕方によっては、新しいトレンドをつくり上げる可能性に満ち溢れているという素敵な例です。

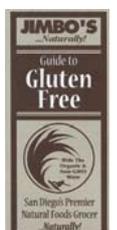
JIMBO'S



サンディエゴで5店舗を展開するナチュラルフードストアJIMBO'S。上品な店舗で、品揃えも豊富なうえ価格も割安。コンセプトが明確でより信頼できるイメージです。

取扱商品の基準をトピックごとにわかりやすく説明したリーフレット(“Why non-GMO?”, “Why Organic?” “Guide to Gluten Free” など多数。)が健康や環境に意識の高い消費者に安心感を与えます。地元密着型でうまくオーガニックストアをチェーン店化している良い例でした。

(レポート:細川)



プロバイオティクスと発酵食

アメリカの市場で本当によく見かけたのが“Probiotics”商品。プロバイオティクスとは腸内フローラのバランスを改善することにより人に有益な作用をもたらす生きた微生物で、代表的なものが乳酸菌です。“有益な作用”としては、腸内の良い菌を増やし悪い菌を減らす、腸内環境を改善する、免疫力を回復させるなどがあり、摂取することで病気になりにくい体作りに役立つと言われていいます。近年、腸内環境の悪化が免疫の低下を招き、ガンや生活習慣病の発症へと繋がるのが明らかになり、アメリカでは健康のための必須素材になりつつあります。

ピクルス

ピクルスを漬けた残りのお汁、捨ててしまいませんか？アメリカではこの漬け汁を瓶詰めしてピクルスジュースとして販売しています。日本人の私たちには少し違和感がありますが、なるほどこれもプロバイオティクスの宝庫ですよ。



ガットショット

ザワークラフト[キャベツとキャラウェイシード(セリ科のハーブ)を海塩で発酵させたピクルス]の汁を瓶詰めした健康ドリンク。1日45mlを目安にそのまま飲んだり、ウオッカなどで割ってカクテルにすることもできるとか。



味噌



味噌自体に乳酸菌が含まれているわけではありませんが、善玉菌を作り出すのにとても効果的に働いてくれるのが味噌ということで、プロバイオティクス食品としてよく紹介されます。

その他にもコンブチャ、キムチ、塩麴、納豆、ぬか漬、チーズなどがプロバイオティクスとされています。

皆さんもうお気づきでしょうか？プロバイオティクスの多くに、日本の得意分野「発酵食」が挙げられることがわかります。健康食の流行というアメリカから踏襲することが多いのですが、あらためて日本の昔ながらの台所を見つめてみると、え？いつも食べているこれがこんなに体に良い食べ物だったなんて！ということは意外とあります。海外出張に行けば行くほど、「私たち日本人にとっての究極のスーパーフードとは、やはり伝統的な和食だな。」と気づかされます。(レポート:細川)

TOPICS

むそう商事SNSのご紹介

むそう商事は「商社」という立場からどうしても商品を実際に手に取っていただいているお客様から遠い存在になりがちでした。もっと当社をもっと身近に感じていただきたい、海外出張で触れる生のオーガニック情報をタイムリーにお伝えしたい、という思いからSNSの投稿を積極的に行っています。



Instagram

@muso_organic



ぜひ、#ムソーオーガニックのタグ付け投稿をよろしくお願いします！

オンラインショップ ビオフロresta ブログ (biofloresta.jp/blog/)



毎日更新中

オンラインショップ「ビオフロresta」スタッフが、オーガニックやマクロビオティックに関する情報やレシピなど、健康的な生活づくりに役立つ、さまざまな情報を発信しています。

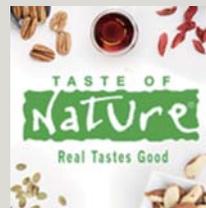


@ ビオフロresta



Facebookページ

Taste of Nature (テイストオブネチャー) (facebook.com/TasteofNatureJP/)



これまで英語版しかなかった「Taste of Nature オーガニックフルーツ&ナッツバー」公式ページの日本語版ページを開設。アウトドア、オフィス、朝食、ドライブなどTaste of Natureのいろいろな活躍シーンの写真や取扱店情報を投稿しています。

MUSO, the Curator of Traditional Japanese “Washoku” Food (facebook.com/MUSOtheCurator/)



海外の和食愛好家へ向けて、日本の伝統食材やマクロビオティック情報を英語で発信しています。海外のご友人に是非、いいね！をおすすめ下さい。日本語も併記しているので、日本の食文化を説明する場面でもご活用頂けるかもしれません。

新発売



美味しいカフェインレスコーヒーを追求しました。
コーヒー豆はインドネシアで希少なマンデリンオーガニック豆を、100%使用。
フルーティーで上品なコクのカフェインレスコーヒーをお楽しみください。



カフェインレス オーガニックコーヒー

- カフェインを控えたい
- 寝る前にも飲みたい
- アウトドアでも、会社でも

開発秘話

オーガニックでカフェインレス、そしてマンデリンという日本国内では取り扱いのない珈琲豆で商品開発をしました。インドネシアのスマトラ島のマンデリンといえば、ほのかな柑橘系の味わいと豊かなコクを堪能でき、ケーキなどとも相性も抜群のコーヒーです。

通常の豆に比べ煎り方が大変難しいのも特徴で、少しでも煎りが浅いと青臭い珈琲になり、少しでも煎りが深いと苦く粉っぽくなる、これらの失敗を何度も繰り返しながらようやく完成しました。他では味わうことのできないマンデリンオーガニックカフェインレスコーヒーをお楽しみください。
(開発担当: 篠原)



税抜希望小売価格	600円 (5袋入り)
入数	10g x 5袋
賞味期限	製造より12ヶ月
種類	レギュラー珈琲(カフェインレス)
生豆原産国	インドネシア