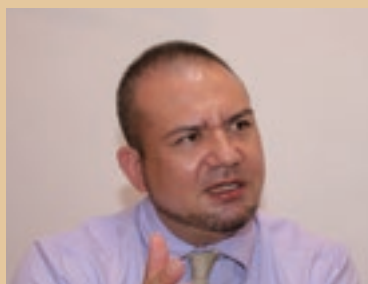


二十数カ国の生産者・加工会社を訪ね、品質管理を共有。 最高品質の有機ドライフルーツ・ナッツ類を届ける輸入卸販売会社

ノヴァはアメリカやトルコ、スリランカ、イタリア、スペイン等、世界二十数カ国から最高品質の有機ドライフルーツやナッツ類を輸入し販売を行う。その品質は折り紙付きで、多くのベーカリーや小売店、消費者から絶大な支持を得ている。自社製品の開発も積極的に行う同社は、昨年、有機蒸溜酒を発売。新たな蒸溜所の建設計画を進めながら、さらなる成長へ向けアクセルを踏む。



代表取締役社長 ブッシュー 一木氏

- 代 表 者 代表取締役社長 ブッシュー 一木
- 設 立 昭和60年4月
- 資 本 金 1,000万円
- 従業員数 29名
- 事業内容 有機JAS認証ドライフルーツ・ナッツ・加工食品の輸入・小分け・製造・栽培・卸販売、国内青果原料の栽培と開発、フェアトレード商品の販売(紅茶、スパイス)
- 所 在 地 〒364-0013 埼玉県北本市中丸9-20
TEL 048-592-6491 FAX 0120-934-223
- U R L <https://www.nova-organic.co.jp>

有機(オーガニック)農産物、有機加工食品とは、農薬や化学肥料などの化学物質に頼ることなく生産されたものをいう。日本で“有機”を名乗ることができるのは、国が厳しく定めた有機食品のJAS(日本農林規格)に適合した生産がされていると認証されたものに限られる。

輸入品についても有機JASの認証が得られているもの、もしくは有機JASと同等の基準を有するアメリカやオーストラリア、EU加盟国等の有機認証を得た農産物を、日本の有機認証を受けた業者が輸入したものに限り有機表示が許される。

株式会社ノヴァは、世界各地を回り、製品、圃場、生産者・加工会社を直接確認したうえで、有機認証を得たドライフルーツやナッツ等の製品を直輸入。製菓・製パンに向けた卸売りを行うほか、自社製品の開発・販売も行っている。同社自身も日本で有機JAS制度がスタートした平成13(2001)年に有機JAS法の製造業者認証を取得。その後、輸入業者認証、小分け業者認証等を取得している。

「現在、アメリカやトルコ、スリランカ、イタリア、スペインなど二十数カ国から食品を輸入しています。当社

は各国の加工会社から食品を仕入れています、その先の生産者ともたびたび会っていますので、今では一人ひとり顔が浮かぶ長い付き合いです」(ブッシュー 一木社長)

定期的に現地を訪ねては、生産者および加工会社のスタッフと会い、互いの顔を見て意見を交わす“畑の顔が見える関係”を構築してきた同社。この地道な関係づくりが製品の品質を高め、同社のブランド力の源泉となっている。

➔ ベーカリーから有機食品の輸入卸業へ

昭和60(1985)年、同社は、ブッシュー社長の父・ピエール氏が天然酵母のパンを作るベーカリーとして創業する。手がけたのは、国産小麦の全粒粉に有機ドライフルーツの酵母を使って作る天然酵母のパン。ピエール氏が世界を歩いて有機ドライフルーツやナッツを集め、自身が祖国フランスで食べていたおいしくて素朴な天然酵母のパンを再現したのが始まりだった。その後、店は天然酵母パンの先駆けとして人気を集めていく。

やがて、彼のもとで修業したパン職人が独立し「原料を分けて欲しい」という声が増え、かつ大手小売店からの需要もあったため、平成11年に事業の軸足を現在の輸入販売へと移した。

「当時、海外の有機ドライフルーツやナッツには、果物の穂軸やナッツの殻などの夾雑物きょうざつぶつが入っていることがありました。そのままの状態ではお客さまに満足していただける製品にはならないと考え、当社でそれを一つひとつ確認して、取り除いて袋詰めするという作業を始めました」

有機輸入製品に夾雑物の混入はやむを得ない——そういう考えが一般的だった当時。同社は“有機”という安全性だけでなく、顧客が安心して原材料として使え、かつ消費者がおいしく食べられる品質を担保するため、自社で選別を始める。そしてそれと同時に、海外の生産者に対しても品質向上に向けた働きかけを進めていった。

➔ 海外の生産者と思いを共有する

同社が目指した有機食品の品質の向上——しかしそれは容易なことではなかった。海外では夾雑物等の混入が一定量許容されており、それを嫌うのは日本独自の食文化だったからだ。

「例えばアメリカの基準では、レーズンにおける夾雑物の混在は0.5%まで許容されています。そこで、時間をかけて当社の思いを伝え、生産者の方々に日本の市場ニーズに合わせてもらうよう改善をお願いしました」

ブッシュ社長は足しげく世界各国の加工会社や工場に出向き、自社の品質に懸ける思いや品質改善の必要性を伝えていった。「高品質な製品を作ることで地元の力が強くなる」と現地の自治体に働きかけたりもした。そうした取り組みが功を奏し、夾雑物を取り除くという手間のかかる対応に難色を示していた現地のスタッフが「もっといいものを作ろう」と意欲的になっていったのだ。

「当社の基準で作られた加工品が当社以外の顧客

からも高く評価され、現地のスタッフも手ごたえを感じたようです。例えばトルコでは今、当社がお願いした選別がスタンダードになっていて、私は、一部でミスタークオリティーと呼ばれています(笑)」

ドライフルーツやナッツの輸入卸事業に軸足を移した当初、同社の選別で10%も出ていた輸入製品のロスが、今では2%弱まで減少しているという。

生産者が最高グレードの有機農産物を選びすぐって収穫し、加工会社が同社の基準で加工・選別を行い輸



本社社屋



有機ドライフルーツ・ナッツ類

出。さらに同社で2度目の選別を行うことで“安心”“安全”“おいしい”“高品質”のブランドが確立されたのである。

➔ 人気を集める同社製品の数々

同社は有機ドライフルーツやナッツをベースに自社製品の開発も積極的に行っている。ドライフルーツやナッツ等を押し寿司のように押し固めた「有機ドライフルーツの石畳」はロングセラー品だ。

「完熟したイチジクは色が茶褐色になります。一番おいしい状態なのに、日本では見た目の悪さからB級品と

して扱われてしまうのです。各地の生産者の熱い思いが込められた原材料がそうした理由で格下げされるのはとても残念で、このおいしさをなんとかお届けしたいという思いから、この製品を開発しました」

ほかにもナッツに和風ベースの味をつけた「有機ナッツふりかけ」、トーストスプレッドとして、アーモンドペーストにココアパウダー等を加えて作った「有機アーモンドチョコスプレッド」、エキストラバージンオリーブオイルにドライフルーツ・ナッツを散りばめた「有機オリーブの宝



ブッシュ社長と現地の生産者の方々



左/「有機ドライフルーツの石畳」、右/有機ドライスピリッツ

石」。さらに有機ドライフルーツやナッツのBtoC向け商品など。生産者が心を込めて育て、収穫・加工した素材に同社がエッセンスを加え、新たな味わい方を提案する製品群だ。

そして新たなジャンルの製品開発にも挑んだ。それが、最高品質でありながら形が悪かったり欠けていたりすることで市場から除外される製品を利用した有機蒸溜酒(有機ドライスピリッツ)だった。

→ 有機蒸溜酒を自社製造

令和3(2021)年、同社は酒類製造業免許を取得し

有機蒸溜酒の製造をスタートさせる。有機ドライフルーツとナッツ、有機黒糖を原材料にして醸造、蒸溜し、原酒を製造。それを熟成させた後、ボタニカル(風味づけの植物片等)を入れて浸漬、再蒸溜した後、樽で熟成させて造りあげる蒸溜酒で、同社が本社を置く北本市の特産品であるトマトをボタニカルに使うのが特徴だ。

自ら有機トマトを栽培し試行錯誤を重ねた末、令和4年8月、トマトの味わいを生かした有機ドライスピリッツ「トマト(アイコ)」、「トマト(サングリーン)」が完成する。その後、有機イチゴやクロモジ、ブラッドオレンジ、レモン等をボタニカルに使った製品を次々開発。今年、世界のウイスキー・スピリッツを審査する日本で唯一の品評会“東京ウイスキー&スピリッツコンペティション”で銀賞・銅賞を獲得した。

「お酒は、まずアメリカ市場で展開しようと考えています。今、アメリカの有機認証を申請していて、認証後は展示会に出展して市場を開拓する考えです」

→ 新蒸溜所建設の計画が進行中

コロナ禍では、なかなか思うようにいかなかった世界各地の生産者の訪問。今後は、若手スタッフも同行して積極的に行う考えだという。

「製品の先に生産者がいることを意識するため、産地を巡り、彼らの思いを知ることが大事だと思っています」

現在、手狭になった蒸溜所を新設する計画が進められている。施設では、同社が所有する山で発生した間伐材を熱源にして、木質バイオマスボイラーを稼働させてエネルギーを得る設備を計画中。また、規模感のある蒸溜所を起点に、新たに雇用を創出し地域に貢献していく考えだ。

世界の生産者とともに、「おいしく良質なものを提供する」という思いで事業を展開してきた同社。今後も海外と日本をつなぐ架け橋となって、日本の食卓をいっそう豊かなものにしてくれるに違いない。