



▲ 試食・試飲コーナーも多数設けられた

SAA (オーストラリア) 認証を取得。

ニュージーランドのランギハウ社 (輸入元: 燗光玉) は、エクストラバージンオリブオイルを紹介。同国ワイヒキ島のランギハウ産オリブオイルコンテストで何度も金賞を獲得している。昔から農薬をまったく使わない農法でオリブを育てているため、有機認証はとくに取得していない。

ブラジルブースでは、Fazen-

da Santa Rosa社がUSDA

とIBD (ブラジル) を取得した蒸留酒カチャーサ「Canasprit Organic Cachaca」を出展。人工物質や肥料を使用せず育てられたサトウキビからできるカチャーサは、アルコール度数四三%だがオーガニックなため悪酔いはしないという。酒類なので有機JASは取得できないが、認められればすぐに取得する意向だという。

Surya Brasil社は、エコサー-

ト認証を取得した化粧品「Aberazônia Preciosa」を紹介。五か月に一度、アマゾンにある熱帯雨林Preciosaの種からエッセンシャルオイルを原材料として使用し、森林保護のため木を伐採することはないという。

フランスのブダン社 (販売:

燗ヤマオカ) は、フランス農業省管轄のABラベル (有機農産物) 認証を取得したオーガニックチキンを出展。化学肥料や合成殺虫剤等に頼らない有機農産物が原材料の九五%以上という厳しい条件をクリアした商品。

燗グレイスランドは、有機J

AS認定資材でもある「発酵ニーム液」等を出展。同製品は、米糠五〇%、ニーム種子粉体二五%、ニーム葉粉体一〇%、茶の実粉体一〇%、複合微生物四%、玄米アミノ酸酵素液一%が原料で、分子が細かく根から吸収しやすい。

メキシコブースでは、燗イデ

アプロモーションがテキーラの醗酵前のシロップ「ブルーアガベ オーガニックシロップ」を出展。昔からの農法で農薬は使用しておらず、有機JASとUSDAを取得、現在輸入食材店等で販売されている。

チャバル社は一〇〇%オーガ

ニックのアボカドを紹介。専門家の指導の下、自ら生物酵素活性剤、生物肥料、植物エキス等の酵素について研究しており、一、〇〇〇畝の農場で一ヘクタール当り約一〇トを収穫している。メキシコの有機認証、USDA、有機JASを取得。

なお農林水産省が推進する

「産地収益力向上支援事業」の

一環として開催された有機農産物マッチングパビリオンでは、国産の米、野菜、果物、有機牛乳、茶の他に、規格外の野菜を利用したジュースやピューレ等の加工品の出展も目立った。出展者は、燗生産者連合デコボン、かみのかわ有機農業推進協議会、燗ナチュラルシード、かごしま有機農業推進協議会、燗さんぶ野菜ネットワーク、高知ものべ川有機農業推進協議会、無農薬茶の杉本園、津別町有機農業推進協議会、燗風の丘ファーム、JNPO法人えがおつなげて、JAみどりの有機農業推進協議会、人吉市有機農業推進協議会、有機農園モアーク、大潟村有機農業推進協議会、木頭柚子有機農業推進協議会、コウノトリ共生農業推進協議会 (豊岡市)、燗出羽庄内特産、一関地方有機農業推進協議会、燗ゆゆうき、やささと有機農業協議会、白川町有機の里づくり協議会、燗自然農園であった。