

# Bio 食品のお話


今、注目されているBioの食品。スーパーにはBioコーナーが登場し、町のお店でもBioを扱うところが増えてきました。偶然Bioマークの野菜などを買ってみて“おいしい！”と感激した経験はありませんか？ そうです。Bioの食品は自然の農法で作られているから、素材の味が生き生きしているのです。では、身体に安全なことでも知られるBioって一体なに？ どういう基準で定められているの？ …今回は食べ物を中心に、こんな素朴な質問を検査機関とBio専門店に伺ってきました。


## Bio 食品ってなに？

環境と安全性を重視し、有機栽培・無農薬農法で作られた農作物や、飼育された家畜、加工品であることが基本条件です。また、これらの食品を検査する機関があり、Bioと銘打つには一定基準に合格しなければなりません。では一体どんな検査機関があるのでしょうか。

## Ecocert と Blik

ヨーロッパ、アフリカ、アジア、アメリカなど、世界規模でBioの製品をチェックしている検査機関に、Ecocert s.p.r.l.(エコセール)という有限会社があります。ベルギーの場合、ヨーロッパ基準に基づいた厳しい検査をしており、検査に合格した製品に対して、Controle Ecocert-△(アルファベット)-○○○(番号)という検査合格証明を与えます。これは各製品の原材料名の欄、また野菜などは束ねてあるテープや箱などに表示されています。野菜などに関してのEcocert検査基準の一例を挙げてみましょう。

 **野菜:** 収穫した作物だけでなく、土地、肥料もチェック。年に2~3回、土地の状態、農法、肥料を検査します。作物は2年間Bio農法で栽培し、3年目の検査に合格しなければなりません。それまでの2年間は、“Bio化過程”として出荷されます。

 **肉類:** 牛、豚、羊など家畜は、最低1年、90%以上のBio飼料で飼育しなければなりません。また、鳥類は最低12週間、80%以上のBio飼料での飼育が必要。残りの%の飼料も、植物性のものなど、自然のものを使用します。農場では飼料だけでなく、小屋の状態なども検査します。とさつ場では、衛生面、製品の保存状態などをチェック。加工過程も検査の対象となります。

また、ベルギー国内の製品を対象にしている検査機関にBlik a.s.b.l.(ブリク)という非営利団体があり、Ecocertと並んでベルギー農業省より公認されています。ベルギーの食品会社は検査をEcocertかBlikに依頼します。つまりベルギーのBio製品には、必ずどちらかの検査合格証明が表示されていることとなります。Blikの合格証明はControle BLIK(BE-○(番号)と表記され、これも原材料名の欄などに小さく書かれています。

## 合格マーク

検査に合格した製品を対象に、一目でそれとわかるように合格マークを発行している機関が各国にあります。食品会社は検査機関の合格証明書(一年間有効)を元に、そのマークを購入し製品に表示することができます。ベルギーではBiogarantie a.s.b.l.(ビオギャランティ)という非営利団体が合格マークを発行。国ごとにマークのデザインも様々です。ベルギーでは輸入された合格製品も多く販売されていますので、参考にして下さい。

\*この記事を書くに当たり、Bio食品・レストラン「LA SAGA」、Ecocert s.p.r.l.に取材協力を頂きました。



ベルギー



フランス



オランダ



イギリス



スペイン



デンマーク



スウェーデン