

97年から始めた当店の直輸入ワイン。“美味しくて、人にも地球にもやさしい自然派ワインを皆様へ”との想いでした。当時はまだ、有機やオーガニックという言葉はなじみが薄く、説明するのが大変だった記憶があります。しかし、近年急成長しているオーガニックの世界のおかげで、この言葉も随分市民権を得ましたね。そこで今回は、ワインから見る欧州のオーガニック事情について、見ていきたいと思います。（※有機、ビオ（ビオロジック）、オーガニックは、日本語、フランス語、英語で、同じ意味を示します。）

ビオワインは、本当に安全なのか？

フランスのある雑誌社が、ワイン10本をランダム選び、その残留物を調べました。



ワイン10本の内4本がビオワイン（有機栽培したブドウを使ったワイン）で、残りの6本は、通常のワインです。

検査の結果、ビオワインからは、残留農薬0mg、酸化防止剤も極少量でした。

（ビオワインの酸化防止剤の含有規定値は、赤ワイン0.08g未満、白ワイン0.09g未満/1L、※日本の含有規定0.38g未満/L）

この結果を受けて、半信半疑だった雑誌社は、ビオワインは本当に安全だった。通常のワインは、ボトルに残留物を表示した方がいいのでは？と締めくくっています。

ビオワイン急成長

フランスの新聞フィガロは、ビオワインは、2022年までに10%伸び、作付け面積も今の倍以上になると示しています。

現在、フランスワイン全体の8~10%がビオワインで、食品全体では、15~18%がオーガニック食品となっています。とりわけ食品では、オーガニックの卵を求める人が増えていて、通常の卵の2倍以上の価格にも関わらず、どんどん需要が伸びているそうです。動物愛護の精神と、栄養も不要なものもダイレクトに取り込まれる卵の性質が、より安全なものを求めるきっかけになっているようです。

一方で、需要が伸びたことで価格が安くなった食品もあり、そのことがオーガニック市場全体の成長に繋がっているとのこと。



日本の現状

酒米を有機栽培して、酒造りをしている蔵や、ブドウを有機栽培しているワイナリーもあります。しかし、日本では食品全体でもオーガニックの割合は、0.3~0.5%ほどしかなく、酒類にしばると、もっと小さな数字になってしまいます。

今後日本も欧州に追いつけるといいですね。

【管理栄養士 坂東武子】