Muso JOURNAL

オーガニックネットワークを世界に広げよう

vol.15 / Aug. 2015

世界のオーガニック事情

南米の農業大国「ブラジル」





30時間のフライトを経て行って参りましたブラジル!地球の裏側のその国には、日本と180度異なるオーガニックの価値観が有りました。

南米の有機大国とも呼ばれる農業国ブラジルは、"世界のための有機農場"と揶揄されることもあるように、生産物の半分以上が欧米への輸出用で、国内の有機市場はそれほど盛んではありません。有機製品の売上げ拡大の牽引車となっているのは、砂糖やナッツ類、果物、植物油、蜂蜜とその加工品などで、世界全体の販売額は約7兆円に上ります。

他方では、遺伝子組み換え大豆の生産国としても有名なのも事実です。以前は健全な非遺伝子組み換え大豆の生産を行っていたにも関わらず、モンサント社や大土地所有者の圧力により、市民団体を中心に高まった国民の反対を差し置いて、遺伝子組み換え生産の開国をせざるを得なかった複雑な政治背景があります。

国内市場に目を向けてみると、南米随一の経済都市サンパウロが中心となり、おしゃれな自然食品店が増えていて、朝市(フェイラ)で有機野菜をとる人達も多く見られます。

国内で販売されている有機製品の3分の1は専門店やオンライン、産直方式で販売されていますが、残りの3分の2は、非有機製品同様、一般のスーパーで販売されていて、大型の店舗へ行くと有機食品の棚を見つけることができます。





肉食大国のベジタリアン事情

ワールドカップ、オリンピックと国際的イベントが続くブラジル。伝統の肉料理、シュラスコのイメージが強いからか、海外からのベジタリアン旅行者からは「主食が肉!のような国でどうやって生き延びようか、、、」と不安の声が上がるのが常なのですが、意外にもベジタリアンやビーガンのレストランは沢山あります。動物愛護活動が日本より活発なことや、近年のヒップスター ブームでベジタリアン人口は増えているそう。五輪開催地リオデジャネイロでは、オーガニックストアこそ少ないものの、昨今美味しいベジタリアンレストランが増えています。有名店BioCariocaを始め、リオ市内だけでも約40店舗にのぼります。

食、ファッション、音楽、社会問題など、あらゆる分野の流行に敏感で意識の高い若者。

Bio carioca

ベジタリアン版ブラジル料理が楽しめるお店。リオでは"特別な日の外食は日本食レストラン"というイメージがあるそうで、キノコと野菜のyakisoba、ベジフィジョアーダharumakiなど、ローマ字で書かれた日本食は人気のメニューだそうです。





野生動物大歓迎!?な有機砂糖農場

弊社の代表的なブラジル産商品といえば、 Nativeブランドの有機砂糖(25KGと400gの2 種類を販売しています)。ブラジルは砂糖の 供給量、輸出量世界NO.1の国です。

効率、利益が重視されがちな砂糖産業の中、事業の5割以上を有機にこだわる企業は未だ少数派です。野焼きを行わない完全



【むそう商事】 有機砂糖

な自然農法から生まれた有機砂糖。Nativeブランドの砂糖農場では生物多様性や食物連鎖を大切にしています。ピューマやバイソンに始まり、約340種の野生動物が農場に訪れるため、農場の中にカメラを設置し、その観察データを地元の大学へ資料として提供しているとのこと。動物の糞なども有機肥料として使用しています。

農場に農薬をまかないということは、大地や草が元気であるということ、その生産物は健康的であるということ、そこに昆虫や動物が集まれる環境があるということ。

私たちと土壌、森林、動物を切り離して考えるのではなく、すべて繋がっているという考え方の下、砂糖作りに取り組んでいます。



Nativeブランドの砂糖を選択するという行為は、生物多様性を守ることに一票投じるということなのかもしれません。

砂糖農園に現れる動物一覧

ブラジル小売店「Mundo Verde」



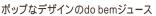
Mundo Verde(英語訳: Green World)は、現在国内24州に335店舗を構える南米最大のオーガニック&ヘルスフードストアチェーン。ブラジル有機市場の先駆者的存在でもあります。店内に入りまず驚くのが、店のほぼ半分がサプリメントで占められていること。かの有名なイパネマビーチには体を鍛えるフィットネスポイントが各所にあり、ランニングやエクササイズに勤しむ美男美女がたくさんいるのですが、そんな彼らがふらっと立ち寄るようなお店で、日本の自然食品店のそれとは少し違った雰囲気です。有機食品の捉え方が日本とは大きく異なり、「安全・安心」というよりは、サプリメントと似た感覚で「ダイエット」「デトックス」、「健康・美容」といったキーワードが数多くみられるのが特徴です。





アサイーに始まる果物大国で見逃すことができないのが、ジュース!町の至る所にフレッシュジュース店があるのはもちろんのこと、小売店のジュース棚はとにかく種類が豊富!中でも、水も砂糖も保存料も一切使っていない100%天然ジュース「do bem」シリーズが大人気です。do bem社は昨年ブラジル初のスマートバンド(スマホアプリと連動して使う健康管理リストバンド。歩数、消費カロリー、睡眠パターンなどが記録できる。)の販売を開始し話題を呼んでいます。ジュースメーカーという捉え方ではなく、あくまで「健康的なライフスタイルを提供する企業」というコンセプトの下、ユニークな事業展開をしています。ひとたび自然食品に興味を持ち始めると、「健康」=「食」がなにより大事!と思いがちなのですが、ここブラジルでは「健康」=「運動・エクササイズ」といった捉え方が強いのが印象的です。裏を返せば、運動とサプリで健康維持、食そのものへの関心はまだ低い、ということをしまですが、スポーツやフィットネス分野からの有機食品へのアプローチということを改めて考えさせられたブラジル出張でした。







do bemスマートバンド

世界のオーガニック ストアレポート in KOREA

日本と韓国の有機同等性認可が秒読みと言われている中、ソウルへオーガニック市場の調査に行ってきました。有機農業の規模は日本と同等レベルの韓国ですが、会員制生協(国内の有機食品の約4割を扱う)やオーガニックスーパーチェーンのORGA(直営店10店舗、百貨店への出店40店舗以上)など、ソウルを歩くと自然食品店を比較的容易に見つけることができます。



その中でも3年前に江南エリアにオープンしたSSG Food Marketは、高級志向の大型スーパーでオーガニック食品、韓国の伝統調味料から輸入食品まで、他では見ることができない良質で個性的なアイテムが豊富に揃います。生鮮野菜の有機比率もオーガニックスーパー並みに高く、旬のコールドプレスジュース(350mlで約1000円!)を販売するブースがあったり、国内外のクラフトビールを数多く陳列したりとグローバルな流行にも敏感な様子で、セレブ御用達スーパーの位置づけのよう。SSGでは独自のセレクト基準を設けていて、5色のステッカーで色分け、赤は「SSGオリジナル」、からし色は「指定農場」、緑は「韓国在来種」、水色は「朝採り直送」、オレンジは「旬の味保証」としています。



生鮮野菜以外でオーガニック認定が多かったのは、豆乳・豆腐などの大豆製品やコーン茶・禅食等の穀物加工品、発酵調味料やキムチ、韓国海苔など韓国独特の食材。日本でアジア食材というとオーガニックのモノはまだまだ手に入りづらいですが、隣国との同等性認可を皮切りに選択の幅がもっと広がればいいなと思います。

(レポート:細川)

(レポート:和田)

新しいアメリカの フードビジネス事情

東京ではスマホアプリで手軽に利用できる宅配弁当が話題を呼んでいますが、アメリカでは、より斬新な形態の宅配ビジネスが市場に革命を起こしています。

Instacart

Instacart社は、2012年にサンフランシスコで起業。Whole Foodsを筆頭に、食品小売店各社の食料品を注文から1時間程度で配達するいわゆる"お買い物代行サービス"を発案。携帯端末やPCで手軽に利用できることが人気を呼び、現在NYはじめアメリカの主要各都市に商圏を広げています。ベンチャーキャピタルからの資金支援を背景に順調に企業価値を上げ、その事業規模はなお拡大傾向。良い物をより早く、楽に購入したい、と考える現代の消費者ニーズと、在庫商品の回転率を向上させたいという大規模食品小売店の企業ニーズを的確にマッチングさせたことで、Instacart社のビジネスは急激に成長しているようです。





Eatclub

北カリフォルニアのベイエリアと、大都市LAでオフィスへの配達ランチサービスを提供するEatclub社。地元の有名レストランとタイアップした洗練されたメニューと、「より健康的な食事」をテーマに用意された、オーガニック、ビーガン、ベジタリアン、原始人ダイエット食、グルテンフリーなどの豊富な選択メニューが人気の秘密です。そして同社ホームページにも、この新しいフードサービス業態に投資する多数の企業ロゴが。同社のビジネスアイデアへの期待が伺えます。



ほんの10年程前までは、ベンチャーや投資といえばIT産業の代名詞でした。それが今、斬新なアイデアを伴ったフードビジネスも、その対象として注目を集めています。ITと食品という一見かけ離れた業界ですが、革新的なアイデアを持つ若い企業家への大胆な投資や、それを受けた企業が成長するスピードの速さなど、アメリカのフードビジネスへの柔軟性や自由な感性を垣間見ることが出来るのではないでしょうか。

原始人(パレオ)ダイエット:加工品や米、パスタなどは取らず、肉、魚介類、野菜、ナッツ、たね類、果物を積極的に摂取する旧石器時代(パレオリティック)の食事を再現したダイエット方法。

(レポート:福原)

TOPICS

~トレンドワード~

海外出張者が事務所に戻って〈る度に、その時々の海外のキーワードが社内に飛び交います。 今回はアメリカ出張者からのお土産キーワード、 「ロカヴォー」をご紹介します。

LOCAVORE(ロカヴォー):

2007年のアメリカ流行語大賞OXFORD WORD OF THE YEAR (食品部門)となった「LOCA-VORE」。

「LOCAVORE」とはLOCAL (地元)+ VORE(~食動物)で構成された言葉で、「地元で取れた食物を食べる人・地産地消主義者」を指す新語です。2005年にサンフランシスコで開かれた世界環境デーに、料理人のジェシカ・プレンティスさんらカリフォルニア在住の4人の女性が "LOCAVORES"を名乗って登場したのが始まりです。

8年前に流行したこの「LOCAVORE」という感覚が消費者の間に今でも根強く残っているようで、現在アメリカのオーガニックストアの間で欠かせないテーマになっています。

LOCAVOREコンセプトのお店



地元の新聞の「小さなグローサリーストアランキング」でNo.1に輝いたお店。オーガニックだけでなく、「LOCAL・地元産」ということを前面に押し出ていて、CSAを通した有機農業の促進にも積極的に取り組んでいます。

高価格の値段設定でWHOLE FOODSがメディアで叩かれている状況や、近年のロカヴォーの流れから、このような小規模の地域密着型のグローサリーストアにアメリカ各地で熱い視線が注がれている事は間違いありません。

CSA(COMMUNITY SUPPORTED AGRICULTURE)とは:直訳は「地域支援型農業」。消費者が地域農家の会員となり、年間を通して買い支える仕組み。 代金前払い制が、収穫が不安定になりやすい有機農家への金銭面の支援となる。 顔の見える農家から新鮮な地元産野菜が購入できるといったメリットがあり、有機農業を促進する画期的な購入方法として注目されています。

(レポート:和田)

Thai Curry

頑張るあなたに からだにうれしい アジアごはん



写真は具材をトッピングした調理例です。



タイグリーンカレー 170g 希望小売価格:460円(税抜)

青唐辛子とハーブの 爽やかで刺激的な味わい



タイレッドカレー 170g 希望小売価格:460円(税抜)

赤唐辛子とハーブの フルーティーな味わい



タイベジタブルカレー 170g 希望小売価格:460円(税抜)

ココナッツミルク香る マイルドな味わい

本場タイ産のオーガニックカレーペーストの美味しいひみつ

タイには多くのカレーペースト・ブランドが存在しますが、有機原料のものは未だ少数派。 そんな中、敢えて有機ペーストにこだわる当社カレーペーストの作り手にインタビューしました。

有機カレーペーストを作ろうと思い立った理由は?

食品メーカーとしての20年程のキャリアの中で、タイ北部のチリ農家グループと仕事を共にする機会があったのですが、彼等は生産性向上の為に相当量の化学肥料や農薬を使用していて、少なからず身体を病んでしまう人もいました。そんな事実を目の当たりにし、農薬が人体や環境に与える危険性を痛感したのです。私達の身体は、食べ物によって出来ています。より自然で安全なものを選び、それを家族や大切な人々と共有することには大きな意味があると思います。そう感じたことが、有機カレーペーストを作り始める動機となり、それは10年経った今でも変わりません。

タイ料理は地域によってバラエティー豊かですが、このペーストは特にどの地域のものですか?

タイ中部のレシビがメインです。タイ北部にも独自のカレー文化があり、近々に北部スタイルのペーストが完成する予定です。

日本のタイ料理ファンに一言!

まずは何より、タイ料理のファンでいて〈れて有難うございます。タイ料理は日本料理とは 色々と異なりますが、健康的でとても美味しいという事は共通していると思います。

有機タイ食材メーカーである私達にとって、自社製品を 日本のタイ料理ファンのみなさんにお届けし、みなさんの ご家族や大切な人達がより健康的で素敵な生活を送 る一助になれるとすれば、それは本当に嬉しい事です。



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