

Muso JOURNAL

オーガニックネットワークを世界に広げよう

vol. 2 Mar 2012

世界最大級のオーガニック・ ナチュラル関連製品の展示会 BioFachを訪問しました。

2012年2月15日～18日、ドイツ・
ニュルンベルグで開催されたBioFachに
行って来ました。



BioFachは1990年にドイツのルード
ウィヒスハーフェンという町で初めて開催さ
れました。第1回目は出展社数200社弱、
入場者数約2500名でしたが、その後毎年
開催され年々その数を伸ばし、現在では出
展社数約2,500社、入場者数約45,000
名を数える世界最大規模の有機自然食品と
ヘルス&ビューティの見本市となっています。

日本でもBioFach Japanが2001年か
ら開催されていますが、2011年度実績で
出展社数約170社、入場者数約16,000
名ですから本場の規模の大きさが伺い知
れます。

BioFachとはドイツ語で「オーガニック専
門」という意味を持ち、その名の通り展示会
場では農産物はもちろん、お肉、乳製品、ベ
ビーフード、ペットフード、冷凍食品、水産
品、アルコール、化粧品、衣類、その他、あれ
もこれも何でもと言っていい程のBIO(ビ
オ)＝オーガニック商品がとり揃えられてい
ます。展示会場に入るとその賑やかさと華
やかさは期待を裏切らないもので一気にテ
ンションが高まります。

会場内ではビオのバーや2階建てバス、ワ
インコーナーでは芝生を敷き詰めたガーデ

ンが出現していたりと様々な工夫が施され
見せ方や楽しませ方がいかにも海外ならで
はという感じです。



各国のブースをくまなく見てまわり当社が
輸入したいと思える商品があれば色々話を
聞きました。

日本ではまだなかなか見かけることの出来
ない冷凍食品やスナック菓子、炭酸飲料、
ビールまで取り扱いを検討したい商品に沢
山出会うことが出来たので、今後の商
品開発にご期待下さい!

また、世界各地のオーガニック業界関係者
とミーティングをもてたり、情報収集、意見
交換の場として有意義な訪問となりました。
むそう商事では例年ドイツBioFachと
ヨーロッパ市場の視察ツアーを企画してい
ますのでご興味のある方はお問い合わせ下
さい。

(記事:宮本)

「ヨーロッパ」



世界のオーガニックをリードするヨーロッパには、驚くべきオーガニックの姿があります。

イタリアでは学校給食や病院食には、毎日オーガニック食材を使用することが義務付けられています。オーガニック農業の発展にとって学校給食が非常に重要だというのは、農家が生産した分の確実な消費というのはもちろんのこと、保護者や子供に対してはオーガニックは環境にも体にも優しい農業だということを知ってもらえます。このようにオーガニックの普及促進に国が力を注いでいます。

またオーガニックの重要さが理解されているヨーロッパでは、オーガニック認定や検査にかかる費用に対して政府の補助金制度などがあり、政府が率先してオーガニックを広めている国もあり、有機食品市場を拡大する為に消費者教育、学校給食、病院食への導入にとどまらず、飛行機の機内食への導入なども支援しているようです。

皇室でもオーガニックは認知されています。イギリスのチャールズ皇太子によって設立された日本でも有名な「ダッチーオリジナル」は、オーガニックブランドとして立派に成長しました。今やダッチーオリジナルは、イギリスで多くのスーパーで購入できますし、日本でも人気の商品となりました。

現在もオーガニック食品市場の専門家や、オーガニック関連業者が参加し、有機市場に関する情報交換やマーケティング戦略を話し合う場であるビオサミットも活発に行われており、更なるヨーロッパのオーガニック市場の可能性を探っています。



European Organic Logo

ヨーロッパのオーガニックロゴです

ヨーロッパの有機農業

ヨーロッパの2008年の有機農業の面積は780万ヘクタールであり、2010年遂に1000万ヘクタールを突破しました。

日本の農地面積の約2.2倍に相当し、ヨーロッパの農地面積の約5%で有機農業が行われていることとなります。国別で見ると、スペイン⇒146万ha(全農地に占める割合5.8%)、イタリア⇒111万ha(8.7%)、ドイツ⇒99万ha(5.9%)、フランス⇒85万ha(3.1%)という順になります。

日本の有機農業面積比率である0.18%とは格段に違う規模ということがわかります。

消費地としての市場規模は2.5兆円で、ドイツ、フランス、イギリス、イタリアという順になります。

ヨーロッパは有機農業を持続的な農業に向けた政策の一つとし、共通農業政策(Common Agricultural Policy)を1992年に改革。域内価格の大幅な値下げを断行し、農家への保護を、離農、休耕、有機農業など幅広い分野で環境的に持続可能な生産を保証する最善の方法として農家に直接支払いをし、有機農業を後押ししました。

アレルギー事情 「グルテンフリー」



日本ではあまり聞かないセリアック病。遺伝的要因が大きく、白人に多いといわれており、ヨーロッパでは国によっては国民病になる勢いで、患者数が増加の一途をたどっているところもあります。

グルテン(gluten)は、小麦、大麦、ライ麦などの穀物の胚乳から生成されるタンパク質の一種です。

セリアック病とはグルテンに対する免疫反応が引き金になって起こる自己免疫疾患です。グルテンを有する食物などを摂取すると、ヒトの消化酵素では分解出来ない状態のまま取り込まれ、これに対する免疫反応がきっかけとなり、小腸内の小突起である絨毛(じゅうもう)を損傷。結果、栄養素をうまく取り込めない状態となり、栄養失調の状態に陥ります。

症状がひどい場合は直接の死因となり、軽症の場合でもさまざまな疾患の原因となります。セリアック病の人でなくても、グルテンは消化しにくい成分であるためグルテンフリー(=グルテンを含まない商品)の食生活によって体が太りにくくなるといわれています。グルテンフリー食品はダイエットにも最適と販売されているものがあるのです。

グルテンは様々な食べ物に含まれていますが、特に白いパン類に多く含まれています。パンが柔らかくなるほどグルテンが多く含まれているということになるので、ヨーロッパでは子供に白いパンなどはできるだけ食べさせないことが一般的です。90年代から、セリアック病の方や子供だけではなく、ヨーロッパの芸能

界・スポーツ選手・モデルなどから始まり、今ではグルテンフリーの食生活が一般的となってきました。

このようなことからグルテンフリー商品の専用棚などがスーパーの売り場にあり、当社からの輸出品では醤油よりも、小麦を使用しない溜(たまり)の方が人気があるのです。

他にもとうもろこしの粉で出来たパスタ、そば粉のお菓子、米粉のパンなどもあり、日本の小麦除去商品よりはるかに種類も多く美味しいので、アレルギーでない人でも一般的な嗜好品として購入しています。

もちろんグルテンフリーのレストランも存在します。

demeter(デメター)認証



ヨーロッパではオーガニック認証でも基準の厳しさは世界一です。

「demeter」は、2001年に発足したドイツのオーガニック認定機関です。オーガニック認証の質を保証する「IFOAM」にも加盟しています。

シュタイナーが提唱したバイオダイナミック農法を推奨しており、どの認証制度よりも厳しい基準となっています。バイオダイナミック農法とは・・・オーストリアの哲学博士「ルドルフ・シュタイナー」が提唱した農法で、作物本来がもつ「生命力」を重視した有機農法です。畑の土壌に関して一切の化学肥料や化学薬品(除草剤など)の使用を禁止し、最低3年間の有機農法を続けていること、太陽や月、惑星や星座の運行のリズムに調和して、種まきや施肥、収穫という農作業を行うことなどが求められます。この方法により、本来の生命力を持った強い作物が育ちます。

残念ながら日本に輸入した場合、デメター認証の商品は＝JASオーガニックとなります。日本でオーガニック商品として販売されている商品の中にもdemeter認定の商品があるかもしれません。

ヨーロッパと日本ではオーガニックに対しての認知度、普及度にこれだけの差があるのは、色々な事が起因していると思いますが、シンプルに「環境への貢献度」というオーガニックの持つ多面的価値が日本ではまだまだ認知されていない事があると思います。

それには「消費者への啓蒙活動」、生産者だけが現状負担している、「リスク、コスト、手間の軽減(販路の確保など)」、「制度の後押し(学校給食への導入促進など)」が三位一体にならないといけませんね。

オーガニックフードは自然環境にもやさしい次世代食品なので、今後も多くの活動を通して認知されていくことを願います。

(記事:楠本)

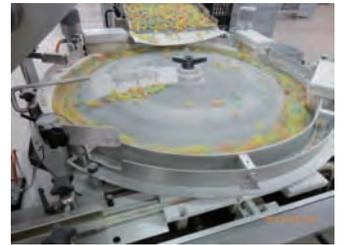
Caramelos訪問



当社取り扱いのオーガニックキャンディの製造メーカーであるCaramelos社を訪問、工場視察と商談に行ってきました。

バルセロナから7時間半(!)、電車で揺られたスペイン南部のTORRE-PACHECOという小さな町にあるCaramelos社は1914年創業、間もなく創業100年を迎える老舗メーカーです。当初はスパイスとチョコレートメーカーとして創業し、1973年にキャンディメーカーに切替え、2007年よりオーガニック商品の製造を始めました。企業やスポーツチーム、TV番組、政治家の選挙キャンペーンのロゴや写真入りのキャンディを多数製造しており、サッカーではあのメッシが所属するバルセロナやクリスティアーノ・ロナウド所属のレアル・マドリッドといったスペインを代表するチームのキャンディを始め、ドラえもん(スペインでもドラえもんは大人気とのこと!)や日本の自動車メーカーのPR用キャンディも製造しています。

1分間に何と2,700粒ものキャンディができる優秀な設備を備えた同社のキャンディ工場は、原料を混ぜる工程やキャンディを練る工程はオーガニックと非オーガニックのラインが完全に分かれている等、きちんとしたオーガニック管理がされていることが確認できました。



現社長のご子息である担当のFranco氏は息子さんがドラえもんの大ファンであることから日本虜員で、来日を楽しみにしています。



日本でオーガニックキャンディーの製造はまず不可能です。主原料であるオーガニックの水飴はまず入手出来ませんし、オーガニック認定を取得した製造工場もおそらくないでしょう。このことからオーガニックキャンディーの希少価値がわかります。すっきりとした甘さが好評のオーガニックキャンディを是非お試しください。

(記事:宮本)

世界の森を守り次世代に継ぐ
オーガニックアイス珈琲

ムソーオーガニック

ORGANIC ICE COFFEE

森を守り次世代に継ぐオーガニックアイスコーヒーが新登場!!
美味しさの向こう側にこだわったアイスコーヒーです。

- ・コーヒー本来のクリアな香りが楽しめる無糖タイプ
- ・注目のオーガニックアガベシロップが入った微糖タイプ

★美味しさと体への思いやり★

有機JAS認証生豆はもちろん、グレードの高いアラビカ種豆100%（パルー産、コロンビア産）を使用。

天然水でじっくりとネルドリップ抽出し、ボディがありながらもマイルドな味に仕上げました。

微糖タイプには低GIで注目のオーガニックアガベシロップを使用。すっきりとした甘さでカロリーもオフ。

※アガベシロップとはメキシコのテキーラの原料としても使用されている100%天然甘味料です。砂糖に比べてGI値（血糖上昇値）が低く、メタボ予防やアンチエイジングには最適の甘味料として注目されています。



- オーガニックアイス珈琲 無糖
原材料:オーガニックコーヒー
- オーガニックアイス珈琲 微糖
原材料:オーガニックコーヒー、オーガニックアガベシロップ



●レインフォレスト・アライアンスについて●

ムソーオーガニックのアイスコーヒーはレインフォレスト・アライアンス認証農園産の珈琲豆を50%も使用しています。レインフォレスト・アライアンスとは国際的な非営利環境保護団体で、土地の利用法、商取引の方法、消費者の行動を変えることにより、生物の多様性を維持し、人々の持続可能な生活を確保することを使命としています。このカエルマークの付いた商品を購入することで、今危機的状況にある森林や野生生物などの環境保全に繋がることができます。

開発秘話

社内で開発メンバーを募った結果、珈琲が好きな私、環境問題に興味のある社員、デザインが得意な社員、それぞれが得意分野で力を発揮し、有機アイスコーヒーをリニューアルいたしました。もちろん味には最もこだわり、グレードの高い豆を使用しました。そして珈琲生豆を栽培する産地の自然環境を守ることも考えたところ、レインフォレスト認証の考える「未来の森を守る」という取り組みに共感し、我々も出来ることから始めようと考えました。それぞれの想いがあり、出来上がった自信作です。（記事：篠原）



国内営業部 篠原

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/>