

注目を集めるバイオ食品 ~ Produits Biologiques ~



今回はフランスで流行している**バイオロジック製品** Les Produits Biologiquesについてお話しします。

バイオ製品は野菜から加工品まで



ここ数年、フランスで注目されているバイオロジック製品。"Produits Bio"とも呼ばれ、日常生活ではC'est Bio. (セ・バイオ)と省略して言われているのをよく耳にします。

当てはまる日本語訳は
「オーガニック(有機栽培によるもの)」
。バイオ製品は野菜に始まり、現在では加工品などにも幅広く見られます。

バイオ食品の味は賛否両論？

ところで、バイオの食品が本当に美味しいかは判断が難しいところです。"バイオロジック"と謳っていても、迅速な流通ルートがなければ野菜など鮮度が命のものはアウトですよね。

最近健康食ブームでもあり、フランスでも豆腐が「Tofu」と称され販売されていますが、"Bio"の名が社名に入っている某製造元のTofuはそれはもう想像を絶する味で、日本人としてはとても食べられたものではありません！これは本物の豆腐を知らないフランス人だから売れるのかもしれないね。

もちろん美味しいビオロジックのTofuが手に入るビオ専門店も身近にあるので、そちらは常に我が家の食卓に登場しますが、やはり決めては味。健康に良くて、美味しくなければNGです。そして気になるのは、やはり**価格**。
その商品が高いと感じるか否か、これは個人の価値観にも左右されますよね。

ワインもビオロジック

さて、ここからまた
ビオ製品の人気ぶりに話を戻して...ビオ
ロジックの波はワインの世界
にも
浸透して
きています。ビオ
ワインが出始めた数年前は、大多数
のフランス人同様、私も
ビオロジック・ワインなんて美味しいの？
と特大クエスチョン・マークをつけて疑っていました。

が、ある日、ご縁があって地元のワイン醸造家の方から通訳の要請を受け、プロヴァンスワインの会と日本のワイン輸入業者さんのカンファレンスに立ち合わせていただきました。この醸造家の方が、ビオロジック・ワイン一筋でやっていきたいという、それはそれは高尙な志を持った方でした。

畑の面積はさほど大きくないのですが、それを逆に生かし、ワイン作りにおけるすべての工程を一人で行っているそうです。葡萄は有機栽培なので、やはり原価が高くなってしまふのは必然。ところが、日本におけるプロヴァンス・ワインのイメージは、「**気軽に飲めて、安い**」！

このイメージを打破するところから始めないといけないのですね。さらに特筆すべきは、日本の業者さんたちも、

プロヴァンス赤ワインの質の高さ

これほど美味しいビオロジック・ワインを目にするとは！

の2点で驚いていたことです。

これは地元フランス人とも共通している意見なのですが、10年前と比較して、確かにプロヴァンス・ワインの質は上がっているなあと。私はブルゴーニュ・ワインをこよなく愛していますが、最近ではプロヴァンス産でも「おっ」と目を見張るものがあり、地元ワインが頻繁に食卓に上りま

あとがき

課題はまだまだあるものの、なんとなくプロヴァンス・ワインの将来を明るく感じさせてくれる出会いでした。フランスワインに興味ある方は開拓の余地ありますよ、プロヴァンスのビオロジックワイン、輸入してみませんか～？

執筆 Ayako

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

