

世界のオーガニック事情

急成長するスペインの オーガニック市場レポート

「スペイン」



スペインのオーガニック市場

ヨーロッパ経済危機の中心にあったスペインにもようやく復活の兆しが見えてきたこの頃です。サッカー王国と言う一面があるにもかかわらず、惜しくも2014年ブラジルワールドカップではグループリーグ敗退に終わりましたが、そのスペインが近年世界中の美食家を魅了していることをご存知でしょうか？料理界のアカデミー賞とも言うべきサン・ペレグリーノの2014年版「世界のベストレストラン50」のベスト10には、なんとスペインのレストランが3軒も名を連ねました。そんなスペインでは近年オーガニック市場も急成長しています。ある調査によると、スペインのオーガニック市場は2020年までに年率12%ずつ伸び続け121億ユーロ(約1.7兆円)に達するといわれています。今回はそんなスペインのオーガニック市場を牽引するスペイン第2の都市バルセロナから、お薦めの店舗を紹介します。

Veritas



設立は2002年で現在カタルニア地方を中心に25店舗を運営するオーガニックスーパーマーケットチェーン。2012年夏にはオンラインショップも立ち上げました。今後は毎年新規で2、3店舗の出店を目標にし、更なるビジネスの拡大を目指しています。バルセロナ市内の各店舗にはマクロビコーナーも存在します。また、60ユーロ以上の購入で宅配サービスも行っています。
<http://www.veritas.es>



Woki Organic Market

現在バルセロナ市内とその近郊で3店舗を展開中。彼らのコンセプトは「物事はシンプルで、正直で、本物でなければならない。だから現代という文脈の中で基本に立ち返る」。一言で表現すると屋台とオーガニックショップを融合させた新しい店舗設計が特徴。もちろん店内で提供されるメニューは100%オーガニック。あらゆる場所にEat In用のテーブルが設置されている店内は活気に溢れ、新しいスタイルのオーガニックショップです。
<http://www.wokimarket.com>



世界のオーガニック事情

Bio Space

設立は2000年。1店舗のみの展開ではあるがバルセロナのバイオショップの老舗的存在。2階建ての店舗の総面積は500平方メートルと限られたスペースの中、オーガニック食品からコスメ、台所用品と約8000種類のこだわり商品を扱っています。

<http://www.bioespacio.com/>



Herbolario(フィトセラピー専門店)

バルセロナだけではなく、スペインはじめヨーロッパ各国では西洋医学中心の薬局ではなく、薬草(メディカルハーブ)を使用した植物療法(フィトセラピー)と言われる自然療法を大切にしている、いわゆる西洋版漢方薬局(エルボラリオ)が町の至る所に存在します。中には大きくチェーン展開しているところもありますが、その一つがManantial de Salud。

設立は1923年、カタリニア地方で20店舗を展開する。店舗従業員もとても親切で、食品コーナーでは日本からの味噌、葛、海藻なども販売されています。

<http://www.manantial-salud.com>



Macrobiotic Zen



1974年設立のマクロビレストラン。マクロビレストランが海外の都市で40年間続いている事自体がミラクル。自然療法を重んじる環境があってこそその継続なのでしょう。ランチのみの営業(午後1時~4時)。価格は基本セットメニューが10.5ユーロと良心的。マクロビスイーツやオーガニックワインやビールの提供もあります。

Carrer de Muntaner, 12, Barcelona, Spain

EL CELLER DE CAN ROCA



カタリニア地方ジローナに昨年のベストレストランで世界1位に選ばれた有名レストランがあり、ロカ兄弟3人が営んでいます。たまたま訪れる機会があり、キッチンまで見せてもらう事が出来ました。ここでは当社の輸出する葛と寒天をソースに使っています。

スペインの人々はいくら不況でもレストランや酒場に行く事をやめず、食べる事をとても楽しんでます。

<http://cellercanroca.com/index.htm>

(レポート: 中山)



突然の訪問にもかかわらず気さくに撮影に応じてくれた、二男でソムリエのジョセップ氏(左)と

食品安全に関する取り組みと 米国食品安全強化法

近年は食品安全に関する規制が欧米各国で厳しくなり、HACCP取得工場の製品でなければ取り扱いが難しいという海外顧客もいます。このような顧客からの依頼に応える形で当社がISO22000の認証を取得したのは2010年。それから早くも4年が経過しました。

食品製造業における認証システムと言うと、日本では品質保証を通じて顧客満足の上昇を図るISO9001が一般的でしたが、最近ではHACCPを取り入れたISO22000やFSC22000を取得する企業も徐々に現れてきています。また地方自治体が食品関連事業者を対象に、HACCPを取り入れて構築した衛生管理認証制度も整備されつつあり、日本でも徐々にHACCP手法を取り入れた食品安全管理が広がりつつあるようです。

世界一の巨大市場であるアメリカでは、「米国食品安全強化法」という法律が制定されました。アメリカに輸出する食品を製造する工場は、全てFDA(米国食品医薬品局)への施設登録を行い、この登録を2年毎に更新する必要がありますが、この登録施設はFDAによる査察を受け入れる義務を負うこととなりました。

FDA査察の様子



FDAは現在世界中の食品製造施設の査察を行っており、日本の食品製造企業の査察も数多く行われています。初回査察の費用はFDAの予算で行われる為、査察を受け入れる際に費用が発生することはありません。FDAによる査察の基準は「食品およびその製造施設がアメリカの基準を満たしているか?」というもので、不適合と判断されれば、その後はアメリカへの輸出ができなくなってしまいます。不適合の場合も、不適合箇所を修正し、再査察をパスすれば、アメリカでの販売を継続することはできます。しかし再査察の費用は全て査察を受ける工場側の負担となってしまいます。

いつFDAの査察通知を受けても慌てずに済むよう、日頃からHACCP手法を取り入れた食品安全管理に取り組んでいきたいですね。

(レポート: 梅村)

我が社の活動 マクロビオティック研修

先日岡部賢治先生をお招きし、4回目の社内研修が行われました。テーマは、「燃焼 不完全燃焼での食の捉え方」、「糖質抜きダイエットをマクロからの視点で考えると」でした。

生き物には「食性」があり、パンダは笹の葉を、コアラはユーカリと言うように動物によって食べるものが決まっています。それは人間にもあてはまります。人間の歯の構造からも穀物をすりつぶす臼歯が20本、野菜、海藻、果物を噛み砕く門歯8本、肉を切り裂く犬歯が4本と言う割合になっており、穀物を60%、野菜、海藻、果物などを30%、動物性食品を10%の割合が人間の生理的なバランスとなります。

糖質にも良く燃える薪に相当するものと、体内で不完全燃焼を引き起こすものとの違いがあり、糖質だけを抜けば良いと言うものでもありません。皮つきの全粒穀物などは糖質に火をつける着火剤として表皮に含まれるビタミンやミネラル、食物繊維が働き、体内で完全燃焼状態がつくられる一方、表皮のない精白されたもの(白米、白砂糖など)は体内でくすぶりやすく、結果不完全燃焼になり、スス化した老廃物が中性脂肪などになり体内で蓄積されます。

その後の懇親会では「太陽光」に関して。「紫外線=悪」と言うのが世間一般のイメージだと思います。しかし食品の天日干しの重要性、うつ病との因果関係など。心を整える働きをしている「セロトニン」の不足は、うつ病の原因となっていることがわかっていて、この物質の分泌を増やすためには、日光浴をするのが良いと言われていました。またうつ病の人はお腹が冷えていて、その冷え対策、過緊張の状態を緩めるのに「葛」がその役割を果たすと言う話は非常に興味深かったです。

(レポート: 楠本)



Olivalle

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

スペイン南部アンダルシア、
羊や馬が放牧される広大なオリーブ畑で
農薬や化学肥料を使わない伝統農法で
栽培されたオリーブの実。
そのオリーブのフルーティな香りと
バランスの良いスッキリとした味わいの
最高品質のエクストラバージン
オリーブオイルです。

ムソー・ガニック®

ボトルリニューアル

オーガニックオリーブオイル(Olivalle)
230g 価格980円(税抜)
JAN: 8437000810018
460g 価格1850円(税抜)
JAN: 8437000810025



NEW

OLD

生態系が保たれたオリーブ農園

オリバレブランドを持つLos Pedrochesのオリーブ農家協同組合は1957年に設立され、現在、700以上の農家が加盟しています。1995年に完全有機栽培へ転換し、羊を使って雑草を駆除するなど、自然環境を守りながらの伝統的方法でオリーブを栽培しています。

Los Pedrochesのオリーブ畑では、害虫などの侵入から身を守るために、木々たちがみずから、要塞のような形を形成しています。一般的にオリーブオイルは、オリーブの木々が平地に生え、効率化のため収穫は機械で行うものが多いと言われていますが、オリバレのオリーブは太陽の光をいっぱい浴びた急斜面の山々に生えている木々からのみ収穫されるため、莫大な手間と時間をかけて育てられた実となります。その実から作られるオリーブオイルは、まさに苦労の結晶とよぶにふさわしい味わいです。

有機栽培の畑は草も生え濃い色をしているが、右側の慣行栽培では白っぽくなり土壌が破壊されている。



ISO9001とISO22000認定の製造工場

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ます。ペースト状になった実は、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℃以上の熱を加えることはありません。

味を決め手

一般的に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カル種を90%使用します。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スティングし、その年の配合を決め、味を均一化させています。

専属マエストロのフェデル氏



— オリバレ農園&工場訪問記 —



LOS PEDROCHES社
社長のファン アントニオ氏

今年2月にスペイン南部のコルドバ市内から車で約1時間の場所に位置する、オリバレLOS PEDROCHES社を訪問しました。めまいがするほど美しいオリーブ農園。この山々の急斜面でオリーブの収穫に手間暇がかけられていると思うと、オーガニックオリーブオイルの価値を改めて見直してしまいます。



工場では、自由に使用できるガソリンスタンドやカフェバーなどの施設があり、共同農家さんへのサービスを提供しています。またオリーブを搾った後のカスは焙煎され、断熱用のヒート燃料として再利用したり、太陽光を用いるなど生産者や自然環境にも配慮された工場だということが伺えました。

今回、ボトルのリニューアルをきっかけに、皆様にはオーガニックオリーブオイル生産事情をご理解いただき、新たな魅力を発見していただければと思います! (レポート:関原)

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/