

「オーガニックライフスタイルエキスポ」開催 拡大するオーガニック、2万3000人が来場

その他 展示会 2017.08.14 11574号 04面

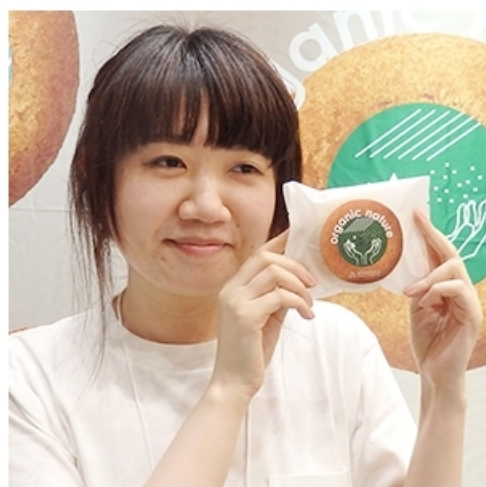


電子新聞で見る

ツイート



伝統甘味料「オーガニック米あめ」を出品した金沢大地(大橋亜希子氏)



オーガニックドーナツを出品したフロレスタ(林七生氏)



鹿肉のペットフード「鹿のめぐみ」を出品した森から海へ(北内美紅氏)

オーガニックフォーラムジャパンは7月28日から30日まで、東京都千代田区の東京国際フォーラムで「オーガニックライフスタイルエキスポ2017」を開催した。食品のみならず、化粧品、雑貨など、さまざまなオーガニック商品を展示した会場には2万2992人が来場した。

今回のイベントについて、主催するオーガニックフォーラムジャパンの徳江倫明会長は「『健康』というキーワードは、誰にとっても第一に考えるべき『基本』であり、それを突き詰めれば『オーガニック』に行き着く」と述べ、出展者・来場者とも、前回の1.7倍に拡大した同展に強い期待を寄せていると説明した。

主催者としてはこの勢いを以降のイベントにも反映し、より大きな会場での開催も模索したいが、東京・首都圏の展示会場不足がネックとなり、思うように予定は進まないという苦労も語った。

＊

意欲的な商品を求め会場を巡った。

「千年産業を目指して」を理念に、石川県で環境保全型農業を営むオーガニックファーム金沢大地は、ヘルシーな伝統甘味料「オーガニック米あめ」を出品した。

コメのデンプンを麦芽酵素で糖化させる甘味料で、地元石川県産の有機米と有機大麦だけで作る懐かしい味わいが特徴。魚の煮付けや照り焼きの味付けにも使える万能自然甘味料だ。

フロレスタは有機認証取得のオーガニックドーナツを出品した。

小麦粉は北海道産の薄力粉に全粒粉を配合。砂糖は無着色の三温糖、北海道産大豆の無調整豆乳を使い、ベーキングパウダーに非遺伝子組み換えコーンスターチを使用。卵は木酢酸飼料で育てたニワトリの卵、塩は沖縄県産天日自然塩を使用したこだわりの逸品だ。

渡邊智恵子氏が代表を務める財団法人「森から海へ」は、野生鹿肉を使ったペットフード「鹿のめぐみ」を出品した。

同品は、近年農作物や森林での食害が深刻な問題となっている野生鹿の肉を有効活用したペットフード。

野生鹿の捕獲数は毎年18万～20万頭だが、鹿肉としての利用は10%以下にすぎず、資源の有効活用を進める上で大きな社会問題となっている。

鹿肉は牛肉や豚肉と比べ低カロリー、低脂質でアミノ酸やミネラルバランスに優れたヘルシー素材。この特質を生かし「鹿のめぐみ」は、一般食、ジャーキー、スティック

ク、ドライライブの4種類を用意している。

(三輪周二)