

ECOCOEUROPE

quality & tradition

エコ・ヨーロッパ 品質と伝統

European Organic Food

ヨーロッパからの有機食品

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



緑のエコリーフ、保証つき

「もったいない」という日本語及びその哲学は、EU諸国においても益々頻繁に使用されつつあります。それは、残すことなく全部利用できるような性質及び品質の食品を摂取することを、ヨーロッパ人も また重視しているからです。有機農業の原理に従い生産された優れた食品やその生産者を尊重するという考え方は、ヨーロッパにおいても益々広がっています。

その中には、EU産の有機食品のプロモーション・プログラムの提唱者かつ推進元でもある、有機食品生産者もいます。「エコ・ヨーロッパ 品質と伝統」というこのプログラムの標語は、この取り組みの概念が簡潔かつ明確に反映されたものです。しかし、EUの有機生産者が日常的に推進する最も重要な目的や原則を知らしめるためには、この標語を更に発展させた方が良いでしょう。

「品質」という言葉には - 有機食品の生産方法が反映されています。

土壌や堆肥の準備段階から穀物、野菜、フルーツの栽培、家畜の飼育、食品加工、その流通まで、有機食品のあらゆる生産過程において、農薬や化学薬品・医療薬等は一切使用されません。

「伝統」という言葉には - 有機食品の生産において、昔からある穀物や野菜、フルーツに加え、伝統的な品種の豚や牛を使用することを意味します。伝統という言葉にはまた、多種多様な豊富な料理のレパートリーに利用されることにも関連しています。古来よりあるレシピは、独特の味を持つ食品の生産に欠かすことのできない優れた指標でもあります。

このようにして認定された食品には、固有のマークが貼り付けられます。エコリーフはヨーロッパ農業のシンボルであり、同時にこのようにして認定された食品の品質と独自性を証明し保証するものでもあります。欧州委員会が付与するこのマークは、有機農業及び有機食品生産の原則に則して生産された

食材が、成分の少なくとも95%以上を占める食品にのみ、表示されます。

有機食品の生産は、伝統的な手法やレシピを使用するだけではありません。今日の農家、飼育業者及び加工業者は、科学研究機関との緊密な協力活動により、有機食品の生産における最先端技術を導入し成果を出しております。フリーズドライなど最先端の乾燥技術により加工されたフルーツや野菜、もしくは革新的な乳酸菌の使用により伝統的な味や栄養価を維持させつつ熟成されたソーセージなどは、その一例です。

EU農業の原理や革新的な技術を導入し生産された食品のサンプルは、3月7日から10日にかけて開催される見本市FOODEX JAPAN 2017において、ブース8E40にて展示される予定です。

「エコ・ヨーロッパ 品質と伝統」というこのプログラムの提唱者たちは、前述のような伝統に基づきつつ、HACCP（危害要因分析必須管理点）、ISO（品質マネージメントシステム）管理規格、GMP（適正製造基準）及びGHP（適正衛生基準）に適合した有機農業、有機栽培及び有機生産により生み出された、独特の味覚と品質を持つエコリーフ・マーク付きの製品をプロモートします。

「エコ・ヨーロッパ 品質と伝統」プログラムは、最高レベルの研究センターや最新の研究・認証機関、及びIFOAM（国際有機農業運動連盟）と協力活動を行うポーランド全国環境適合製品・生産協会、「Polska Ekologia（ポーランドのエコロジー）」

によって提唱されています。

「エコ・ヨーロッパ 品質と伝統」プログラムの詳細については、こちらのウェブサイトをご訪問ください：www.eu-organic-food.eu



CAMPAIGN FINANCED WITH AID
FROM THE EUROPEAN UNION
AND THE REPUBLIC OF POLAND



AND ALSO THE BEEF PROMOTION FUND, THE PORK
PROMOTION FUND, THE FRUIT AND VEGETABLES
PROMOTION FUND AND THE POULTRY PROMOTION FUND

