

安心して食べられる

## Organic Food

毎日、口にするものだから、無農薬で安心できるものを食べていたい。  
最近では、小さなお店でも必ずというほど置いてあるオーガニック食品は、  
その勢いを留まるところを知らず、供給が追いつかない商品も出ているほど。



## 厳選した日本食を 輸入販売する

Clearspring クリアスプリング  
クリストファー・ドウソン社長

### 会社概要

1980年設立。日本食を中心に、砂糖を一切使わず、遺伝子組み替えのない、素材を活かした自然食品を輸入販売している。Fresh&Wild各店のほかWhole Foods、J-martなどで購入可。  
www.clearspring.co.uk



「オーガニック食品は、値段が割高というイメージが強いのですが、その良さはどんなところにありますか。」

野菜を例にとると、農薬を使い大量生産した一般のものは、見栄えが良く大きいとしても、化学肥料と水だけで育てられているため味が薄く、本来の野菜の栄養分がなくなってしまうんです。一方で、オーガニックは十分な堆肥を用いて時間をかけて栽培されるため、味が良く(濃く)、また、私達は十分に栄養を摂取することで、免疫力がたつので病気になりにくくなるんですよ。

「70年代に健康食品に着目されたきっかけは何でしたか。また日本食を選ばれたのはなぜですか。」

19歳の頃、出身地ニュージーランドの農園で大量の農薬が散布されているのを見て、またその強烈な匂いに衝撃を受けました。その後74年、英国に留学して有機農業について学んだんです。まだロンドンに日本食店が数店舗しかなかった時代に、出会った味噌汁の味に感動し、味噌や醤油のように、1つのメーカーが100年以上も1つの製品を造り続けているという日本の伝統に関心を持ち、世界で紹介したいと思いました。

「日本にも長く住んでおられたようですが、英国と日本のオーガニックに対する姿勢の違いは?」

英国を始め欧米では、オーガニックの概念が普及していて、体や環境に良いものを求めています。日本では、オーガニックに対する知識がまだまだ浅く、全体的に品質よりも価格が重視される傾向がありますね。個人主義と集団主義の違いもあるのかもしれませんが、欧米人は良いと思えば1人でも始めるけれど、日本人はみんながやらないと、なかなか始めないところがありますから。



「日本の方が食生活は健康的に思えるのですが、オーガニックへの関心はなぜ英国の方が強いのでしょうか。」

英国で狂牛病が発生し、消費者は「私たちの食べてるものって本当に安全なの?」と不安を持つようになりました。親達は、まず我が子の健康を気遣い、オーガニックのベビー・フードが流行ったんです。そして次第に、自分の健康を守るため主体的に食品を選択するという姿勢が定着していきました。

また、メディアの影響も大きくて、例えば、テレビ番組でジリアン・マッキースのような栄養士達が肥満について語り、食生活がいかに重要かを訴えていますし、チャールズ皇太子は、有機食品ブランド「ダッチー・オリジナルズ」を設立し、国民にオーガニックの良さを伝えています。

私は、いつの日か一般の食卓にオーガニック食品が当然のように並べば良いなと思っているんです。需要が増えれば、その分オーガニック農場も拡大しますし、子孫に美しい自然環境を残すことにつながりますからね。



日本食の海外での普及に貢献したとして、今年5月、ドウソン社長は、農林水産大臣より表彰されている。

## 読者プレゼント ①

クリアスプリング・オリジナル  
木しゃもじと  
煎茶を  
セットで1名様に  
プレゼント!

応募方法は  
P16をご参照下さい。



消費者が選ぶ時代

### 激化するオーガニック戦線

英国では、80年代後半の狂牛病(BSE)、さらには2001年の口蹄病の流行により、食の安全性に対する関心が一気に高まった。2006年のオーガニック売上高は前年比30%の成長。値段よりも質を重視する消費者の最近の傾向を受け、年々オーガニック専門店が増えている。

最近話題を集めているのが、先月オープンした米最大手オーガニック・スーパーの「ホール・フーズ」。テパートのような高級感が漂いつつも、価格は比較的良心的で、驚異的な品揃えが売り。一方、口コミで広がり密かに人気を呼んでいるオーガニックの宅配サービスAbel & Cole Limitedは、週ごとにメニューが代わり、野菜やフルーツのボックスが小さいもので10ポンド程度からとお得。



### Whole Foods

The Barkers Building  
63-97 Kensington High Street  
London W8 5SE  
Tel: 020 7368 4500  
月~土 8:00-22:00  
日 12:00-18:00 (レストランは10:00から)  
www.wholefoodsmarket.com

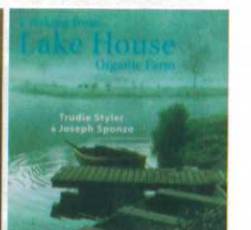
### Abel & Cole Limited

16 Waterside Way, Plough Lane  
Wimbledon SW17 0HB  
Tel: 0845 262 6262  
月~木 9:00~22:00  
金 9:00~18:00  
ウェブ上でも注文可  
www.abel-cole.co.uk

オーガニックに情熱を注ぐ英国人

### スティング

英国人歌手スティングの邸宅「Lake House」の約60エーカー(24万平方メートル)の敷地では、オーガニック野菜や果物の栽培のみならず、豚や魚などを飼育し、チーズや蜂蜜も作られているという。約半年は、家族6人が自給自足で生活できるほどだとか。スティング夫妻は、農薬が自然環境に悪影響を及ぼしていること、またその毒性が消費者にほとんど知らされていないことを懸念してオーガニックに興味を持ち始めたという。妻のトルデー・スタイラーさんは「Cooking from Lake House Organic Farm」という本を出して、自らのオーガニック生活と様々なレシピを紹介している。



前菜、サラダ、メイン、デザートと約150のレシピが紹介されている「Cooking from Lake House Organic Farm」(写真上)からは、スティング一家の満ち足りた食生活が伝わってくる。