

第3 報告：アグロフォレストリーの農産物加工・販売 —スパイス利用の事例—

井上健一郎

(株式会社オールスパイス商会)

1. はじめに

我社は、1970 年創業 現在 43 年目に入ったスパイス専門メーカーです。社名「オールスパイス」の通り、世界各国から様々な香辛料を仕入、工場で製造し販売する「製造販売会社」となります。

「トメアスー胡椒」の扱いは日本において、当社が一手に担っています。といっても、日本における胡椒の市場規模は約「8,000 トン」。マレーシア、ベトナムを中心とした東南アジアがその市場を支えています。一方「トメアスー胡椒」の我社の輸入量は約「20 トン」。現在たった「400 分の 1」の市場しか賅っていません。

何故、当社では「トメアスー胡椒」を取り扱うのか。その理由は、「香りの違い」です。後ほど実感して頂きます。また何故「香りの違い」があるのか。その理由を「科学的」及び「歴史的」な観点から裏付けてみたいと思います。

最後に「アマゾンを生き抜いた日本人」そして「アマゾンと育み続けた日本人」と共に、「持続的農業生産」と「環境保全」の中心的役割を持つ「トメアスー胡椒」のもつ潜在能力を引き出し、マーケットを広げ、次世代へ引き渡すことを目指していきます。

2. どちらの香りがお好き？

- サンプル A
- サンプル B

3. 香りの違い

- 官能的 : ラーメン胡椒？つぼくない
- 科学的 : カモミール
- 歴史的 : アマゾンの歌

4. 事例

- 製造方法
- 販売事例

5. 課題

- 食品業界の実情その 1 : 相場と価格
- 食品業界の実情その 2 : 安全と安心
- 食品業界の実情その 3 : 感動と創造