

## ビオランド (BIOLAND)

株式会社 都市構造研究センター / 中澤容子



ドイツは農産物輸出国であり、良質な食品を世界に提供している。もともとドイツには自然農法という伝統があり、現在でも常に環境を配慮した農法を追求している。農産物や加工品など規格基準を定め、管理体制を徹底することで、その品質を常に保証している。

### ビオランド協会

ビオランド (Bioland) は、農業者によって 1971 年に創設されたドイツ最大の有機農業協会である。ビオランドは 2 人の科学者 (Muller 博士と Rusch 博士) によって開発された原則に、農業者の有機栽培方法の基礎を置いている。1930 年代に Muller 博士と Rusch 博士は、有機生物栽培 (Organic-Biological farming) と呼ばれる有機栽培方法を生み出した。

ビオランド協会は、ドイツ全土とイタリア北部地方 (南チロル) において、全国的メンバーや契約パートナーの管理運営を行っている。

地域	メンバー	エリア
ドイツ	3,451	120,997ha
イタリア北部 (南チロル)	110	723ha

2000 年 1 月現在

### ビオランドの基準

ビオランド農業者が有機生物の方法に基づき有機栽培基準を定めた。それは、以前から継承され発展してきた基準であり、現在では食品加工はもちろん、現代の生態学的農業生産や畜産の全ての面をカバーし、その基準範囲は特殊な養蜂、淡水養魚、デコレーション・フラワー 等にまで及んでいる。

### ビオランド製造加工業者

農業生産基準に加え、ビオランド農業者はフォルヴェアート (自然) 栄養推奨摂取量に基づいて加工基準も発展させている。製造加工業者の協力がビオランド製品の拡大の可能性を高めている。

ベーカリー	314
精肉業	65
穀物粉屋	36
乳製品製造所	33
ビール醸造所	17
フルーツジュース製造所とワイン醸造所	22
その他	113
合計	600

2000 年 1 月現在の製造加工業者

## ビオランド製品の範囲

一般農業者が穀物、野菜、果物、蜂蜜、ホップ、ワイン、ミルク、肉 等のような典型的な農業製品を提供するのに対し、ビオランド農業者は多種多様な有機的生産食品を提供する。

シリアル、パン、ペストリー、ヌードル、パスタ、全乳製品、肉製品、ビール、ジュース 等

ビオランドには、いくつかのマーケティング方法がある。ビオランド製品を、市場や農場の店を通したり、直接配送、あるいは地域毎に収集して製造加工業者や商業パートナーに直接売り出されている。さらには、多くの消費者を対象としたスーパーマーケットへも進出している。また、海外からもビオランド原料や加工製品に対する需要がますます増え、それらの製品は輸出されている。

## ビオランドの登録商標

「ビオランド」の商標は、ヨーロッパ内で登録され、ビオランド協会が独占的に保有している。また、メンバーや製造加工業者との契約を証明するものとなっている。ビオランドの登録商標に対する信頼度は高く、最近の消費者投票で、“支持しない”消費者の割合は28%程度と低く、ドイツにおいて認知度の高い商標であることを示している。

## ビオランド検査システム

全メンバーと契約パートナーはビオランド検査システムにかけらる。ビオランド基準、さらに有機農業について EU-ビオ規則 2092/91 に規定されている法的必要条件に応じた検査が行われる。このビオランド検査システムはビオランドの品質保証をサポートするものである。

ビオランド品質保証システムをより強化するため、ビオランド協会は IFOAM 認定 (IFOAM : International Federation of Organic Agricultural Movements / 有機農業運動者連盟) の手続中である。

## **Bioland Verband für organisch-biologischen Landbau eV**

-Bundesverband-

Kaiserstrasse 18

D-55116 Mainz

Phone +49 6131 23979 18

Fax +49 6131 23979 27

E-mail [info@bioland.de](mailto:info@bioland.de)

Internet [www.bioland.de](http://www.bioland.de)