

オーガニックEXPO

有機鶏肉や鶏卵も展示



盛況のオーガニックEXPO



フランス食品振興会はフランス産オーガニックチキン『ル・ピコレ』を出品

有機農法で生産され、有機JAS認証を取得している日本の有機農産物や、海外のオーガニック製品などを扱う『オーガニックEXPO』が九月二十一日から二十三日まで、東京都江東区の東京ビッグサイトで開かれた。

厳格なオーガニック基準を満たす飼育環境で有機飼料を与えて生産したフランス産オーガニックチキン『ル・ピコレ』（販売は兵庫の㈱ヤマオカ）を出品した。フランス政府が管轄する有機農産物認証『ABラベル』を受けており、同振興会の鈴木靖子氏は「オーガニック

で、ABラベルは消費者が最も信頼している有機認証」など紹介していた。ブース内には、フランス産家きん肉を輸入、販売している㈱鳥新（東京）が取り扱うフルーツジャム『ジャム フレイズ』も出品していた。

日本有機㈱（鹿児島）は、鹿児島大学農学部が育種・選抜を繰り返して開発した『薩摩鴨』をPRした。各地の水田で『あい鴨農法』に利用した後、食肉加工する薩摩鴨の特長について、岩元宏毅統括部長は「稲の上部にいる害虫も駆除できるよう、首が通常のあい鴨より長く改良されている。わが社で約二十八日間かけて孵化させ、約五百軒の農家に『あい鴨農

法』として活かしてもらおう。三万羽ほど出荷しても、役目を果たして戻ってくるのは約七千羽。これをクラシック音楽の流れる環境で平飼いし、無農薬の飼料を与えて大切に育てている。セールスポイントは引き締まった肉質と、鴨本来の深い味わい」などと説明していた。

オリエンタル酵母工業（㈱）（東京）のブース内には、有機農産物や有機畜

産物で作った『有機加工食品』が並べられ、その中でも注目を集めていたのが、〇八年に有機JAS認証を取得した農業生産法人黒富士農場（山梨）のブランド卵『リアルオーガニック卵』。卵の自然な甘みが好評の同ブランド卵で作ったパウムクーヘンを試食した来場者からは「卵にこだわること、洋菓子の味はここまで変わるのか」との声も聞かれた。

本紙関係では、フランス食品振興会（東京）が、

食品が流行中のフランス

育種・選抜を繰り返して

間かけて孵化させ、約五

百軒の農家に『あい鴨農

産物で作った『有機加工

の自然な甘みが好評の同