

スリランカのプラサドです。私の国スリランカは、よく「インド洋の真珠」とも呼ばれることもあります。引き継がれてきた豊かな農業の伝統を基盤にしながら、さらに農業関連を充実しつつあります。とくにココナッツ(コ

ナビゲーター

コヤシの実)栽培は経済と、人々の生活の両面で重要な役割を果たしています。

茶とゴムと並び、ココナッツはわが国の三つの主要な栽培作物の一つとして、数世紀にわたって、スリランカ農業の基礎となってきました。栽培は国内のあちこちで行わ

日本への期待 世界各地から

其

132

有機精製ココナッツオイルの魅力

れ、総面積は40万畝を超えます。農村地区の生活を支えるだけでなく、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、そして皮から採れる繊維を用いたコイア製品などの形態で海外へ輸出され、国家経済に寄与しています。

熱帯性の気候や、肥沃な土壌、経験に裏打ちされた伝統的農法の専門技術の組み合わせで、スリランカはココナッツ栽培に最適な場所となっています。ココナッツを原材料とした製品は健康面と持続可能性の面で優位性があり、グロ

スリランカより(上)

バル市場での需要は増え続けています。スリランカにとつて現在、輸出货量を増やす大きなチャンスだといえます。

・ミルズ・リファイナリーズ・エクスポート社」(有限責任会社)が、スリランカの最大手です。

スリランカの有機精製ココナッツオイルは、健康面での優位性と原料由来の魅力的な香りによって、世界市場において際立った可能性を秘めています。世界で第9位の輸力量が、それを裏付けているといえるでしょう。現在のところ、少数の企業が精製と輸出の両方を手掛けており、さまざまなブランドを展開しています。そのうちの1社「セナ

・有機精製ココナッツオイルは、特別な精製工程から製造されます。不純物、臭気、余分な香りが取り除かれ、その結果目立ちすぎる特性のない、幅広い用途に使用可能なオイル成分となります。また、有益な脂肪酸を多く含んでいます。料理、美容そして製菓関係まで、さまざまな目的に使われる製品です。

ココナッツオイルは、ココナッツの両方を手掛けており、さまざまなブランドを展開しています。そのうちの1社「セナ

ココナッツオイルはココナッツ特有のくせのある香りと味を持たないので、多様なレシピに使うことができます。

ココナッツオイルはココナッツの両方を手掛けており、さまざまなブランドを展開しています。そのうちの1社「セナ

ココナッツオイルはココナッツ特有のくせのある香りと味を持たないので、多様なレシピに使うことができます。

ココナッツオイルはココナッツの両方を手掛けており、さまざまなブランドを展開しています。そのうちの1社「セナ

ココナッツオイルはココナッツ特有のくせのある香りと味を持たないので、多様なレシピに使うことができます。

ココナッツオイルはココナッツの両方を手掛けており、さまざまなブランドを展開しています。そのうちの1社「セナ

ココナッツオイルはココナッツ特有のくせのある香りと味を持たないので、多様なレシピに使うことができます。

ココナッツオイルはココナッツの両方を手掛けており、さまざまなブランドを展開しています。そのうちの1社「セナ

ココナッツオイルはココナッツ特有のくせのある香りと味を持たないので、多様なレシピに使うことができます。

を通じていないため、ココナッツ本来の風味が残っているのが強みです。

4・具体的には、最適な環境が用意できれば18カ月から24カ月の保存に耐えます。

5・目立ちすぎない香りと味。パーシココナッツオイルとちがいで、精製ココナッツオイルはココナッツ特有のくせのある香りと味を持たないので、多様なレシピに使うことができます。

6・有機認証。化学合成された除草剤、殺虫剤、肥料を使わずに育てられたココナッツのみが受けることのできる認証で、認証団体もあります。【ラジタ・プラサド、リーム中産連】

(月曜日に掲載)