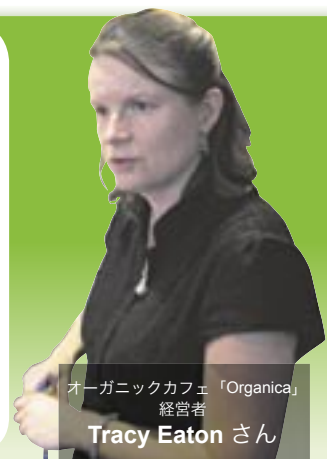




コーラやレモネードも、オーガニックなら素材本来の味を楽しめる。
【Organica】

——— オーガニックは1つのライフスタイル。人がオーガニックを選ぶ理由には大きく分けて3つあると思うわ。1つは、環境を保護したいという人。2つ目は、とにかく化学薬品が含まれているものが嫌い、という人。そして3つ目は、健康的な食生活を目指す人。私自身は環境保護主義なので、本来の生態系を守りながら作物や動物を育てているオーガニック農場の人たちをサポートしていきたくてこのカフェを経営しているの。食品だけでなく、洗剤などにも気を遣っているわ。農薬や化学薬品は土から川や海に流れ込んで、生態系を破壊してしまう。そうして汚染された環境を元通りに戻すために必要なコストや時間を考えたら、オーガニック商品は決して高いとは言えないんじゃないかしら。



オーガニックカフェ「Organica」
経営者
Tracy Eaton さん



そのまま抽出するコーヒーやお茶は、無農薬を選びたい。
【Wembley Supa IGA】



皮ごと煮込んで作られるジャムも、オーガニックなら安心。
【Wembley Supa IGA】



お菓子やコーンフレークなどの加工食品にもオーガニックは広がっている。
【Wembley Supa IGA】

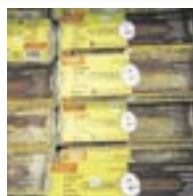


スーパーマーケット「Wembley Supa IGA」
生鮮食品担当マネージャー
Tim Jagot さん (左)
ストアマネージャー
Sam Belladonna さん (右)

——— この間オーガニック農場を訪れた際、「農薬を使わないで、害虫にはどうやって対処しているのか」と聞いてみました。すると、朝早く起きて作物の葉をチェックし、虫がいれば一つ一つ取り除いていく、と言うんですよ。オーガニックの生産者は、情熱がなければ絶対に続けることができないでしょうね。当初は一つの棚だけだった当店のオーガニックコーナーも、今では5倍ほどの大きさになっています。今後もどんどん増やしていきたいですね。それでもパースはまだまだ後れていて、シドニーやメルボルンなどにはこの何倍もあるスーパーもあります。オーストラリア全体で消費者のオーガニックへの関心はどんどん高まってきていると言えます。



スーパーのオーガニックコーナーもこんなに充実。
【Wembley Supa IGA】



化学薬品を一切使用していない認定オーガニックの卵。
【Wembley Supa IGA】



オーガニック野菜は完全な自然環境で育てられているため、大きさや色もまちまち。
【Wembley Supa IGA】



精肉コーナーでは、一般の肉と一緒にオーガニックの肉が並んでいることも(手前)。
【Wembley Supa IGA】

取材協力: Mt Lawley Whole Foods、The Earth Market、Organica、Wembley Supa IGA



世界のオーガニック

■日本

ヨーロッパなどに比べると、まだまだ後れを取っている日本のオーガニック市場。近年のロハス(LOHAS:健康と環境に配慮したライフスタイル)ブームに伴い、オーガニックへの関心も急激に高まっている。2006年12月には「有機農業推進法」が施行され、今後市場のますますの拡大が予想される。

■ヨーロッパ

オーガニック先進国と言われるドイツでは、オーガニックカフェやレストランが若者の間で大流行。また、スローフードの発祥地、イタリアでは学校給食にオーガニック食材を取り入れているところもある。オーガニックは食品に留まらず、ライフスタイルの選択としても定着しつつある。