

野菜もチョコも化粧品もB I O！フランスでは身近な「オーガニック」



フランスでスーパーやマルシェへ野菜を買いに行くと、必ずといっていいほど目にするのがBIO野菜・BIOフルーツ。

フランスでは老若男女、多くの人に「BIO」は人気。どんなスーパーでもある程度BIO商品にスペースを割いているところを見ると、フランス人にとっていかに必要なものであるかが分かります。

体にも地球にも優しくて奥深い。今回はそんなBIOを知って、その魅力に触れましょう。

BIO = オーガニック

BIOとは

Biologiqueの略。化学薬品に頼らずに、**無農薬・有機栽培**で育てられたものを指します。日本では英語の「オーガニック (Organic)」という呼び名の方が浸透しているかもしれません。

それら Agriculture Biologique

製品にはその頭文字を取った「**ABマーク**

」がつけられ、フランス農務省認定のBIO商品であることが一目でわかるようになっています。



BIO野菜の証明であるABマークを取得するには

- ・最低3年間は有機農法を実施している
- ・EU圏内で生産、あるいは加工されている

といった条件を満たし、さらにそれらを確認する「抜き打ち検査」をもクリアする必要があります。選ばれし野菜ですね。

同じくスーパーでよく見るこのマークも、BIOを証明するもの。



ABマークはフランス政府が認定するものですが、こちらは欧州基準。輸入の野菜や果物によく見られます。認定条件などで両者に違いはありますが、BIO野菜を求める人々はこのようなマークがついたものを選んでいきます。

値段は少し高めだけど

日本同様、フランスで売られているBIO野菜も価格は少しばかり高め。普通の野菜の1.5倍から2倍になると言われています。

なぜ、値段が高くなるのでしょうか。その理由としては、

- ・農薬を使わないぶん手間がかかる。
- ・大量栽培が難しく生産量が少ない(普通の野菜の約50%ほどと言われる)。

などが挙げられます。

高くても選ぶ

野菜の栽培において化学製品を使わないメリットは、食べる人の身体に優しいだけでなく「野菜を作る土壌の汚染も避けられる」ということ。環境面から見ても優しいのがBIO野菜なんですね。

「値段は少しばかり高くても、BIOがいい」。フランスの消費者はメリット・デメリットをきちんと理解した上で、BIO野菜を選んでいるのだといえます。



身近なBIO商品

今やフランスのいたる所で、BIO製品を集めた専門ショップやビオマルシェを目にします。

またBIO商品は野菜だけでなく、蜂蜜やチョコといったお菓子、化粧品やコットンにいたるまで幅広く存在します。

下の写真はヴィーガン（菜食主義）の人も楽しめる、豆乳（Soja）で作られたチョコムース。BIO商品がこんなに充実しているなんて驚きますね。



日本でも、フランス・パリ発のバイオ専門スーパー「BIO C
'BON（バイオセボン）」が上陸するなど、引き続きオーガニックは注目されています。



ただ日本では、値段も割高であるためかまだまだ主流ではないように思えます。それに比べるとフランスでは、野菜をはじめとするBIO商品はより身近な存在であるように感じます。

買ってみようかな、BIO野菜

BIOについて知れば知るほど売り場に並ぶBIO野菜が愛おしくなり、少々傷んでたって仕方ないよね、なんて思えますよね。

そして自然や自分の体を愛し、ビオライフを守るフランス人の姿勢って素敵だな…。そんなことを思う今日この頃です。

執筆：YONNE

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。

