ビオセボンに行ってきました！

HOAS 通信１３号でお知らせした、イオンとフランス有機食品専門スーパー「ビオセボン」との合弁会社「ビオセボン・ジャパン」東京麻布十番の第１号店（昨年１０月開店）をパナソニックのサポートファンド報告会の次の日に理事と二人で、視察してきました。午前中はオーガニック卵の専門店エッグセレント（六本木）に行き、卵料理の朝食をいただきました。そのあと、地下鉄で麻布十番へ。駅より歩いて３、４分のところのメイン通りではなく人どおりの少ない通りに「ビオセボン・ジャパン」はありました。なかなか分かりにくい外観です。中はすっきりしていて海外のスーパーのようでした。生野菜の販売はやはり少なかったです。売れないのでしょうか。輸入加工品、ドライフルーツは充実していました。（北垣内）

好きなだけ買える、野菜の量り売りもあります

フランスからの直輸入の食品も多いですが国産のオーガニックも多数あります

関西ではめずらしい有機ＪＡＳの卵も数種類ありました

おにぎり、弁当なども

牛乳やヨーグルトもたくさんありました

ナッツやチョコレートも量り売りです

店内でオーガニックコーヒーが飲めます

店の中でおいしいオーガニック珈琲をいただきました。お店の方はとてもいい感じで「有機食品が拡がるために写真はフリーで取ってください」「ぜひ拡散させてください」と言われました。日本の第１号店という事で視察らしい男性が何人か来られていました。これから関西への展開ですと言われたので「是非阪神間にできてほしいです」と言っておきました。

店内でイートインできます。お弁当やパンなども人気とか

【オーガニック卵の専門店エッグセレント】

オーガニックの卵を売りにしているのに、使用されている野菜はオーガニックではありませんということでした。少しがっかりです。卵は濃厚な味でキヌアのライスとパンケーキ4枚ついてボリュームたっぷりで、1200円。

ビオセボンは、2008年にパリで創業された、ヨーロッパで100店舗以上を展開するビオスーパーマーケットです。
近年は出店地域を広げていて、フランス国外ではイタリア・ミラノ、スペイン・マドリッドでも出店している他、2016年にベルギー・ブリュッセル、スイス・ローザンヌへの新規出店を果たしました。（ビオとは有機農産物、有機加工食品のこと）

株式会社ビオセボン・ジャポン
〒106-0045 東京都港区麻布十番2-9-2
TEL.03-6435-4356
都営地下鉄大江戸線(7番出口)・東京メトロ南北線(4番出口)麻布十番駅　徒歩3分
営業時間 10:00-22:00　定休日:不定休

有機農家の世界

命名『マチコネギ』

有機ＪＡＳ法では、原則として有機種子を蒔かねばならないと明記されているが、実情は難しい。市販の有機種子はほんのわずかで、限りなくゼロに近い。１％以下の需要では種苗会社も関心が低い。それじゃ有機農家が種とりをすれば良いのだが、課題も多々あり困難なのが現状だ。近年、Ｆ１（一代交配）の種が大半を占め、良質で多収穫で在来の固定種を圧倒する能力を備えている。有機農家がＦ１種を自家生産という技術も無い。ひるがえって私はどうかというと、３０品目ほど自家採種している。たいそう気に入っているが、市販では入手困難な品種、私が採取しなければ滅びそうな品種。

それと最も重要なのが、普遍性があり作り易く、食べても美味しく売れる品種。まあ自家採種して当然というものしか採っていない。種は冷蔵庫へ入れておけば１０年以上発芽するものや、毎年採らねば発芽能力の落ちる種やら様々だ。だから毎年３０品種も種とりをするわけではない。

以前、市販の太ネギの種を蒔いた。ずーっと自家採種を続けてきた私の太ネギと比較すると、煮込んでも固いのだ。私のネギは３０数年前に先輩農家から岩津ネギの種をもらい、自家採種で栽培し続けてきた。このネギの特徴は冬場、とびっきり軟らかく甘い。葉っぱも美味しい。長年栽培し続けてきたが、岩津ネギという名前は、産地ではないので使用できなくなった。それで、高校や看護学校時代の真夏の炎天下、ネギの定植や雑草とりを根気良くやってくれた娘の真知子の名前を付けたのが、マチコネギだ。１９９８年に命名した。その真知子も３７歳で３人の子の母だ。このマチコネギは近隣の新規就農の有機農家たちも作っており、提携した消費者から強い支持を受けている。届けているレストランでも好評だ。先ほど刊行された「ひょうごの在来作物」にも載った。これも江戸時代から岩津ネギを受け継ぎ育て、種とりで守ってきた産地の農家のおかげで今のマチコネギがあると感謝でいっぱいだ。昨年、苗の生育が不調で遅くから蒔きなおした細い苗の最終の定植は９月末だったが、３月半ばには軟らかく甘い遺伝子を引き継いだ、立派な太ネギに生長してくれた。

理事長　牛尾　武博

おすすめ本

『醤油・味噌・酢はすごい』三大発酵調味料と日本人

料理の素材を引き立て、味付けの決め手となる調味料。古くから用いられてきた発酵調味料の醤油・味噌・酢は、日本の食卓に欠かせないばかりか、海外での需要も年々高まっている。本書は、発酵学の第一人者がこれらの製造過程や成分を解説。我が国の食文化に根ざした歴史や魅力を述べ、近年の科学的知見をふまえ、血圧上昇や肥満の抑制、発ガン予防などの驚くべき効能も紹介する。

著者：小泉武夫　中公新書

『戦下のレシピ』太平洋戦争下の食を知る

15年戦争下、途切れることなく刊行された婦人雑誌の料理記事は、銃後の暮らしをリアルに伝える。配給食材の工夫レシピから防空壕での携帯食まで、人々が極限状況でも手放さなかった食生活の知恵から見えてくるものとは？再現料理もカラーで紹介。「食」を通して「戦争」を考える「読めて使える」ガイドブック。

著者：斎藤美奈子　岩波現代文庫