

Business Trip Report

Report
1

世界最大オーガニック展示会
オーガニック = SDGs 達成のための包括的な手段・あり方
BIOFACH2020 / **VIVANESS2020**
into organic into natural beauty

今回で 31 回目を迎える世界最大のオーガニック展示会 Biofach (食品) / Vivanness (化粧品)。コロナウィルスの影響もあり来場者は昨年の 10% 減ということでしたが、“Packaging (持続可能なパッケージのあり方)”、“Vegan 2.0 (ビーガンがトレンドから安定期へ)”、“Seeds (自然受粉型・在来種)”、“Region 2.0 (その土地・風土のレスpekt)” と 4 テーマを掲げ、オーガニック = SDGs 達成のための包括的な手段・あり方であるというメッセージをより強く受けた展示会でした。

特に持続可能なパッケージのあり方については、ヨーロッパが世界に先駆けて力を入れているプラスチック削減の動きが顕著に出ていて、“Plastic-free (プラスチックフリー)”と謳い、堆肥化可能なコンポストプラスチックを使用した新商品や、パッケージ自体をなくしたバルク販売(量り売り)の提案が目にとまりました。

Vivanness では、“Zero Waste Bathroom (浴室でも無駄なパッケージをゼロへ)”をテーマの一つに、有名オーガニック化粧品ブランドがこぞって※①固形石鹸シャンプーを新発売したり、チューブ入りの練り歯磨きが※②歯磨きタブレットへ変貌をとげたりなど、食品以外の分野でもパッケージ削減が進みつつありました。これらの商品は“Water-free (水を使わない)”という新しいコンセプトにも通じており、今後世界が直面するであろう水不足への対策や、商品に水分を含まない分、品質が安定することによるパッケージの簡易化、商品の容量や重量を減らすことによるパッケージの削減・輸送コストカットなど、実用面でもいろいろなメリットがあるなど実感し、今後あらためて注目されるべきキーワードだと思いました。



①固形石鹸シャンプー

②歯磨きタブレット

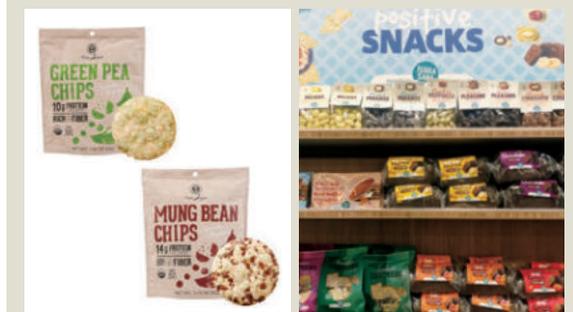
Report
2

むそう商事海外部ブースのテーマ
伝統と発酵文化の伝承

むそう商事海外営業部は今回もジェトロのジャパンパビリオンで出展し、たくさんの新しいお客様に出会うことができました。テーマは伝統と発酵文化の伝承で、むそうブースでは、日本独特の木桶発酵文化にまつわるストーリーを展示品やパンフレット、動画で伝えました。また、それらの伝統調味料を使って簡単に作れるおいしい料理を楽しんでもらうためのレシピカードを配ったので、特に女性の来場者やシェフの方々に喜んでいただきました。

試食のコーナーでは国内でも好評の※①緑豆・グリーンピースチップスを紹介し、おいしさはさることながら、シンプルな原材料(豆と塩のみ!)やタンパク質の多さ、特徴がわかりやすい新パッケージに注目が集まりました。ヨーロッパでも植物性の高タンパクのスナック類はトレンドで、フムス(ヒヨコ豆のペースト)をベースにしたスナックやレンズ豆を使ったヘルシーな高たんぱくスナックが増えており、健康的に間食を楽しむヘルシーなスナッキングの概念は今後もっと定着していくと思われます。

むそう商事が輸出する日本食の長年のお客さまであり、ピーナッツバターやフムスの輸入元であるオランダの TerraSana (テラサナ) 社も Biofach に出展していました。※②ヘルシーなお菓子類では、砂糖や乳製品を使わなくても十分おいしいオランダの代表菓子スループワッフルや、むそう商事が輸出するたまりやふりかけとコラボしたクラッカー、チョコ味やバナナとくるみのビーガンケーキなど、チョイスも多様で、もちろん全てがオーガニック。ティータイムや仕事の合間においしく食べられるヘルシーな間食の選択肢がもっと増えるよう、むそう商事でも来シーズンの新商品輸入に向けて日々取り組んでいます!



①グリーンピース & 緑豆チップス

②ヘルシーなスナック類

Pick Up

動画はこちらからご覧いただけます。
シェア・コメント是非お願いします!

YouTube

@MUSO from Japan

国内展示会レポート

特に注目すべきは、

エシカル消費



展示会
REPORT
1

スーパーマーケットトレードショー 2020

開催日時：2月12日～14日
来場者合計：約80,000人

2019年 利便性重視「時短・簡単アレンジ」

2020年 健康重視「低カロリー」・「低糖質」・「高たんぱく」

利便性第一だった昨年とは打って変わって、今年はまさに健康ブーム。どのブースを見ても、健康志向な食品が大きく取り上げられていました。特に、働く女性に向けて作られた「低カロリー・低糖質・高たんぱく」商品、例えば、もち麦やソイミルク、大豆ミート等が多く、その中でも忙しい方の為に、去年に引き続き時短料理を紹介するブースが多くみられました。忙しくて、つつい疎かになってしまいがちな自分の健康状態ですが、いつでも手軽に健康を保てたらいいですね。それを叶える食品が非常に多かったです。

また、生活者全員に対して呼びかけていたのが「エシカル消費（倫理的消費）」です。これは、SDGsのゴール12「つくる責任 つかう責任」に関わる、社会的課題の解決を考慮したり、そうした課題に取り組む事業者を応援したりしながら消費活動を行うことです。当紙で言う消費活動とは、食べる事。美味しく健康的に食べるだけではなく、それによって社会的課題解決の貢献も出来る！という考え方です。エシカル消費できる食品とは、例えば・・・



ECO

- ✓ プラスチックを減らして、海洋汚染を減らす等、環境に配慮したパッケージを使った食品
- ✓ 製造過程で出る食材の切れ端等を、堆肥や燃料として使うことで有効活用しているメーカーの食品

などなど、食品自体だけでなく、様々な要素があります。弊社の商品にも皆さんの周りにも、様々なエシカル消費を叶える商品があると思いますので、ぜひその商品のホームページ等で調べてみてください！

展示会
REPORT
2

国際ホテル・レストランショー

開催日時：2月18日～21日
来場者合計：約40,000人

2020年初出展

皆様に“安心”と“安全”を
オーガニック ・ヴィーガン ・グルテンフリー



こちらの展示会は、来場者のほとんどがホテル・外食関係者で、小売関係者向けとは異なる情報を得られました。例えば、昨今の海外からの旅行者増加に比例して、「オーガニック・ヴィーガン・グルテンフリー」の需要が増加しています。小売店では様々な食品が取り扱われるようになり、生活者には選択の自由があります。しかし、ホテルや外食業界はそれをメニューとして準備しなければならず、早急な対応が必要になっているのです。完全菜食主義者と呼ばれる「ヴィーガン」の方にに向けた食品や、小麦アレルギーの方も安心して食べられる「グルテンフリー」食品の中でも、**バイキングやレストランのメニューに簡単に一品追加出来るような商品が求められています**。また付加価値として、ホテル・外食業界でもやはり「エシカル消費」が出来るものも同様に求められています。使うだけ、食べるだけで社会に貢献できると思えば、宿泊や外食で、より有意義な時間を過ごすことができそうですね！

レポート 国内部：瀬戸山

例えばむそうの商品だったら・・・

“オーガニック・ヴィーガン”&“美味しい・お手軽・お手頃”な AUGA 社のオーガニックレトルト野菜スープがおススメ！
日本では珍しい、リトアニアから直輸入しているレトルト野菜スープです。
高品質・具沢山で美味しいだけでなく、レトルトだから簡単に用意できて、更にお手頃価格でお買い求め頂けます。
弊社ホームページでは、このスープの「エシカル消費」な部分もご紹介しておりますので、ぜひご覧ください！

- ▶ 消費者様向け http://biofloresta.jp/auga_soup
- ▶ 卸向け <http://muso-online.jp/shopbrand/ct62/>



左から ミネストローネ・マッシュルーム・ビーツ・トマト・キャロット
400g 398円（税抜）

最終話 増野かあちゃんの日々



先月、ヨーロッパに出張した。日程は2週間。「母親が2週間不在になると家庭はどうなるだろう？」乗り切る為には、近所に住む実母や友人の協力は不可欠。小4の娘には出張1週間前に発表。計画的な出張だった。全てを想定し、娘には、数年前から着々と火を使う料理・洗濯・掃除・買い物などを教えてきた。勉強よりもお手伝いが最優先の我が家。何よりも自力で生きる力を身に付けてほしい。また、出張の期間中に、小学校の目玉行事・1/2成人式（10歳を祝うもの）があった。子供達は準備を重ね、将来の夢や親への感謝を手紙で発表し、殆どの参列する親達が号泣する…という行事らしい。娘には私の欠席で寂しい思いをさせることになったが、それも経験と割り切った。幸い、主人が1時間だけ参加でき、渡された娘の【家族への手紙】には両親の仕事の事や祖母のサポートなどへの感謝の気持ちと、自らの役割と責任がしっかりした文章で書かれており、帰宅した私は、10年の年月を噛み締めた。私が、娘に伝えたかったのは【働く意味と責任】。娘が将来、10歳で母親が不在の2週間をどのように過ごし、多くの人に助けてもらい、頑張った自分を思い出す時があるだろうか？



言葉だけで教えることには限界がある。体験が全てだと思う。多少のリスクは信頼関係をバネに今後もチャレンジしたいと思う。子どもの頃、私と弟は低学年から鍵っ子だった。帰宅すると、食卓の上に乾パンや干芋、干柿、するめなど戦時中さながらのおやつが2個の箱に用意され、横には広告の裏紙に母の書置き。友人宅ではポテトチップスやコーラがおやつ、強烈な炭酸のコップ1杯が飲み切れず残すと、周囲から笑われた事もある。両親ともに、仕事をしながら、週末には、地域の役員や学校行事、多くの役割・ボランティアに走り回っていた。寝る間も惜しみ疲れを見せず、子供以上に活動を楽しみ、その人間関係の広さは、とても充実しているように見えた。豪華な旅行やご馳走の記憶はないが、お金ではなく家族で過ごす時間を何よりも優先した両親。あの空気感や食事、時が経っても、些細な事まで鮮明に思い出され、同じように次の世代へと繋がっている。



よく聞く話、料理をしない親が自分のようにさせないため、子を料理教室に通わせる。英会話で苦労した親が、子を幼少時期から英語教室に通わせる。あれも、これも、他人にお金を支払い教えてもらう、そしてその効果・成長は高額な月謝と比例し、子供への期待に変える。子供の興味は移り気だ。すぐに飽き、ギブアップ。すると親は、支払った高額な月謝が頭をよぎり、金切り声で習い事へ送り出す。子供時代の戻る事のない時間のほとんどを、お金を支払う対価として消耗され、やがて疲弊し、常に時間に追われているようだ。想像力が不足して起きてしまう悲しい事件をよく聞く。想像力を伸ばすには、実体験が必要。用意された環境ではなく、自由なエネルギーを開放された時間のなかで納得するまで消費する。それは【遊び】。本当に我が子の将来を懸念するなら、全てを習う事とせず、身近な方法もあるのではないだろうか？

最後に

今回で増野母ちゃんの記事はおわりです。短期間でしたが、身勝手な文章にお付き合いとつっこみを頂きありがとうございました。限られた文字数で思いを伝える難しさを痛感しながらも、皆さんの顔を思い浮かべ、日々感じる事をつむぎました。半世紀の自分を振り返りつつ、明日との向き合い方を整理する貴重な時間となりました。一方通行の発信でしたが、応援メッセージを頂いた方にはこの場をかりて、感謝を申し上げます。

予測ができない事が次々と起こりますが、未来の大人に何が残せるか日々考え、やるべき事をやる。

【Be Prepared=備えよ常に】 次へボタンをつなぎたいと思います。

スペイン南部アンダルシアの広大な大地から届いた オーガニックエキストラバージンオリーブオイル

Extra Virgin Olive Oil
ORGANIC
Olivalle
cultivo ecologico



ムソ-オーガニック®

地球にも 体にも 優しい オリーブオイル

オーガニックエキストラバージンオリーブオイル 

コルドバ北部にあるこの広大なオリバレ農園は一般的なオリーブ農園と異なり、とにかく急斜面。オリーブの木1本1本がたっぷり太陽の光を浴びる事ができる恵まれた土地ではありますが、大きな機械を入れられないので収穫には一苦労。スティックで実をつついて落とす伝統的な方法で収穫しています。



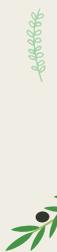
たくさんの人手を要する収穫作業は、代々この地域の雇用を創出してきました。莫大な手間と時間をかけて育てられた実は、ていねいに収穫され、その実から作られるオリーブオイルは、まさに苦勞の結晶と呼ぶにふさわしい味わいです。



オリーブオイルは収穫時期によって味が変化することもあります。そのため、オリバレのオリーブオイルは品質や味にも安定性のあるピクアル種を90%使用しています。収穫されたオリーブの果実は24時間以内にすぐにつぶしてペースト状にされ、オリーブの油が空気に触れて風味が落ちてしまう前に、短時間で油分と水分に分けられます。このとき、作業効率を上げるために熱を加えて処理をすることが多いのですが、熱を加えると香りや風味が落ちてしまうため、全ての工程を通して30°C以下で管理しています。



また、専属のマエストロが、何本もの専用タンクに入ったオイルをテイastingし、その年の配合を決め、味を均一させています。限られたオリーブの実だけを絞った最高級エキストラバージンオリーブオイルは芳醇でフルーティーな香りが特長。バランスの良いスッキリとした味わいをお楽しみいただけます。



Olivalle

Organic Extra Virgin Olive Oil

限られたオリーブの実だけを搾ったスペイン産
オーガニックエキストラバージンオリーブオイル




-  原材料名：有機食用オリーブオイル
左 180g / 840 円 (税別) 1 ケース 12 本入り
右 460g / 1,850 円 (税別) 1 ケース 12 本入り
-  原産国：スペイン
-  賞味期限：18 ヶ月
-  保存条件：常温




低温でにごりや固まりが生じることがありますがオリーブオイルの成分です。
容器をぬるま湯で温めると元に戻ります。
時期により風味や色が異なる場合があります。