

2020年に向け、オーガニックに
 注目が集まっている。海外からの賓
 客をもてなすのに最適な食材とは？
 服部幸應さん、戸村亜紀さんの二人
 が「おもてなし食」を厳選します。



「オーガニックのものはね、食べると身体の中から安心感が湧いてくるから不思議。これは口にしてみないとわからないね」

キーになるのは
**安心・安全の
 オーガニック食材**

服部幸應さん

健康・環境想いのオーガニックフード



「いかす」の炭素循環農法の野菜

無肥料、無防除（無農薬）の“炭素循環農法”でつくられた野菜。「安全で美味しいから、なるべく生のまま食べていただきたいですね」Mセット10品3516円
 問：いかす Tel: 080-3672-0802



「ハム工房ジロー」の手造りハム

ドイツの昔ながらのハム・ソーセージをつくり続ける老舗の一品。「しっとりふわっとした口当たりは、余計なものが入っていない証拠！」ロースハム 5987円（700g）問：ハム工房ジロー Tel: 0467-54-8604



「鶏足山麓の里 羽石農場」のオーガニックチキン

日本で希少なオーガニックチキン。「鶏にストレスのかからない動物福祉の観点から育てられた鶏肉は、さっぱりとしていて食べやすいのが特徴です」※価格は要問い合わせ 問：内外食品 Tel: 047-432-0671



「黒富士農場」のリアルオーガニック卵

標高1000mの農場で、鶏の食べるもの、飲むもの、暮らす場所、すべてにこだわった日本初のオーガニック卵。「平飼いでこのびのび育った鶏の卵はクリアな味わいです」2833円（18個入り）問：黒富士農場 Tel: 055-277-0211



「東洋ライス」の金芽ロウカット玄米

玄米の表面にある硬く防水性の高い「ロウ層」を除去した、新しい玄米。「玄米の栄養はそのままだに、消化に優れ、白米のような美味しさ。まさに理想的な玄米です」1188円（2kg）問：東洋ライス Tel: 0120-61-7550



「東京Xアソシエーション」のTOKYO X

東京生まれのブランド豚。「健康第一をモットーに飼育された豚はストレスが少なく、脂身まで美味しくいただけますよ」TOKYO Xロース肉 100g 400円〜 問：東京Xアソシエーション Tel: 042-526-3451

「おもてなし」という言葉、オリンピック招致の際に話題になりましたが、食に関して言えば、安心・安全が2020年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会のキーワードになるでしょう」と語るのは、選手村やキャンパス地をオーガニックに、とさまざまな活動に取り組んでいる服部幸應さん。事実、ロンドン大会以来、食材は環境や食品安全に配慮したものを調達する流れが定着。2020年の東京大会では同等レベルの基準が設けられるようになる。「そこで期待されているのが国内で生産されているオーガニック食材。有機JAS法に限定せず、サステイナブルで人間の身も心も健康やかに、を前提に情報の透明性が確立しているものを我々は「オーガニック」と考えています。現在確認できているだけで1万2千戸ほどのオーガニック農家の方々がおられますが、オリンピックでの需要とともに、生産者の数も右肩上がりになっていくでしょう」とはいえ、国内ではまだまだ認知度の低いオーガニック食材。肝心の味のほうはどうなのだろう。「近年はクオリティがどんどん高くなっていきます。最大の特徴は舌に苦みを感じない、食べた瞬間の優しい口当たりです。一度食べたらかきつと意識が変わるはずですよ」数あるオーガニック食材の中から、今回は卵や野菜、鶏肉など、オーソドックスな食材6品を服部

服部幸應（はっとり・ゆきお）
 一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパン会長。学校法人服部学園理事長・服部栄養専門学校校長。「食は人の心と体を育むものである」という精神の下、長年にわたり「選食力」、「共食力」、「地球の食を考える」の3つの柱からなる「食育」の必要性を説き、実践している

※農林水産省H25.8資料より