



お知らせ

4月2日にソウルで行われていた米韓両国政府による自由貿易協定(FTA)交渉が合意に至った。今後、米国の農業者などへ新たな市場拡大を提供することになる。米国農務省(USDA)によると韓国は米国にとって6番目に大きな市場で、その2/3に当たる麦、トウモロコシ、大豆、綿花、ワインなど19億1千万ドル(2273億円)相当の農産物輸出に対する関税が直ちに撤廃されるものとされている。ちなみに、韓国の食品大豆市場は約40万トンで内25万トンが輸入。現在、個人で輸入する場合には487%の高関税がかけられている。ASA-IM 韓国は今後、国内の大豆食品メーカーの米国产IP大豆の直輸入が可能になるよう、業界内でのマーケティングシステムに力を注いでいく。

9月15-18日まで米国ノースダコタ州ファーゴで第4回アメリカ中西部IP穀物会議及びトレードショーが開催される。約50社のNon-GMO及びオーガニックの穀物サプライヤーをはじめとし、350人近いIP業界関係者が世界中から集まる。今年はASA-IMの米国本部、インド事務所等も出席予定。この会議は、IPに特化した会議だけあり、今後のNon-GMO市場動向に関する生産者の生の声を聞いたり、彼らとの関係構築には絶好の環境である。会議では、同時通訳も設置予定。お問い合わせ: asamt@gol.com ウェブサイト: <http://www.grainconference.com/>

最近のMISOブーム 新たな切り口



みその世界進出が進む一方で、日本国内でもみそを使った料理の多様化が目立ってきた。西洋風アレンジや、ファーストフード店メニューでの打ち出しだ。ハンバーガーチェーンの **モスバーガー**

1CHIDO。 <http://www.1chido.jp/>

は八丁味噌を使用した「モスライスバーガー味噌カツ」を4月1日から地域限定で新発売。米国系コーヒーチェーン、 **タリーズコーヒー**は、4月24日から「具沢山みそ汁」を関東地区の同社系列日本茶カフェ「クーツグリーンティー」全店で発売開始。長野県産の赤味噌を使用し、大根・油揚げ・ごぼう・じゃがいも・にんじん・椎茸・こんにゃくなど10品目が入っている。

今年オープンした銀座マツヤ裏にある **MISO BANK**(ミソバンク)は、生活雑貨とティールームを複合したオリジナルブランド「Afternoon Tea」などを展開する株式会社サザビーリーグによる。全国各地の蔵から集めたみそをはじめ、秘伝の製法による醤油・みりん・酢・塩など、日本古来の調味料を巧みに用いた創作料理を提供。みその洋風メニューも盛りだくさんで、「かぼちゃとさつまいもの白味噌チーズフォンデュ」、「とらふぐのカルパッチョ」に味噌ソース、白みそのボンゴレスパゲティーと一緒に食べたグルメなアメリカ人にも人気だった。

昨年12月に南麻布にオープンした「1CHIDO。~ Japanese Traditional Soup & Bar ~ (イチド)」(上写真)は若手デザイナー集団「スタジオナガレ」がプロデュースする和風モダンな新感覚バー。コンセプトは「お酒を楽しんだ後の、一杯の「味噌汁」」。全国各地の味噌汁を15種類取り揃え、各地の食材に応じた、郷土色の強い多彩な味噌汁がラインナップ。店内の雰囲気は通常のおしゃれなショットバーそのもの。今後は銀座への出店を予定しているようだ。

おいしくてヘルシーはあたりまえの時代。「斬新でクリエイティブな発想 & ファッション性」、この「ソフト思考」が今後の伝統大豆食品のマーケティングにとってのキー・エッセンスになるかもしれない。海外市場でのボーダレスなアプローチにも役立つかもしれない?



<http://www.miso-bank.com/>

アメリカの“グリーン”マーケット

地球温暖化対策及び「原油の中東依存からの脱却」を目指す動きの中で、アメリカでは消費者レベルでの環境問題への意識変化が急進している。環境により優しく、「グリーン」でヘルシー、バランスのとれた生活を推進する消費者向けのコミュニティーサイト The LIME Ad Network <http://www.lime.com/> がアメリカニューヨークから発信を開始した。オーガニック・自然食品のレシピからエコ・モデルを用いたストレス・マネジメント、自己啓発関連情報等をファッショナブルなイメージで個人の意識に働きかける。小売業界でも、世界最大ディスカウントストアであるウォールマートは昨年、ロハス宣言をし、次の具体策を打ち出している。運送による大気汚染カット、過剰包装カット、店舗のエネルギー効率向上、ゴミ削減、オーガニック商品の強化、フェアトレード等。年間売上3000億ドル(約36兆円)、世界で180万人の従業員をかかえる巨大企業がこれらのことを実行すれば想像できるインパクトも計り知れない。今まで環境問題とも無縁だった消費者層の意識にも浸透して行くだろう。オーガニック、自然食品消費の新しい層への広がりも予想される。



今年の食品業界のキーワード

New Nutrition Business誌刊行の「食品・栄養・健康に関する10のキーワード2007」で、2007年度の食品・飲料ビジネスの要となる10のトレンドを以下のように紹介している。

<http://www.new-nutrition.com/>

1. ウェイト・マネジメント (体重管理)
2. ムード・フード(気分を改善する食品)
3. ヘルシースナック
4. フルーツ入り機能性食品
5. 消化器系の健康
6. 子供の栄養
7. 日本食
8. 内からの美しさ
9. 自然健康食品
10. 機能性食品と健康



USB/NIH大豆の研究に出資

ASA-IMの資金源であるUSB(全米大豆基金財団)は、前立腺がんに対する大豆の予防効果に関する研究の奨励金として、1万ドルを出資した。出資先は、イリノイ大学のマルテン・ボランド博士(Dr.Maarten Boland)。また、NIH(米国国立衛生研究所)は同プロジェクトに対し、今後150万ドル(1.85億円)の出資を合意している。2000年以降、大豆の健康効果に対するUSBの研究プログラムは9つの研究に奨励金を出しており、その額はUSBから53万ドル(6300万円)、NIHからは120万ドル(14.4億円)もの資金が出されている。



American Soybean Association- IM Japan
アメリカ大豆協会 発行
 HP: <http://www.asajapan.org/>
 Food Soybean: Masako Masi Tateishi
 食品大豆 担当: 立石雅子
 E-mail: mailto:asamt@gol.com