

欧州

グルテンフリー市場に注目

ジェトロ海外調査部欧州ロシア CIS 課 田村 典子

グルテンを含まない加工食品、グルテンフリー食品の成分・ラベル表示についての新規則適用が2016年に迫った。今こそ新規則への対応準備を整える好機といえる。欧州のグルテンフリー食品市場では、伝統的な日本食品にも注目が集まる。グルテンフリーのラベルをこれら食品に貼付できれば商機は広がる。

新規則の眼目は消費者保護強化

グルテンとは、小麦、ライ麦、大麦、えん麦あるいはこれらの交配品種から生成される水溶性のタンパク質をいう。グルテンの摂取で小腸に炎症が生じて発症するセリアック病は、グルテンに対する免疫反応が引き金となる。セリアック病患者およびグルテン不耐症（グルテンに対して繊細な体質）者は、グルテン含有食品の摂取を避けることが望ましい。

英国国立医療技術評価機構によると、欧州におけるセリアック病患者は約500万人以上、患者数は増加傾向にある。欧州セリアック協会は、受診者は患者の15%にとどまるものの、診察を受けていない人を含めると実際の数は増えるという。グルテンフリー食品を求める消費者が増えるゆえである。グルテンフリー食品であるか否かのラベル表示は、消費者が食品を選ぶ上での大きなよりどころとなることは間違いない。

この成分・ラベル表示に2016年7月20日から新しい欧州委員会規則（No 828/2014、14年7月30日公表）が適用される。12年1月に適用となった現行規則（No 41/2009）に比べ、消費者保護を一層強化した内容になっている。

新規則のポイントは次の2点に集約できる。

- ①最終消費者への販売時における食品中のグルテン含有量が、20mg/kg未満に限り「グルテンフリー（gluten free）食品」、100mg/kg未満は「超低グル

- ②乳児向け調製・補完食品への「グルテンフリー食品」「超低グルテン食品」表示の禁止。

新規則は、消費者保護に重点を置き、食品供給企業に対しては明白な科学的根拠に基づいた情報の全面提示を求めている。現行規則が消費者の誤認や混乱を招きかねないという反省の上に立っての規定だ。企業側は、穀類の収穫、輸送、貯蔵、製造加工の各段階で小麦類の混入に対するリスクヘッジが必要となる。

欧州市場でのビジネス展開は

今後はグルテンフリー表示を目にする機会が増えそうだ。新規則を順守したグルテンフリー表示があれば、消費者の信頼を得ることになり、結果的に企業の競争力を高めることにつながる。こうした流れの中で、新規則適用を1年半後に控えた今こそ、食品加工企業にとっては市場参入に備える好機ではないか。

グルテンフリー食品には、ダイエットや健康維持を目的とする需要もある。調査会社MarketsandMarketsによれば、世界市場では14～19年の間に10.2%の成長が見込まれる。欧州の市場規模は北米に次ぐ。

では、新規則適用に際し欧州各企業はどのように対応しているか。ほとんどの企業が専用の製造工場を保有し、厳密なチェックやトレーサビリティを実行している。原材料の選択から製造・加工までの各段階で想定されるリスクを回避するためだ（表）。

このようなプロセスを経て開発・製造されたグルテンフリー食品は多岐にわたる。パン、クッキー、ケーキ、パイ、デザート、シリアル、ビール、ピザ……など。プライベートブランドでの供給やオンライン販売で展開する。その他、グルテンフリー料理・軽食を提供する飲食店（英国）やカフェ（ベルギー）も見られる。

伝統的日本食品にも商機

大塚製薬は、子会社のニュートリション・エ・サンテ（フランス）が12年、グルテンフリー食品事業を手掛けるバルピフォーム社全株式を取得したと発表。キッコーマンは1990年に入り、主にドイツや北欧で醤油しょうゆの需要が伸びたことなどから、97年、オランダ工場を設立。欧州での現地生産へと切り替えた。グルテンフリー醤油も生産する。

特に注目すべきは、日本の伝統的食品の健闘である。これは、「おいしい健康食」としての日本食人気によるところが大きい。溜醤油たまりをグルテンフリー食品として欧州に輸出している大手醤油メーカー関係者はこう言う。「90年代、欧州での日本食定着化に伴い、セリアック病患者向けにグルテンフリー醤油のニーズが高まった」。そこで着目したのが、名古屋で古来より醸造されてきた溜醤油だったという。原料に小麦を使った醤油が多い中、これは大豆と塩のみで仕込む。欧州向けには、このたまり醤油を小麦使用の醤油と差別化し、グルテンフリー食品として輸出した。日本産醤油の価格は中国産や韓国産より高い。それでもよく売れるのは、品質への信頼感と風味の良さがあまっている結果だ。井ゲタ醤油（島根県出雲市）は、「溜しょうゆ」にグルテンフリーと表示。現在英国、フランス、スペイン、ロシアへの出荷待ちで、引き合いが多いという。

岐阜県岐阜市の小林生麺は、米粉を使ったラーメンやうどんに“グルテンフリー”と表示し、英国、フランス、スペインに輸出している。米粉麺製造法を独自に開発して特許を取得、米粉麺専用工場で安心・安全な米粉麺を製造する。アレルギーに悩む知人のために製造したのが始まりだったが、今や欧州でのラーメンブームに乗り、売れ行きも好調だ。



表 GF^{注1}食品事業における欧州企業の事例

企業名/国籍	対応例	補足情報
バルピフォーム (Valpiform) / フランス	<ul style="list-style-type: none"> 品質管理を厳密に実施。専用の製造工場を保有 完全トレーサビリティ実施。最新技術によるリスクコントロール 全ての製品がコーデックス委員会(注2)の基準でGFの認定およびアレルギー管理のための高品質基準を満たす 	<ul style="list-style-type: none"> 1990年設立のGF食品企業の草分け的存在 大塚製薬の子会社ニュートリション・エ・サンテが2012年バルピフォームの全株式を取得 売り上げは2007年からの5年間で約4倍に成長
ジニアス (Genius) / 英国	<ul style="list-style-type: none"> 厳密な原材料の選択管理。専門の製造工場を保有 厳密なチェック（製品や原材料への混入回避） 	
Dr. シェール (Dr. Schär) / イタリア	<ul style="list-style-type: none"> 徹底した衛生管理。独自に開発した高度な専門的製造プロセス 各製品を20mg/kg未満にする 安全性、栄養バランス、おいしさへのこだわり 	<ul style="list-style-type: none"> 30年以上にわたりGF食品を専門とする業界老舗 英国、ドイツ、スペイン、米国に拠点保有 英国の子会社 DS-gluten free は15新製品を開発・販売（2014年）

注1：グルテンフリー
 注2：消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保などを目的として、1963年に国際連合食糧農業機関（FAO）およびWHOにより設置された国際的な政府間機関
 資料：各企業のプレスリリースを基に作成

しらたきも大福も…

日本の伝統的食品が意外にもグルテンフリー食品として認知されているケースもある。例えばしらたきは、欧州の一部の地域でパスタの代用品として利用されている。低カロリーかつグルテンフリーの食品、というのが人気の理由だ。14年開催の食品見本市 Biofach（ドイツ）や SIAL（フランス）にも出品。イタリアでは、トマトやバジルソースをかけて現地風アレンジで食す。大福などの米粉加工品の和菓子も、英国では同様にグルテンフリーとして好まれている。元来、現地在住の日本人向けに日本から輸出されたものだ。

現在、市場には他国産のしらたきや大福などの日本食品が流通しており、価格は日本産よりも安い。ジェトロの調査^注によると、日本産品購入時に重視するのは、「味の良さ」「健康に良い」という回答が上位を占めた。実際に日本産品を購入した消費者の評価は高い。このことから、価格は高くても日本産食品の競争力は十分にあるといえるのではないかな。

グルテンフリー食品の表示新規則や市場の成長に伴い、消費者の意識も高まりつつある。日本人の知恵と技術に裏付けされた伝統食品は、現地の調理法にもなじむようだ。その多くはグルテンフリーであり、それを前面に押し出せばビジネス機会となり得よう。グルテンフリー食品市場のみならず、多様化する欧州の食品市場にもマッチする可能性もある。

注：2012年実施の「日本食品に対する消費者意識アンケート調査」。欧州ではバリ、ローマが対象地。