

ライスアイランド

RI weekly レポート

～ シリアル・ルネッサンス～

<http://www.riceisland.co.jp>

ANUGA (アヌーガ) 報告

今回は、他国ブースを含め全体の印象をご紹介します。

2003年のANUGAの特徴としては、食品の安心・安全やトレーサビリティといったことが焦点として取り上げられており、今年から始まった試みとして、BIOコーナーが作られ、大きなスペースを占めていました。863社がBIOコーナーに出展しており、中でもドイツからの出展が一番多く、続いてイタリアであったようです。

BIOコーナーでは、全ての商品が有機認証を取得しており、穀物・野菜・肉から加工品まであらゆる商品が揃っていました。開催地であるドイツでは、農政省の中に消費者保護食品局という部門が立ち上がるという動きがあり、行政主導で有機食品の生産から流通、消費までの体制が整えられています。10/11には、キューナスト連邦消費者保護食品大臣(BIO食品について積極的に取り組む)による、「有機食品加工賞」を表彰するというイベントも行う力の入れようでした。

またBIOコーナーとは別に、大豆関連商品の展示が目につきました。例えば牛乳の代わりとして豆乳というように、バリエーションも豊富で、ココア・バナナ・ストロベリー味などがあり、実際スーパーでも大きく売り場を取られていました。また、肉の代わりに使える大豆の粉を固め成型したものや粗く挽いたものなどもあり、色々なレシピも紹介されていました。ドイツのメーカーは穀物や豆を押しつぶし粗挽きにする家庭用ローラーや製粉機などを展示していました。ヨーロッパにおいても、狂牛病の一件以来肉や乳製品の代用品として、大豆など植物性のタンパク源が注目を浴び、需要も伸びてきているとのことでした。

イタリアのブースではお米や豆など穀物を使った商品が多く展示されていました。あるメーカーでは、リゾットとしてお米と乾燥野菜・スパイスのセットやスープに混ぜて使う豆や玄麦、玄米、乾燥野菜やハーブをミックスしたリゾットの素など、80g～300gの小袋セットで30アイテムほどの品揃えがありました。スーパーマーケットでもお米や豆が穀物コーナーとして品揃えしており、500gぐらいの使いやすい数量となっています。

2003年のアヌーガは、来場バイヤー数が150カ国・16万8千人にのびました。外国ビジターの割合は55%で、中でも東欧・西南アジア・中央アジア・東アジア・北米からのバイヤーが増傾向にありました。

また、食品分野ごとに専門見本市を設け、各分野の特徴を明確にするという試みも取り入れられました。非常に分かりやすい展示方法であったと好評だったようです。

訂正とお詫び・・・前回10/27発信VOL.42「9/11～15に開催されたアヌーガ・・・」は10/11～15の誤りでした。

来週のRIレポートは、「世界の食糧不安について」です。11/10のお届けです。

e-mailでの発信も予定しております。ご希望の方はチェックしてご返信ください

不要の方はチェックしてご返信ください。

FAX 058-252-5115 TEL _____

御社名 _____

担当様 _____

e-mailアドレス _____