



平成 21 年度新事業創出・販路開拓ネットワーク整備・活用等事業

2009 年 10 月 19 日発行

展示会・見本市レポート第13号

発行：全国商工会連合会

編集：(財) 日本立地センター

協力：全国イノベーション推進機関ネットワーク

オーガニック EXPO2009

オーガニックフード・コットン・コスメの専門展示会

会 期	2009年10月7日(水)～9日(金)
会 場	東京ビッグサイト
主 催	ニュルンベルクメッセ(ドイツ)
特別協力	IFOAM(国際有機農業運動連盟)
後 援	農林水産省、環境省、東京都、JETRO、欧州連合、ドイツ大使館 等
協 賛	日本小売業協会、日本セルフサービス協会、日本チェーンストア協会、日本有機食品認定連絡協議会、有機JAS登録認定機関協議会 等
協 力	日本農業新聞、自然と農業、グリーンハンド編集部、食品産業新聞社 等
事 務 局	http://www.biofach.jp
出 展 者	229社
小 間 数	187小間
出 展 料	1小間(3m×3m)=330,750円(税込み)
募集期間	2009年2月末日～2009年8月15日
来場者数	13,688人
出展業種	有機農産物、有機畜産物、有機食品加工、自然化粧品、雑貨 等
来場者の職業	バイヤー、百貨店、スーパーマーケット、飲食店、小売店 等
同時開催	ナチュラル EXPO2009
次回開催予定	2010年9月21日(火)～23日(木)

発行：全国商工会連合会 企業支援部 市場開拓支援課 03-3503-1256

編集・問い合わせ：(財) 日本立地センター 新事業支援部 03-3518-8964

◆ 時流商流 ◆

小規模農家に適した有機農業

オーガニック EXPO は、有機農業の先進国ドイツのニュルンベルクメッセが日本、中国、南米諸国そして11月にはインドのムンバイでも開催される国際的なオーガニックフェアとして知られる。

有機農業は、食の安心・安全を求める消費者ニーズを追い風に、年率10%前後の伸びを見せてきたという。現在は金融危機の影響を受け、多少伸び悩みを見せているものの、中長期的には将来性の期待できる産業であることは間違いない。

化学肥料や農薬を使わず土造りから始めることを有機農業の基本としているため、キメ細かに農地管理のできる大多数の小規模農家には最も適した農法である。

有機農業の関連分野としては、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品、有機コットンさらには有機コスメ、など多岐に渡る。

特徴的なのは、既存の農産物などと異なり、全く新しい発想で商品開発する可能性を秘めた分野であることだ。多くの産業や市場が成熟している中で、オーガニック市場は成長が期待でき、創意工夫なりアイデアを活かすことのできる数少ない市場でもあるのだ。



海外バイヤーと商談の機会も

同展は、新事業創出に意欲ある農業者や事業者が開発したオーガニック商品の反応をみたり、販路開拓するうえで格好のマーケティングの場となる。とくに同展は、オーガニックの専門展のため、オーガニック関係のバイヤー、百貨店、スーパーマーケット、量販店、小売店が多く来場している。

また、海外企業の出展とバイヤーの来場者が多いのも特徴。初出展の商品であっても、出展を契機に海外バイヤーと商談する機会も多くなる。海外進出を希望する事業者にとっては、国際商品へと発展することも期待される夢のある展示会といえよう。

次頁からは、本展示会の中でもユニークな取り組みを行っている地域のブースを紹介する。

◆ ブース細見 ◆

越前の老舗味噌会社が有機味噌に本腰

★出 展 目 的 :PR

★代表商品の価格 :有機味噌「未来」(1袋・400g)=1,260円((税込み))

福井県越前市の老舗味噌醸造会社、マルカワみそ (<http://marukawamiso.com>) は、有機味噌の生産を始めたのは1995年のこと。「消費者に安心・安全な味噌を届けたい」との思いからだった。

2000年に9代目の社長に就任した河崎宏社長は、有機味噌の本格的な生産・販売に乗り出そうと、地元の有機米と有機大豆農家と提携する。翌年の2001年には北陸の味噌業界で初めて有機JAS認定工場を取得。通常、2ヶ月間といわれる醸造期間に対し、同社が2年前に売り出した有機味噌「未来」は、旨味を出すため木桶で1年間寝かした天然醸造品味噌。



「当社の有機味噌原料の90%は有機農業で生産された米や大豆を使っています」と河崎社長は話している。関東と関西地域で小売りしているという。

有機野菜を会員制で宅配

★出 展 目 的 :バイヤーとの商談

★代表商品の価格 :「多菜セット」(葉菜・根菜など約10種類=会員宅配価格)
=2,415円(税込み)

東京と大阪に営業拠点を構えるビオ・マルシェ (<http://www.biomarche.jp>) は、有機野菜と有機加工食品専門の会員制宅配会社で26年前に大阪からスタートし、販売先は全国に及ぶ。宅配のほか、直営店20店舗を展開し、20社の量販店を通して販売する。仕入れ面では、約30件の有機農家と契約栽培。生産者と商品の流れを辿れるトレサビリティを導入している。

出展の目的は、百貨店や卸のバイヤーとの商談と有機野菜の栽培普及。



有機酒類など酒専門店・百貨店で販売

★出 展 目 的 :PR

★代表商品の価格 :有機純米大吟醸「天鷹」(瓶・720ml)=3,675円(税込み)

栃木県大田原市の**天鷹酒造** (<http://www.tentakaka.co.jp>) は、「美味しい+安心」をコンセプトに有機純米大吟醸酒をはじめ、有機農産物加工食品に特化した有機事業を展開する。

同社の尾崎宗範社長は、「米造り・酒造りの会」を主宰する。「地元の同世代の酒販店の集まりで、有機酒造りに行き着きました。食の安全を求める人は沢山いますので、有望な食材がこれからも出てきます」と、先行きを見ている。

有機農産物と有機加工食品生産の認定事業者として、有機酒類、有機飼料、米こうじ・酒粕・ねり粕などの有機加工食品を製造・販売する。販売はオーガニック・レストラン、お酒の専門店、飲食店、百貨店が主なところ。



関東の販路開拓を目指す

★出 展 目 的 :バイヤー・小売店との商談

★代表商品の価格 :「かけろま きび酢」(瓶)=3,150円(税込み)

奄美自然本舗 (<http://amami-naturalnet/>) は、奄美農業協同組合がオーガニック真美大島に隣接する離島、加計呂麻島（かけろまとう）の特産物のさとうきびを原料にした純黒糖と天然醸造酢の販売を一手に引き受ける。

純黒糖の歴史は、今から400年ほど前に遡る。当時の薩摩藩から年貢米の代わりに、当時としては大変貴重な純黒糖を納めるよう要求されたのが、純黒糖生産の始まりと言われている。

伝統的な手造りの純黒糖とさとうきび100%の搾り汁を原料にした完全無添加の天然醸造酢造りを得意とする。

関東を中心とした市場で、食品問屋経由で大手食品店や高級スーパーマーケットなどで販売。さらなる販路開拓を目指す。