

農と暮らしの新たな視点を探る

産直コペル

sanchoku coper

地産地消の人々vol.38

2019.11 Vol.38

直売所のたくましさと行動力

発酵に学ぶ 其の十六

サンクゼールの“いいづなシードル”

特集

直売所から

脱プラスチックを考える

竹細工とともにあった生活から「脱プラ」を考える

麦わらストロー革命！東京都檜原村から始まる「脱プラ」の取り組み

SDGs×農産物直売所

農産物直売所がSDGsを意識すれば、地域が変わるかも？

コーシャフードって何？

—— 東京農工大学 野見山敏雄 ——



右から2人目がビンヨミン・Y・エドリー氏

コーシャフード (Kosher food) とは、ユダヤ教徒が食べてもよいとされる「清浄な食品」のことである。コーシャとは「適合」または「適切」を意味するヘブライ語である。ユダヤ教の聖典には食べてもよい食品、食べてはいけない食品が記されており、敬虔なユダヤ教徒は、5000年前の昔からその規律を厳格に守って生活している。ユダヤ教徒の人口は全世界で1400万

人ほどだが、欧米を中心にした市場では、ユダヤ教のラビ（聖職者）による厳正な審査に合格したコーシャ認証マークが、宗教に関係なく商品の品質のお墨付き的な存在になっている。コーシャ認証マークが表示された食品は、高品質で安心でき、地球環境に配慮するなど倫理的な食品のひとつとして、欧米を中心にした「意識の高い」消費者が食品を選ぶ目安になっている。

日本で初めて法人によるコーシャ認証を行っている会社がコーシャジャパン(株)（以下、KJ）である。本社は東京都大田区山王にあり、代表取締役社長はビンヨミン・Y・エドリー氏である。KJは1999年に創設され、イスラエル政府と日本政府が公認する認定機関である。

筆者がコーシャ認証について研究することになったのは、東京農工大学が福島イノベーシオン・コースト事業に参画し、富岡町で有機米を生産し、その米を使った有機日本酒を製造するというプロジェクトに2018年度から参加したことに発する。

現在、国内の日本酒の需要量は漸減傾向にあり、新たな需要先として輸出が一番可能性があると考えたからである。コーシャを認証した日本酒醸造企業は、アメリカのマーケットが広がることを期待しているのである。日本酒で最初にコーシャ認証を

取得したのは、「獺祭」を製造する旭酒造(株)である。桜井博志社長(当時)が、KJの事務所に突然来社しコーシャ認証取得に繋がったという。日本酒でのコーシャ認証を取得しているのは、北から(株)松緑酒造、(株)南部美人、浅舞酒造(株)、秋田今野商店(種麴)、八海醸造(株)、DHC酒造(有)、船坂酒造店、渡辺酒造店、宝酒造(株)などがあり、進行中のもも2、3社あるという。

認証の手続きと費用は、製品の数が多いと認証は困難で、アイテム数を100から10品目に絞った企業は手続きが早い。また、認証までの所要日数は、施設や設備の変更が必要になると長くなる。認証費用は着手金として20万円、その後は年間認証料が25〜35万円、毎年更新が必要である。基本的には金額



ラベルの右端中の「KJ」がコーシャの認証マーク

は固定であり、生産設備が一箇所であれば認証は容易である。今後、コーシャ認証を受けた日本酒酒造企業を調査したいと考えている。

野見山敏雄さん

東京農工大学大学院農学研究院教授

東京農工大学で教鞭をとっており、最近の研究テーマは、自然災害激烈下における契約産地のレジリエンスと産直の再定義である。主な著

書には、産直商品の使用価値と流通機構(日本経済評論社)や食料・農業市場研究の到達点と展望(筑波書房、共著)など多数。2012年より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員、17年から委員長を務めている。

