

世界のオーガニック事情

中欧のベジタリアン＆
オーガニック先進国

「チェコ共和国」



ドイツのBioFach会場から車を走らせ3時間、チェコ共和国を訪れました。建築博物館の街という別名を持つほど、歴史ある建物が数多く残されていて、迫力のある建築の数々に圧倒されます。街中には静かで落ち着いた中欧の雰囲気が流れていました。

人口は約1050万人と日本の10分の一以下で、市場規模は決して大きいとは言えませんが、オーガニック市場の伸び率には目を見張るものがあります。乳製品(19.6%)、ベビーフード(16%)、果物や野菜(13.6%)などのカテゴリーを筆頭に伸びていて、中欧、東欧の中では最もオーガニック市場が進んでいる国の一つです。

共産主義時代は野菜や果物が不足しがちだったチェコの食といえば、お肉、小麦粉、乳製品を使った料理が多いのですが、首都プラハには約85店舗ものベジタリアンフレンドリーなレストランがあります。さらに意外なことにその内25店舗はビーガンレストラン！プラハ以外の都市ではこうしたレストランを見つけるのは困難ですが、これまで肉料理が中心だったチェコにも首都を中心にベジタリアン、ビーガン食という選択肢が増えてきたようです。

チェコ有機市場の草分け Country Life社



社名の通り“田舎暮らし”と呼ぶにふさわしい、山の中の大自然に囲まれた地にある同社。チェコで最初のナチュラルフード問屋は日本の私たちもぜひ参考にしたい総合的なオーガニックへの取り組みを行っていました。

Concept

“全ての人に「健康的なライフスタイル」を”

「より多くの人にオーガニックライフを始める“きっかけ”を提供したい」という想いを軸に、**自社農園、オーガニック&ヘルスストア、レストラン、ベーカリー、収穫祭**と多岐に渡り事業を行っています。

● 自社オーガニックファーム

エコフレンドリーな選択肢として「田舎暮らし」を推奨していますが、「まずは自分達が実践することから始めよう」と自社有機農園(東京ドームの約10倍の面積！)を始め、野菜、果物、シリアル、ハーブを有機栽培して直営店やレストランへ卸しています。



● オーガニックストア&レストラン

プラハ市内に5店舗ある直営店は生鮮食品から手作りパンまで様々な商品が所狭しと並んでいます。梅干やのりといった日本食品も健康食品と捉えられていて、在住者にも嬉しい品揃え。ビュッフェ形式のベジタリアンレストランは女性客を中心にほぼ満席の賑わいです。



有機食品販売の先にあるコンセプトに向かい、「具体的」なアクションをし続けるその姿勢は、私達に大きなモチベーションを与えてくれました。

世界最大級のオーガニック食品展示会 ビオファ

BIOFACH2015

into organic



毎年ドイツで開催される世界最大のオーガニック展示会（見本市）BioFach。ニュルンベルク市の展示会場には、世界中のナチュラル＆オーガニック食品を中心にオーガニックコスメや雑貨などがずらりと並びます。今年は約2300社が出展し、4万4000人が来場しました。ここ数年ドイツ以外からの海外企業の出展割合が増えていて、全体の70%にまでなりました。

国別出展社数

ドイツ699社、イタリア322社、フランス156社、スペイン121社、オランダ101社、アメリカ44社、イギリス44社、日本11社

また、RAWやビーガンをコンセプトとした商品が非常に多かったことや、大豆由来製品の出展が多数あったことが印象的でした。“TOFU”はいまやMATCHA、SUSHI、に並ぶワールドフード。そのアレンジの幅広さに関していえば、海外の方が進んでいるようです。



むそう商事ブース

むそう商事では海外輸出用の日本の伝統食品を中心にブースを設け、さらに今年は味噌や塩麴の紹介デモを行いました。毎年好評の豆チップスの試食に始まり大変盛況な4日間となりました。

「What is Miso!?!」

むそう商事ブースでは、ヤマキ醸造さんの有機玄米生味噌の試食を行いました。有機大豆と純粋な山の水を使用し、伝統的な木桶で長期熟成することで作られた美味しいお味噌です。さらに同社では社内の使用電力をソーラー発電でまかなうなど、一貫した素晴らしい取り組みをされており、健康・環境を重視するオーガニック業界の人にはきっと共感してもらえるかと確信していました。さて、これを如何にアピールするか……。話し合いの末、ミニチュアの木桶に味噌を盛って展示、さらに3段階の熟成（仕込み直後・3ヶ月後・1年後の完成品）を食べ比べて貰うことにしました。

チョコレートやオリーブオイル等おなじみの商品が多い中、これら茶色の山は異色の存在だったようで、怪訝な顔で足を止める人、「一日見つめていたけど何かわからない。これは一体何なんだ？」と聞いてくる向かいのブース担当者など、多くの人の興味を引くことが出来ました。

通な人はそのまま美味しさを理解していましたが、初心者には味噌をベースにして作ったディップ類をおすすめしたところ、これが大好評でした。「MISO SOUP」として知っている人は多くても、まだまだ味噌が何なのか、どう使うのか知っている人は少数派なのですね。



熟成段階の異なる味噌を展示・試食

身体によく、環境負荷も少ない、そして何より美味しい製品を広く世界に伝えたい。そんな想いで取り組んだ4日間。国や製品は違えど、同じ想いで取り組んでいる人たちと出会うことが出来、気持ちを新たにしました。今後も海外営業部一丸となって日本の伝統食を世界に伝えていきます。（レポート：竹内）



『茶色い山』に興味津々の来場者

世界のオーガニックストアレポート IN FRANCE



フランス南東部に31店舗を展開するオーガニックストア、Satoriz(サトリ)を訪問してきました。お店の名前は日本語の“悟り”とフランス語の“riz(米)”に由来し、マクロビオティックにも関わりが深く、店内には日本の伝統食も数多く並んでいます。



Satorizの棚の様子

Satorizのモットーは“みんなのためのオーガニック”。販売されている食品や化粧品、日用品、本ができる限りオーガニックであること、みんなにとって求めやすい価格で販売することを大切にしています。

世のオーガニックチェーン店が自社のPB商品強化にフォーカスする中、SatorizはPBブランドを持たずに生産者/メーカーブランド商品を奨励しています。“私たちのために彼らが手を汚してくれているのだから。”と、作り手のこだわりを情報誌を通じて消費者へ伝え続けています。フランスに行ったら必ず立ち寄りたくなる温かいお店です。

(レポート: 細川)



店舗で配布しているポストカード型レシピ

TOPICS

～オーガニックをつなげる・広げる～

オーガニックに携わる
皆様へぜひ紹介したい
この方を取材しました！

インド・プネー出身
スミトラ・ナーレンさん。
環境デザイナーとして働いて



いた彼女が、オーガニック事業に携わることになったきっかけはある日本人との出会いでした。

「オーガニックを広げたいという私の情熱はある日本人の影響なのよ！」とスミトラさん。1987年にインドを訪問していた自然農法の提唱者・福岡正信さんとの出会いは、彼女の人生に深く影響を与えたそうです。自然農法の思想と実践を易しく説いた著書『わら一本の革命』は英語にも翻訳され、世界的にも有名な書籍です。

その出会いをきっかけにインドの有機農業について研究した後、単身でオーガニック先進国オランダへ。2003年よりオーガニックコンサルタント企業「SNaren Consultancy-SNC」を立ち上げ、インドやスリランカ、南アフリカの農村地域に有機農業技術を推進し、生産者と共に商品の開発を行っています。

専門は紅茶、バスマティ米、バニラビーンズ、サフランなど。有機栽培された原料を、ヨーロッパ各国企業へ紹介することがメインワークです。他国を飛び回って交わす現地の方とのコミュニケーションは欠かせません。オーガニック展示会『BioFach』へ同行すれば、各国ブースから「Hi, スミトラ！」とお声がかかり、そのネットワークの広さと信頼関係が伺えます。オーガニック市場を広げるためには、彼女のように、有機生産者の悩み、有機販売者の悩みを解決し、『つなぐ』という行動ができる人が不可欠なのかもしれません。

(レポート・関原)

ハーブやスパイスに特化した販売サイト「TEA LOVE SPICES」もオープンしました！「SNaren Consultancy-SNC」 <http://www.snconsultancy.org/>「TEA LOVE SPICES」 <http://tealovespices.nl/>



ムソ-オーガニック®

オーガニック小麦粉 500g



ポスト
ハーベスト
フリー

豊かな
風味



有機小麦粉 強力粉 500g
希望小売価格:500円(税抜)
原料原産国: 北米
国産小麦よりたんばく量が多く、
ふっくらモチモチのパンが
焼き上がります。



有機小麦粉 薄力粉 500g
希望小売価格:500円(税抜)
原料原産国: 北米
強力粉よりきめが細かく
お菓子作りに最適です。
また、てんぷらの衣に使うと
さっくり軽く仕上がります。



有機小麦粉 全粒粉 強力タイプ 500g
希望小売価格:500円(税抜)
原料原産国: 北米
小麦のブラン(ふすま)ごと製粉して
いるので、5大栄養成分(タンパク質、
脂質、糖質、ビタミン、ミネラル)が
バランス良く含まれています。

USER's Voice 今年元旦にオープンした『円麦 (MARUMUGI)』の石田シェフにお話を伺いました。

●むそうオーガニック小麦粉を知った きっかけを聞かせてください

「5年前に出会った兵庫県芦屋市の
有名店ベッカライ・ビオプロートのトース
トプロートに感動してからです。シェフ
にどこの小麦粉を使用しているか聞いた
ところ、むそう商事のオーガニック小
麦粉であると知り、いつかパン屋をや

るなら絶対
にこの小麦
粉を使いた
いと思って
いました。」

ビオプロート
さんの本でも
むそう小麦粉
を紹介して
頂きました。



●気に入っている点は どんなところですか

1. 国産小麦では出せない
風味と味。
2. 高加水のパンに相性が良い
だけでなく、色々な種類の
パンに使える多様性。

香ばしいパンの数々



●お店について教えてください

「徹底的に有機にこだわったパン屋です。小麦粉をはじめ、使う材料は手に
入る限り全て有機です。それに加え、美味しくなくてはダメなので素材選びは
厳格です。5坪程の店を職人二人で切盛りしていて量と種類は少なめですが、
普段使いのシンプルなパンにこだわって作っています。決して良くはない立地
条件ですが、寒い中地図を片手に雪を
掻き分けて、毎日お客様は来てくれます。
とてもありがたいです。末長く地元で愛さ
れるパン屋を目指しています、札幌へお
越しの際はぜひお立ち寄り下さい。」

【円麦 (MARUMUGI)】

札幌市中央区
南3条西26丁目2-23
電話 011-699-6467
営業時間 7:00~17:00 (売り切れまで)
定休日 月曜、第2・第4火曜
<https://www.facebook.com/crustfircrum>



親しみやすい和風な外観

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/>