

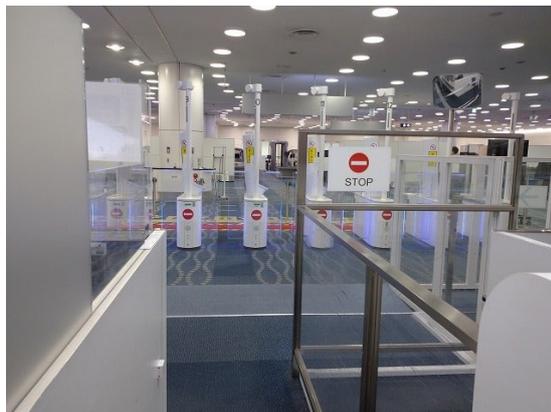
城取博幸の
2022年パリ SIAL 食品展示会

NO155
2022年10月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

2022年 パリSIAL食品展示会
[パリ SIAL 食品展示会に行ってきます](#)

2022-10-16 18:33:49

朝の羽田空港
羽田空港からパリシャルルドゴール空港へ
出国カウンターは無人化



荷物検査場のみ有人
荷物検査が無人化されればかなり時間が短縮できる

JAL さくらラウンジ



今回

JALズメニュー

注文は対面

和定食に、サラダ、スープ、デザートプラス

名物のカレーはお腹が重くなるので最近はやらない



和食のおかず

サラダ 食事をいただけるだけでもありがたい



ロイヤルケータリングの機内食が積まれている

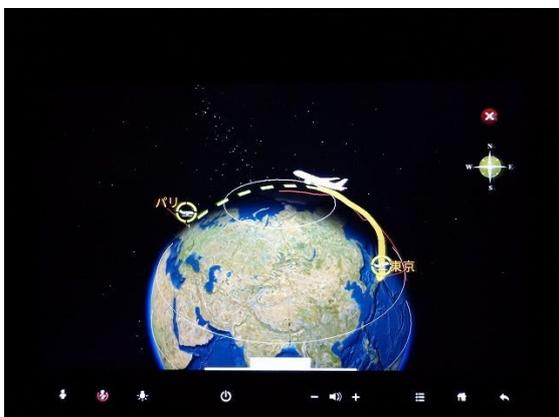
8時30分発パリ行き JL45便

ロシア上空を飛行できないため、搭乗が2時間ほど早まった(到着時間はほぼ同じ)



飛行ルート

16 時間ほどのフライト



アラスカ経由で北極を通り、イギリスを通り越してパリへ
昔はアンカレッジ経由でヨーロッパに向かった
エコノミークラスの一回目の機内食



若いシェフが考案したメニュー

穀物米とハンバーグ

途中のスナック

コーンマヨパンと飲み物



2回目の食事がとてもユニークだ 紙トレーの中はご飯とパスタ、野菜が混ざったもの
そこに豆乳ベースの温かいホワイトソースをかける

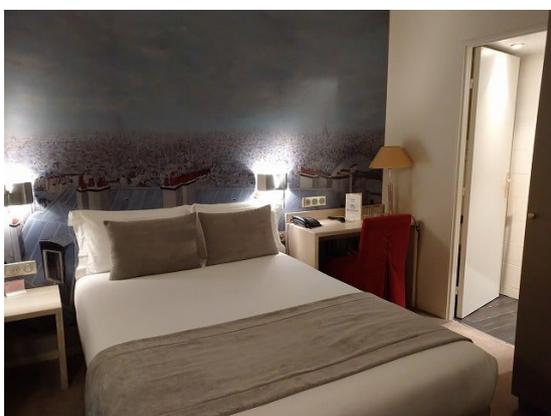


さらに冷たい野菜をトッピングし混ぜる いろいろな食感、味、温度が楽しめる

ポルト・マイヨの部屋を取った
SIAL会場までのリムジンバスはここから出る



今回のホテル
早めに予約しておいたので比較的安く泊まれた
部屋のベットは快適



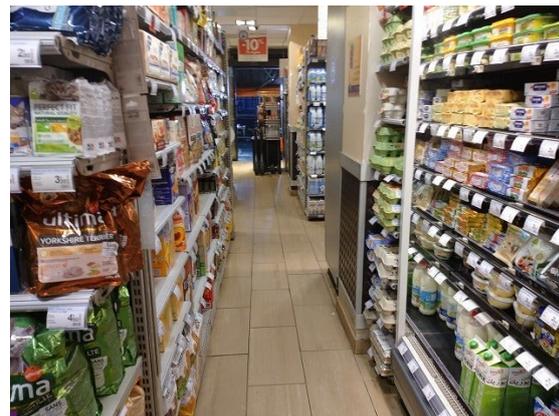
ノーバスタブ

テスラ



レンタル電動式自転車

Carrefour express



小型店であるため品数が少ない

明日の朝食と水を購入

カトラリーは先日 FOOD 展示会でいただいたもの



専門がミールソリューションであるため、食事、食品の記事が中心になる

明日から3日間 SIAL を見学します
たぶん日本からのメディアはいないと思います



会場案内

SIAL INNOVATION

どんなイノベーションがあるか楽しみだ
パリ SIAL は3回目、上海 SIAL も行かせていただいた



ホテルの WIFI が通じずプレスのラウンジでブログを書いています
飛び飛びで申し訳ありません

パリ SIAL 食品展示会①

2022-10-17 14:48:33

テーマ: [ブログ](#)

早く伝えないと日本が.....

第二次世界大戦末期に特攻が行われた

彼らは「早く行かないと日本が負けてしまう」と日本、家族を守るために出陣した

パリ SIAL に来ていますが、日本からのマスコミは少ない

「早く伝えないと.....」という使命感に燃える

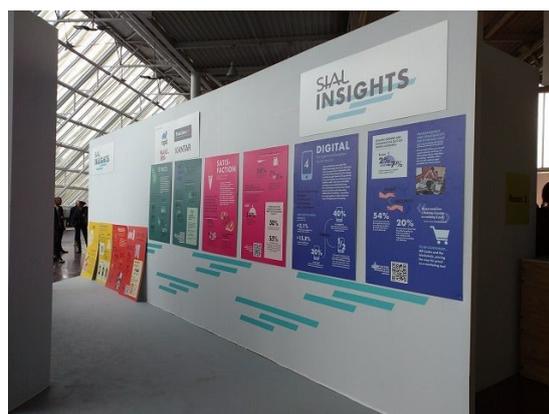
キーワードは「農業」「伝統」「テクノロジー」です



今回のSIALの骨子だけ急いで報告します

SIAL INSIGHTS(洞察)コーナー

ここを一番先に見ないといけない



展示物

展示パネルを全部公開しますので参考になれば幸いです

SIAL INSIGHTS 2022

詳しい翻訳はしませんが、興味のある方は拡大して見てください



コンサル会社は「KANTAR」「npd」「Proteines XTC」の3社
 XTC のガザビエ代表とは長い付き合いをさせていただいている
 あとでインタビューの時間も取っていただいた

1. HEALTH



2. ETHICS (倫理)

3. SATIS—FACTION



12 CONSENSUS IDEAS (アイデアの合意)

SDG'sに近いものだが、より踏み込んでいる

ショッキングな項目は、

12「Regulating long distance imports」(長距離からの輸入の規制)

日本の自給率は 38%、フランスは 125%

それでもフランスは食料に「危機感」を持っている

日本は国内生産に力を入れ、それでもないものは輸入に頼るしか生きる道はない



CONCRETE ACTION (行動骨子)

6 項目挙げられている

農業と地産地消



ETC の「Xavier(グザビエ ザビエル英語)」氏

SIAL Event Director「Audrey ASHWORTH」氏にインタビュー

グザビエ氏とは少し合わなかったため、お互い少し年を取ったなという印象

私は、2016年、2018年と参加させていただいている(勿論すべて自費参加)

SIAL2020はコロナのため中止となった

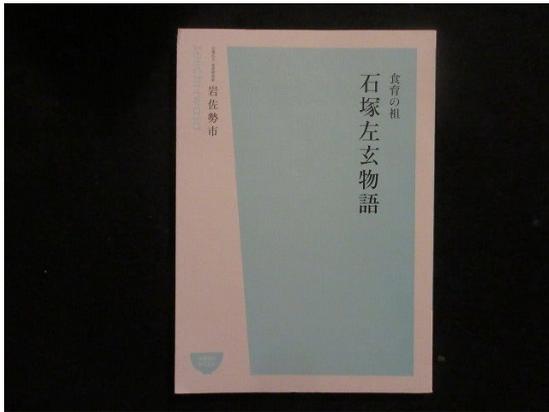
2022年は実施できてよかったし、参加させていただいたことに感謝

日本のフランス見本市協会の井田様、松田様、スタッフの方々、今回も同行させていただいたリテールガイドの竹下社長(元食品商業編集長)にお礼申し上げます



偏見と独断で

何度も紹介している食養生の「石塚左玄(1850~1909年)」



提唱者	カルロ・ペトリニ (1949~)	石塚左玄 (1851~1909)
国・地域	イタリア 1986年発足	日本 1896年 本の中で
運動の原点	① 食文化・地域文化を守る ② 価値観の転換 ③ 本来の食事	① 病気の予防と健康増進 ② 正しい食生活
運動内容	① 地産地消 ② 子どもの味覚と食育 ③ 小生産者支援	① 家庭教育 ② 食養道 ③ 穀物食 ④ 地産地消 ⑤ 全体食 ⑥ バランス

【表1】 食育・食養道とスローフード

73 食育の祖 石塚左玄物語

石塚とイタリアスローフード協会の創業者「カルロ・ペトリニ」の活動に実によく似ている SIALのコンセンサスもよく似ているが、昔のことをそのまま復活させるわけではない 「伝統」に「テクノロジー」がプラスされ、らせん状(スプリング、バネ)のように成長して行くことが必要だ
一周回って全く同じ場所に戻るのではない

今回の私のテーマは
社会情勢からして「チルド」「冷凍」はエネルギーコストがかかり過ぎる
現状はSDG'sに合っていない(コストが下がれば別だが)
注目は「ドライ食品(常温、ロングライフ)」
特に「漬ける(pickle)」「干す(dry)」「発酵(fermentation)」に注目して
「伝統」と「進化」をしっかりと見ようと思っている
勿論、私の専門である「ミールソリューション」も注視

[パリ SIAL 食品展示会②](#)

2022-10-18 14:58:24

テーマ: [ブログ](#)

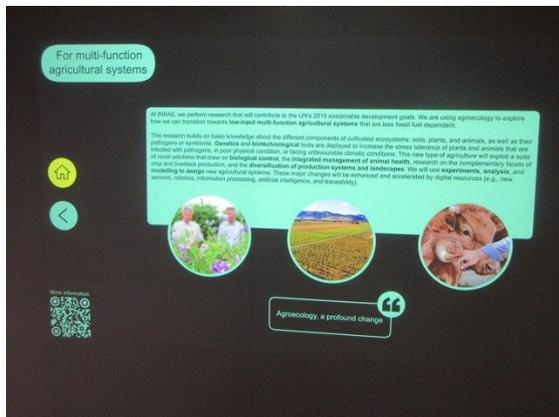
どんなインベーションがあるのか



未来の店舗提案 2030

そんなに時間はかからないと思う

農業、小売、食卓について



農業について

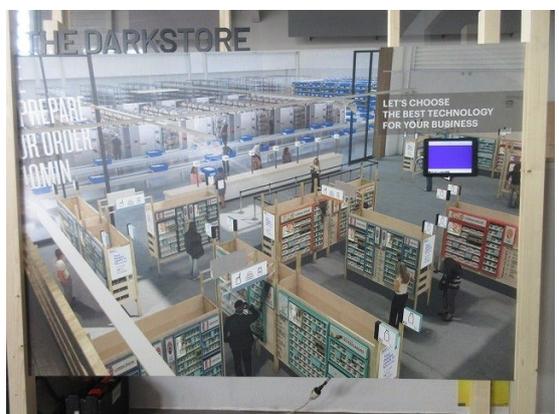
館内展示は「BACK SCHOOL」



REAL TIME PRICE TAGS

仮想店舗

手前が店舗、奥の倉庫は自動ピッキングか



商品の注文

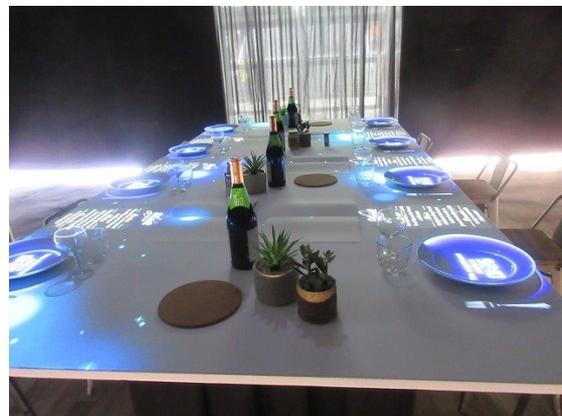
スマホでデモしてくれた
まず欲しい商品をスキャン



「ピックアップ」か「デリバリー」かを選択
アメリカではもう 25% になってきている
日本でも期待できる
支払い方法を選択
カードばかり使っていると金銭感覚がマヒしてくる



ダイニング 2030



未来のレストランだという

個人の健康に合わせたメニューの選択や必要情報を得ながら食事

あまり管理された食事もどうか

やり過ぎると病院食になってしまう



SIAL INNOVATION

毎年当選された商品が展示されている

スタートアップも参加可能

残念ながら応募が少ないのか、日本の製品は選ばれていない

残念

表彰された商品の展示

展示品が多すぎるため、商品を選択しないと時間が足りない



展示品

蜜蜂を使わないハニー(蜜)

どうやって採取しているのか?

すなわち花から直接蜜を取る技術があるということ



ラウンジに出ているので試食してみると全く蜂蜜と変わらない
むしろ甘味が強いように思える



まったく蜂蜜と同じだ
ここは後日ブースを見に行く予定だ

韓国のスタートアップ企業の「ドライキムチ」
ブースはないが応募したら当選したという
ここは後で紹介します



オーツミルク入りチョコレート

日本のイオンビオセボンでも扱っている
前に紹介した
プラントベースの「KOKIRIKI」
ブースに行ってみたが、創業からわずか4年らしい
名前の由来はにわとりの鳴き声



ここもプラントベース



コーヒーをまぶしたチーズ
とてもユニークな商品だ
これも食べてみたい



「BEYOND MEAT」を使ったラビオリ

こうした連携も生まれている

ここも後日訪問

プラントベースの缶詰

これは私も予想していた商品



海藻を使った製品

欧米人は海藻はあまり食べなかったが

代替魚は豆類→きのこ類→海藻と進化している

今回の私のテーマは

「漬け」「干し」「発酵」「丸ごと」「常温」

ヨーロッパの伝統的な「オイル漬け」



常温で保存可能

瓶詰め

シロップ漬けやジャムも同じだ



隣のブースは
ロングライフチルドのオイル漬け



農産物を乾燥または焼いてオイル漬けにしたもの
これはヨーロッパに伝統でデリカショップでよく売られている
包装を真空トップシールすることで保存期間を長めた



魚介類のオイル漬け
これも今だから必要とされている
魚介類は野菜や果物と比べてオイルだけではトップシールの常温保存が難しいのか

今はチルド、冷凍から常温を見直すことも必要だ

次回は「JAPAN PAVILION」

どんな展示とイノベーションがあるか楽しみだ



パリ SIAL 食品展示会③

2022-10-20 17:39:25

テーマ: [ブログ](#)

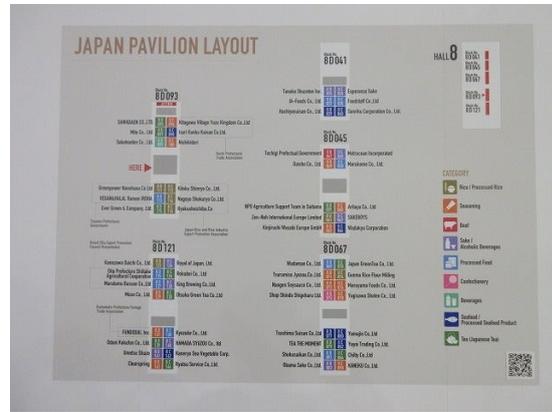
パリの秋も深まってきた

すでに日本に帰国していますがレポートを続けます



毎日雨が続く

JAPAN Pavilion



出展企業リスト

「漬け」「干し」「発酵食品」「常温保存」「イノベーション」をテーマに見学させていただいた
「発酵食品」

私は前から「植物由来代替食品」の次は「ナチュラル発酵食品」だと思っていた
「醤油ブース」 全国から醤油を集めて展示



これは新しい試みだ

「味噌ブース」 これも



日本の味噌をいろいろ展示

キューピーさんは単独で出店

ヨーロッパ用に変更しないでオリジナル品を展示



「干し 乾燥」

すっかり名物となった流通サービス社長の服部吉明氏

お茶畑の上に太陽光ソーラーを設置したことで一躍有名になった

少し意地悪な質問をしてみた

「古くなったソーラーパネルは？」と聞くと

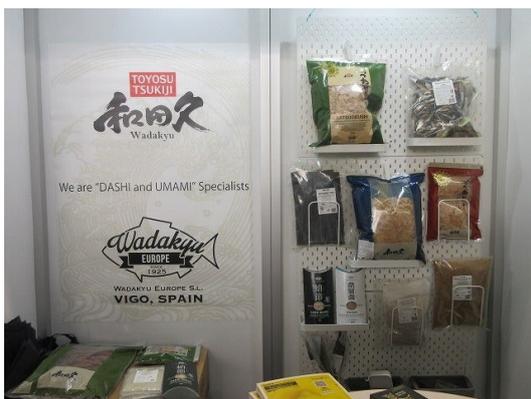
「アフリカで再利用している うまく使えば 50 年は大丈夫」と答えてくれた

さすがに先のことを考えている

今年はギャバ入りを提案してきた

来年のアヌーガでまたお会いしましょうと約束

和田久



「イノベーション」

正面が和田久の社長

単独でヨーロッパに渡り現地で「かつお節」の製造に成功した人物

今でも日本からかつお節の輸出は禁止されている

「日本の会社は大丈夫ですか？」の問いについては
「今はだれでもできるから大丈夫」と答えてくれた
頼もしい



「干し」
これがヨーロッパ製のかつお節
完成して商品化するまで8年かかったという
マルコメ味噌



「干し」「発酵」「常温保存」
大豆製品と味噌汁



大豆のお肉 カップみそ汁、味噌汁
「漬け」「常温保存」
京漬け物



常温保存可能な刻み漬け
「干し」「漬け」「発酵」
秋田「いぶりがっこ」



スモークした漬物だ
燻り麦酒(ビール)漬け
ビールはスーパードライを使っているという



チーズとも組み合わせて試食している
紙トレーのデザインがすばらしい

韓国のイベントコーナー

韓国はキッチンを設けて料理の試食を提供している



「漬け」「干し」「発酵」「常温保存」

表彰されたスタートアップ企業の「ドライキムチ」

急であつたらしく単独ブースは持っていないが、SIAL INNOVATION に受賞商品が展示してあるので人だかりができています

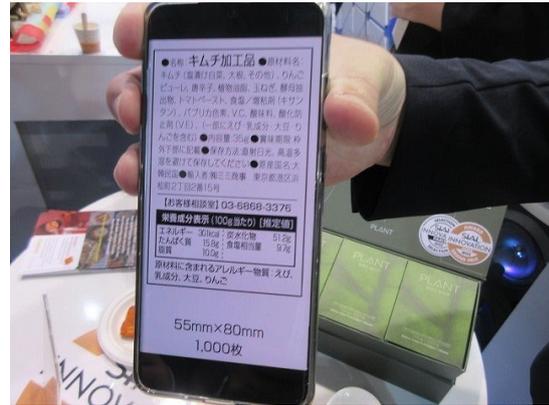
水を加えればキムチに戻る

誰でも考える製品だが



大手企業では簡単にできるが、ありそうでなかった商品

特別サンプルをいただいた



社長にインタビューすると
日本の輸入業者を紹介してくれた
スピードが速い

以上、「漬け」「干し」「発酵」「丸ごと」「常温保存」「イノベーション」をテーマに見学した
「伝統食品」+「ハイテク(イノベーション)」=未来の食品
日本ブースは伝統食品をそのまま展示している企業が多いが、ハイテクノロジーを活用したイノベーションも増えてきた
「イノベーションは問題を解決する」
残念なのは SIAL INNOVATION で表彰された日本製品が一品もなかったこと

余談になるが
帰国してテレビの国会中継を見ていると
「輸入肥料の高騰で農家が苦しんでいる」について
公明党の谷合正明氏が質問
「日本には 2000 カ所の汚泥処理(糞尿処理)施設がある
汚泥には窒素、リン酸、カリなど肥料に使えるものが含まれているが
わずか 10%しか活用されていない」
「施設拡充を急いでほしい」
このことは私は前から主張している

電力問題も焼却施設を活用すれば問題を解決できる
「イノベーションは問題を解決する」
スピードが必要だ
「早くしないと日本はもたない」



青空の下のパリの景色

時間があればもう少し観光ができるのだが、滞在日が増えれば滞在費も増えてしまう
なにせ我々は自費参加ですから



夕焼けもキレイだ

次回はプラントベースについてさらに深掘してレポートします