

ECÓEUROPE

quality & tradition



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



緑豊かなヨーロッパの扉を開こう

日本は、それぞれの人がまずなによりもエコロジーを大切にしている模範的な国として、ヨーロッパでは広く知られています。エコロジカルな活動は、廃物の分別や再生エネルギーの活用など、自然環境に配慮するヨーロッパ人にも身近なものであります。特に重要なことは一年々、工業生産にとられないエコロジー農業の経営者は、しだいにより多くのバイオ食品を作りだしているということです。

私たちは自然環境に適応した生活原理の普及に誠実に取り組んでまいりました、そして、その経験を基に、エコ食品に関するエコヨーロッパの扉を広く開放したいと望んでいます。普及促進キャンペーン『エコヨーロッパ―品質と伝統』は、欧州連合のエコロジー製品の味覚を知る良い一助となります。

どうして欧州連合のエコ食品の味覚をためしてみる価値や必要性があるのでしょうか？この質問に対して、いくつかの基本的な回答を致します。

ヨーロッパのエコロジー農業は、限定的に、栽培に際して肥料や殺虫剤を使ったり、飼育に際して抗生物質や成長ホルモンを使ったりする伝統的な農業と異なります。ヨーロッパのエコロジー農業システムにおいては、規則的にしっかりとモニタリングを行い、遺伝子組み換え種子の種をまくことは禁じられ、一方で―土壌の質に配慮するように―堆肥や自然のこやしを利用した作物の輪作や栽培が行われています。

エコロジー農業における動物は、放牧地に放されるか、または、囲いのない飼育場が利用され、さらに、動物の餌の配合は、まず何よりも認定されたエコロジー飼料より成っています。農業家が、自己の製品を『有機農業』と称したいときは、栽培や飼育に関するヨーロッパ規準に則ったり、エコロジー認定証を基に活動し、有機食品ラベルの原則を守らなければなりません。

この原則や規準のおかげで、ユーロ葉の商標を持つ食品は、バランスの取れた飼料配合構成を保持し、高い栄養価を備えています。化学添加物や保存料はごくわずかです―殺虫剤、抗生物質、それから成長ホルモンは使っていません。野菜、果物、そして肉には、不飽和脂肪酸、抗がん物質、それからビタミンなどが、より多く含まれています。これらの製品は、香りもよりよく、味覚も申し分なく、新鮮さを長く保ち、それから容易に貯蔵することができます。

欧州連合の有機農業食品に関する、詳しい情報はどこで手に入れることができるでしょうか？2016年2月10日-12日に東京で開催される「BIOFACH JAPANオーガニックEXPO」の展示会が最もいい機会です。そこで、まさにエコロジーヨーロッパを象徴する扉を開きたいと思っています。これは、『エコヨーロッパ―品質と伝統』を展示するものです。三周年目を迎える、欧州連合の国々による、このエコロジー食品の普及促進プログラムは、『ポーランド・エコロジー』の全ポーランド・エコロジー製品加工・生産者協会によって、組織されています。その協会の活動は、最も優れた研究機関の研究者たち、最新の実験設備、そして、資格認定機関の協力の下に行われています。また、協会はIFOAM(国際有機農業運動連盟)とも連携しています。『ポーランド・エコロジー』の目的は、エコ葉で表示されるエコロジー農業の認定証を持った食料品の普及促進を図ることです。その食料品は、また、栽培や動物飼育の伝統を生かすとともに、エコロジー農業の原理や規準を保持し、これまでにない味覚や品質を備えたものでもあります。また同時に、ハサップ(HACCP)の品質システム、国際標準化機構(ISO)の商品規準、ならびに、適正生産規範(GMP)や適正衛生規範(GHP)に適応したバイオ栽培やバイオ加工の高水準を維持しております。

「BIOFACH JAPAN」の展示会に出展される『エコヨーロッパ―品質と伝統』のブースに是非お立ち寄りください！新鮮な野菜や果物、様々な野菜や果物の加工品、さらに、豚肉や牛肉や鳥肉などのすばらしい料理を楽しみ、エコヨーロッパの伝統的な味覚を知ることができます。

普及促進プログラム『エコヨーロッパ―品質と伝統』に関する詳細情報は、インターネットのホームページ(www.eu-organic-food.eu)をご覧ください。