

こうして輸出は軌道に乗った。

『グリーンリーフ』のしらたき

その「チャレンジ」の一步をどう踏み出すか。

群馬県のある農業生産法人の成功事例を見てみよう。

商品は「しらたき」。商圏はヨーロッパである。

しらたきがヨーロッパを席巻

きっかけは1本の電話だった

沸騰した湯に投入して1分ほど待ち、全体が熱くなったところで湯を切って市販の Pastaソースと和える。すごいコシと弾力だ。

もつちりと歯をしばらく押し返してきた後にプツリと切れる。たとえるなら生パスタ。しらたきである。

都内中心部にあるオーガニック系スーパーマーケットで手に入れたものだ。ラベルには有機JAS認定のマークが入り、生産者の欄には「澤浦彰治」とある。群馬県利根郡昭和村にある『グリーンリーフ』という農業生産法人の代表で、こんにゃく芋の生産から「こんにゃく」の製造までを行っている。

彼のしらたきからはこんにゃく類特有のニオイが少ない。そうした工夫が

なされているという。そのせいもあってか、Pasta代わりの、よりヘルシーな『SHIRATAKI』として、今、ヨーロッパ各国で人気を博している。

『グリーンリーフ』が輸出へと舵を切ったのは2012年の1月頃のことだった。

実は澤浦さん、当初、「輸出」はまったく考えていなかったらしい。

「うちのしらたきを輸出したいと、ある商社から電話が入ったんです。そもそも海外に打って出よう！なんてまったく考えていなかったから、自分は非常に懐疑的で、最初は営業部が対応していたくらい。でも先方の社長とお会いして、本腰を入れる決心をしました。社長は自分より1つ年上で、お互いのやっていることのコンセプトが非常に似ていることがわかったからです。それで『この人とぜひ仕事をしたいな』と思うようになりました」



特集



ポイントには有機JAS 世界に通用する基準への対応

両者の間で共通のコンセプトとは「食の安全と有機、オーガニックへの姿勢」であった。

「ISO22000と有機JAS認定

を取っているのが大きかったと思う」と澤浦さんは言う。有機JASを取得する

には、圃場・栽培場・採取場・種や苗から他の圃場から飛散する農薬などに関し

てまで事細かな規定がある。澤浦さんによると、圃場で使うビニールテープまで

規制されるという。剥がれて土の上に落ちて分解されると、それはもはや有機ではないということになってしまうのだ。

「とくに有機JAS認定が有効だと思

います。これはヨーロッパの有機制度とも同等性がある。また、2014年1月1

日からアメリカのNOP制度とも同等性が認められ、有機JAS認定を取得

すればアメリカ国内でオーガニックとして販売できるんです。それに、ヨーロッパ

では、有機認定を受けていると扱いが全然違います。私が思うに、少なくとも

ヨーロッパの日本食ブームは、単に日本食という文化が注目されているわけ

はない。有機JASの認定があり、現地でのマイクロバイオティク（健康的な食生活

等）のムーブメントと結びついて初めて成立しているものではないでしょうか。」

もうひとつの食の安全の世界基準と

「GLOBAL G.A.P.が挙げられるが、澤浦さん曰く、

「海外での商談や、スーパーマーケットを視察した経験で言えば、GLOBAL

G.A.P.については聞いたことはありません。」海外では、認定によって評価レベル

があるようだ。

ただ、もちろん澤浦さんは、海外進出するためにそれらの認定を取得したわけではない。

輸出の大元は国内での 真摯なものづくりから

『グリーンリーフ』では1990年からこんにゃく芋の栽培を農薬を使わずに行っている。1994年より有機栽培を目指し、2000年には有機JAS認定を取得した。

群馬県でのこんにゃく芋の生産量は全国の92%以上。だが有機栽培はそのうち1%に満たないのだという。そうした希少な素材を活かすため、グリーンリーフではこんにゃくの自社加工を開始した。

「こんにゃくの加工を始めて、直接お客様と会うようになった。その時たまたま出会ったのが『大地を守る会』や『生協』らでいっしょぼーやの人々でした。添加物や農薬に対する意識が高くて、そういう人たちが買ってくれるのであれば、われわれも考えなくてはならないと、そこから切り替えていったんです。」



※1 ISO22000

HACCPの食品衛生管理手法をもとに、消費者への安全な食品提供を可能にする食品安全マネジメントシステム(FSMS)の国際規格である。HACCPとは、食品の製造・加工工程で発生する恐れのある微生物汚染等を分析(Hazard Analysis)し、製造工程での対策として重要管理点(Critical Control Point)を定め、連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法である。

※2 有機JAS

農薬や化学肥料に頼らないで、環境への負荷をできる限り少なくして生産された食品の基準。有機JASマークが付された農産物とその加工食品だけが「有機」や「オーガニック」の表示ができる。

※3 NOP

米国農務省(USDA)の全米有機プログラム(National Organic Program: NOP)に基づく認証基準。有機JAS規格が、USDAのNOPの基準と同等であると認められ、2014年1月から有機JASマークが付された食品は米国で有機食品として流通することが可能となった。

※4 GLOBAL G.A.P.

ドイツに本部を置く非営利団体FoodPLUSが運営する、世界中の農・畜・水産物を審査できる食品安全の総合的な適正農業規範(GAP)基準。食品安全の国際規格となるGFSI(食品安全の推進母体)指針文書とのベンチマークを受けた規格の一つとされる。