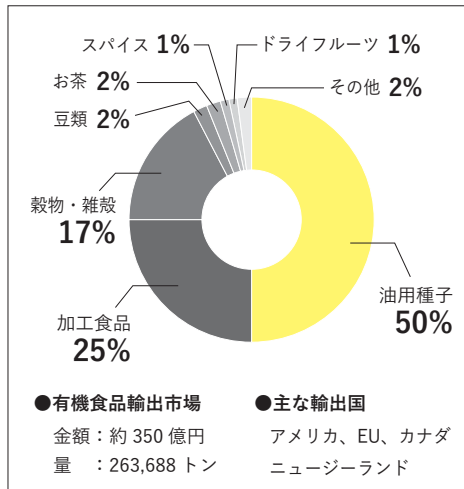


アジア第二位の有機食品輸出国

インドは現在、中国に続くアジア第二位の有機製品輸出国。世界的な有機食品の需要増に対応するため、政府の援助に押し上げられた輸出市場が順調に伸びています。新たに輸出に踏み出す企業も増え、2016年～2017年においては前年比約17%の伸長率です。代表的な輸出品目は、約半数を占める油用種子（ゴマや亜麻仁など）。その後に加工食品、穀物・雑穀が続き、意外にも一般的に「インド」と聞いてイメージするようなスパイスやドライフルーツはまだ輸出目としては小さいようです。

【有機製品輸出カテゴリ】



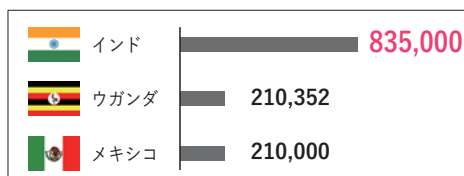
有機食品生産事情

有機農家人口 835,000 人と、圧倒的世界一位を誇るインド。有機圃場面積も世界第 9 位にランクイン (150 万 ha)。貧しい農家が多く、農薬を買えないために自動的に無農薬というケースが多いインドではありますが、有機農法を導入する農家への政府からの助成金や資金援助もあり、認定を取得して、有機農業へ切り替える農家が増え始めています。農産物に限らず有機食品加工業者数も約 700 社と日本の関連業者数と比べて圧倒的な多さがうかがえます。

【世界の有機農業面積ランキング】(単位：百万 ha)

1. オーストラリア (27.15)	6. イタリア (1.8)
2. アルゼンチン (3)	7. ウルグアイ (1.7)
3. 中国 (2.3)	8. フランス (1.5)
4. アメリカ (2)	9. インド (1.5)
5. スペイン (2)	10. ドイツ (1.3)

【世界の有機農家数】(単位：人)



Special Feature

特集

インドのオーガニック事情

欧米を筆頭に世界的に成長し続けるオーガニック市場。過去、オーガニック食品への高まる「需要」についてフォーカスすることが多かったのですが、今回は「供給」側の代表国の一つ、インドのオーガニック事情についてレポートをお届けします。

伸びる国内有機市場とトレンド・特徴

有機食材「輸出国」「生産国」として名高いインドですが、近年都市部をメインに国内の有機食品の消費も大きな伸びをみせています。所得の増加や、肥満・高血圧・糖尿病の増加による消費者の健康志向への高まりが大きな要因です。インド政府が有機農業と有機食品の消費を促進していることもあり、食品、飲料、美容、パーソナルケア、衣服など多岐分野に渡って順調に成長中。小売店への卸販売は中間マージンが高いため、比較的マージンが安く参入しやすいネット販売が急増しているようで、現在 25 社がオンラインショップで積極的にオーガニック商品を販売しています。

有機野菜・果実専門のオンラインショップ「I Say Organic (<https://www.isayorganic.com/>)」では、10,000 人の会員数を持ち、毎週約 5 トンもの有機野菜・果実を売り上げるといって驚きです。デリー、ムンバイ、バンガロールといった都市部に限りませんが、肥満やストレス問題に悩む都市生活者の増加を受けて、オーガニックカフェやレストランに参入するベンチャー企業が続々登場。

勢いづきだしたインド有機市場。アジアの有機市場拡大！という意味では、引き続き目が離せない市場となりそうです。

(レポート：和田 莉奈)

<参考出典>

- ・ Ripe for the picking (An OC&C Insight)
- ・ The Indian Organic Market ~A New Paradigm in Agriculture~ (ADDOCHAM India)
- ・ IFOAM and FiBL Survey7

オーガニックカフェ Devang house @デリー

毎週通いたくなるようなヨガ、アーユルヴェーダ、ペインティングなど多岐にわたるジャンルのworkshopが魅力の人気店。オーガニックフードと共にシンプルで暮らしの楽しさを伝える活動を行っています。



Web Site <https://www.devang.house/pages/gallery>

特集 インドのオーガニック事情

インドから学ぶ 「オーガニック＝自然との調和」

Interview

1年の半分以上をインドで過ごし、
ヨガのトラベルティーチャーとして活躍するDONI(ドニ)さん。
インドの魅力からヨガとオーガニックの深い関係、
現在のライフスタイルについて伺いました。



Interview
Q1

インドの魅力とは
ズバリ何でしょうか？

ヨガの世界を知りたくて私がインドに通うようになって7年。インドという国は何もかもが今まで生活してきた日本とは違い、現代にありながら現代という言葉の当てはまらない、そんな世界です。違うと感じたその多くは、もしかしたら私たち日本人がかつては大切にしていた、**あたりまえの豊かさ**なのではないかと思うようになってきました。忘れ去られてしまった豊かさがまだこの国には根強く残っている、それがこの国の最大の魅力なのではないでしょうか。

Interview
Q2

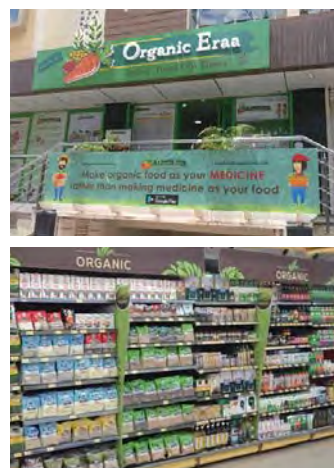
オーガニックやナチュラルなお店は
たくさんありますか？

インドでも大きな街や観光客の多いエリアでは西洋の文化も取り入れられ、オーガニックやナチュラル志向の店や製品もたくさんあります。特にヨガが盛んで観光客が多く訪れるエリアでは、お茶からスパイス、米、調味料、お菓子、日用品や洋服に至るまでを取り揃えられるオーガニック専門店も多いです。また、ヨガの聖地であるリシケシュでは、街のいたるところに数年前にはなかったオーガニックショップが新たに軒を連ね、アシタンガヨガの聖地マイソールでは、シャラと呼ばれる練習場のあるエリアのほとんどはオーガニックショップです。まだまだインドのこういった文化は観光客に向けられたものがほとんどですが、徐々にインド全体として意識が変わってきているのかもしれない。

Interview
Q3

ヨガと食生活にはどのような
関係があるのでしょうか？
また「ヨガとごはん」の活動とは？

インドでは宗教的に元々菜食主義である人々が多いですが、ヨガを実践している人の中にも、ベジタリアンやナチュラル志向の人が数多くいます。私もヨガに出会い、ベジタリアンと呼ばれるライフスタイルに変わった一人です。毎日のアーサナ(いわゆるヨガと言われて連想するようなポーズ)の練習を続けることで、食べたもの、過ごした環境、接した人々によって身体や心がどのように変化していくことが分かりやすくなっていきました。それゆえ、心地よく過ごせる選択を選び続けた結果、ナチュラルなものであり、菜食主義という生活スタイルに気づいたら変わっていったのです。そういった食生活がきっかけで、日本で「ヨガとごはん」という活動を始めることになりました。シンプルなヴィーガン料理を囲みながら、食事の大切さを見つめ直してもらうきっかけを作り、インドの文化やヨガにおける“食べるという行い”に込められた想いを参加者のみなさんと共有しています。



Interview

Q4

「オーガニック」と「ヨガ」、
本来の意味とは？

インドではオーガニックという言葉を使わなくても、多くの人が「**身体が喜ぶ食事**」を知っているし、エコライフと呼ばなくても、「**循環するシンプルな暮らし**」を自然としていたりします。もしかすると、インドという国は私たちが忘れてしまった豊かさを言葉にしなくともすでに知っているかもしれません。また、私がこのような生活を通して見たヨガとは、「**あらゆるものの調和の中で自分の役割を担うこと**」そんな生き方です。自分のためにするのではなく、周りとの調和を知ることにより、自ずと身体も心も健康になり、常に満たされてくる。オーガニックも自然との調和を考えた結果が健康や幸せというかたちで返ってくるのだと思っています。インドでは私たちがイメージするオーガニックという言葉はまだ根付いていませんが、もしかするとオーガニックという言葉のもっと奥深くに意味するこの自然界の中での**調和のある暮らし**は、文化として根付いているのかもしれない。

世界最古の医学と呼ばれるアーユルヴェーダもそのような国だからこそ生まれた、ただの医学では終わらない**調和**という知識のかたちなのでしょうね。



Interview

Q5

最後にメッセージをお願いします。

現在、徳島県の奥地で仲間たちと自然農に挑戦をしています。この村は美しい川の最上流に位置し、下水処理もされていない集落です。もし自然と調和のとれない生活をしたならば、その代償は川を流れ下流の集落へと渡り、海から世界へと伝わっていきます。まさに自分の選択肢が自然に与える影響をダイレクトに感じるこの場所で、インドに学んだ「**自然との調和**」を体感しながら日々を過ごしています。西洋文化を追いかけるかのように発展著しいインド。想像を遙かに上回るほどゴミも多く、まだまだ環境に配慮した農法や生活ではないのは事実。

この先の発展過程でも、代々続けてきた目の前のシンプルな生活で自然を守れるという考えを持ち続けてくれることを一人のインドを愛する者として祈っています。



Profile

DONI

あらゆる自然の中を旅しながらヨガを伝えるトラベルティーチャー。一年の大半をインドで過ごし、Rolf&Marci Naujokatのもとでアシュタンガヨガとアイアンガーヨガのプラクティスを行い、現在はシャラ唯一のアシスタントを任される。「食」の考え方を伝えるため「ヨガとごはん」を結び、日々の食事からヨガに触れられる教室を開く。

<HP> <http://doniashtanga.tumblr.com/>

EVENT REPORT

この春に催されたイベントをご紹介します。

「アースデイ神戸 2018 x 冷凍ミックスベリー」

日時：2018年5月4日(金・祝)、5日(土) 場所：神戸みなとのもり公園

グループ企業ムソー株式会社ブースにて出展。当社商品で特にご好評いただいたのが冷凍ミックスベリーを使ったベリージュース！

冷凍ミックスベリーと氷砂糖1:1の割合で瓶に入れ、一晩常温で溶かすだけで簡単シロップの出来上がり。炭酸水やミネラルウォーターなどお好みの飲料を追加するだけでご家庭でも気軽にお楽しみいただけます。



「自然派スタイルオーガニックエキスポ x Mine! SOY ジェラート」

日時：2018年5月12日(土) 場所：エディオンアリーナ大阪

コープ自然派史上最大規模のイベント「自然派スタイルオーガニックエキスポ」に、アリモト社、サンコー社、ダイズデイズ社と共にムソーブースとしてブースを構えました。

約6,000名のご来場者の中、アレルギーを持つお子様をお持ちのお母さまを中心にMine!SOYジェラートに大変ご好評いただきました。



「SEA TO SUMMIT® x Taste of Nature フルーツナッツバー」

日時：2018年5月19日(土)・20日(日)/6月2日(土)、3日(日)/6月23日(土)、24日(日)
場所：皆生・大山(鳥取県)/びわ湖 東近江(滋賀県)/江田島(広島県)

地元自治体とアウトドア用総合メーカーモンベル社の協働によりスタートしたSEA TO SUMMIT®。人力のみで海(カヤック)から里(自転車)、そして山頂(登山)へと進む中で、自然の循環に思いを巡らせ、かけがえのない自然について考えようという環境スポーツイベントです。

昨年に続いて、Taste of Nature オーガニックフルーツ&ナッツバーを協賛させていただき、3大会を通して約600名の参加者と運営協力者の方に試食いただきました。

健康だけでなく環境意識の高いアウトドア愛好家を中心にモンベル店舗にて好評販売中です！



ムソ-オーガニック®

9月発売予定

ORGANIC MANGO

オーガニックマンゴー

芳熟な甘さが特徴の有機アルフォンソマンゴーを
美味しさそのままに瞬間冷凍しました。
そのまま食べたり、スムージーやお菓子作りにも
お使いいただける一口サイズのカットマンゴーです。

有機冷凍マンゴー 200g

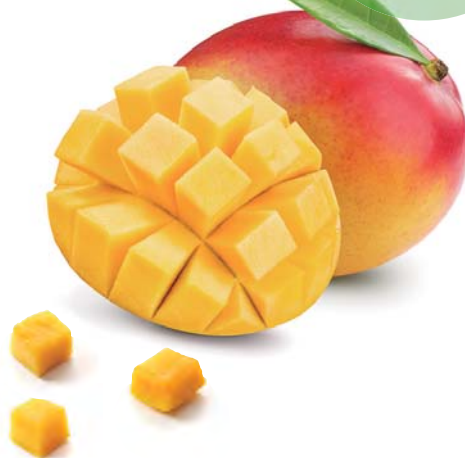
希望小売価格：400円（税抜）

原材料：有機マンゴー（アルフォンソ種）

原産国：インド



New
新商品情報



有機マンゴー農園訪問レポート

近年成長著しい冷凍食品業界。当社も 2013 年に野菜 5 種類から発売を開始し、現在はフルーツと合わせて 12 アイテムまで増え、おかげさまでご好評頂いております。そこに今夏、待望の有機マンゴー（インド産/アルフォンソ種）が仲間入ります！今回は昨年12月に訪問した仕入先であるインドのMother India Farms 社の有機 JAS マンゴー農場をご紹介します。



インドは南部バンガロールの本社から約 3 時間、更に南へ進みタミル・ナドゥ州にある田舎町へ。年間平均気温は 28 度、年間通して半袖で過ごせる地域です。

80ha もある自社農園では約 5,000 本の有機アルフォンソマンゴーの木が植えられており、他にもココナッツやモリンガが栽培されています。農薬は当然不使用。腐葉土と混ぜ合わせて作られたこだわりの堆肥を畑に使用しています。雄大な自然の中で育っているからか、一般的なマンゴーの木の 3 倍ほど背が高く感じられました。果実も地面から離れている為、病害も起きにくい環境だとか。まさにマンゴーにとっては楽園の様な農場でした。

大自然の中の露地栽培でも一本の木から年間 50 ~ 100kg ものマンゴーが収穫でき、有機 JAS 認定のマンゴーは同農園全体で年間約 500t 収穫されています。マンゴーの木は植えてから 40 年程度育ち、途中で結実しなくなるものは植え替えられますが、その後 3 年と比較的短期間で結実できるため、長期的な不作リスクは少ないそうです。

濃厚な味で 1 度食べるとやみつきになるインド産マンゴー。色鮮やかで実は肉厚。ただ甘いだけでなく、酸味、野性味も感じられる美味しい「マンゴーの王様」、アルフォンソマンゴーをお楽しみに！

Reporter



営業担当 橋本 将太



(上) 営業担当と本社オフィスにて
(中) 有機マンゴー農園の様子
(下) 堆肥作り場

Recipe

おいしく簡単！ オーガニックマンゴープリン



材料と作り方 (4人分)

- ・冷凍マンゴー … 200g
- ・ココナッツクリーム … 200g
- ・砂糖 … 40g
- ・葛粉 … 30g
- ・水 … 150cc

- ① 解凍させた冷凍マンゴーとその他の材料を全てミキサーに入れて混ぜる
- ② ①を鍋に入れ弱火にかけ、ふつふつとしたら、粉っぽさが無くなるまでかき混ぜる
- ③ 火を止め、粗熱がとれたら型に入れる。
- ④ 冷蔵庫で冷やして出来上がり。

さっとオリーブオイルと和えてサラダにも！

