

- 本当に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

無添加麺

本場イタリアの 有機パスタ

セモリナ挽き有機デュラム小麦

Gino Girolomoni Cooperativa Agricola

文責 西川 榮郎(オルター代表)

風味を壊さないセモリナ挽き有機パスタ

イタリア有機農業の父と称せられる、ジーノ・ジロロモーニ (Gino Girolomoni) が設立したジロロモーニ農業協同組合は、その組合に認定された生産農家が栽培した有機栽培デュラム小麦のみを使用し、有機栽培パスタを生産しています。デュラム小麦をセモリナ挽き（粗挽き）し、風味を壊さないようじっくりと時間をかけて乾燥しています。EUオーガニック認証、有機JAS認証品です。本場イタリアのおいしいパスタをお楽しみください。

有機農業による地方再生

ジーノ・ジロロモーニは1946年、イタリアのイゾラ・デル・ピアーノ村に生まれました。イタリアの高度成長期に都市集中化が進む中、故郷の過疎化に心を痛めたジーノは、1970年から1980年にかけてイゾラ・デル・ピアーノ村の村長を務め、有機農業による地方再生を目指して農民文化の研究や再評価に関する500以上ものさまざまなプロジェクトを推進しました。



ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合の創業者であり、イタリア有機農業の先駆者であるジーノ・ジロロモーニ氏



ジーノ・ジロロモーニ氏の子供たち3兄弟。左から農協の組合長で次男のジョバンニ氏、組合のレストランを担当するマリア氏、農場を管理している長男サムエレ氏

紀以上をかけて構築された「圃場から食卓まで」の一貫した自社管理体制は、イタリア国内はもちろん、世界的にも希少な事例となっています。

3名の後継者

残念ながらジーノは2012年に急逝しました。ジーノの逝去後、長男のサムエレ・ジロロモーニは農業家として有機農業の圃場運営を包括的に担当し、次男のジョバンニ・バッティスタ・ジロロモーニは組合長として経営面を統括し、末娘のマリア・ジロロモーニは組合が経営するアグリツーリズモの経営を担当し、広報も担当しています。

同組合には約30の法人、個人が参加し、約70人のスタッフが在籍しています。

ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合には約400の生産農家が加盟、4000ヘクタールに及ぶ圃場、再生可能エネルギーを使用した製粉工場、製麺工場、物流倉庫などの自社設備を備え、オーガニックパスタを製造しています。

EU、アメリカ、日本など28カ国に輸出し、それぞれの市場から高い評価を受けています。

さらにジーノ・ジロロモーニ農業協同組合は「ジロロモーニ・エコシステム」の中核として、文化芸術活動の支援を目的とするジロロモーニ基金、外部にも開かれたホスピタリティ施設としてのアグリツーリズモ、サプライチェーンに関与する提携事業者、農業技術や生物学分野の共同研究を推進する大学やマルケ州の共同事業体などと連携して活動しています。

一例を挙げると、同組合は教育分野にも力を入れており、学童向けの施設見学ツアーを通じてイタリア中から年間1万人を超える子どもたちを迎える、環境保護の大切さやオーガニック農業の理念を伝え続けています。ここを訪問した子どもたちは圃場や工場を見学した後、組合が運営するオーガニックレストラン「ロカンダ」の料理を味わいながら、食の大切さを学ぶことが出来ます。

ジロロモーニの 有機デュラム小麦パスタ

●原料

有機デュラム小麦のセモリナ
ジーノ・ジロロモーニ農業組合
EUオーガニック認証
有機JAS認証

※有機フジリトリコローレ(3色)には有機トマトパウダー(イタリア産)、
有機ほうれん草パウダー(EU産)を使用

●製造工程

- 小麦粉製粉
- 加水・ミキシング
- 押出成形
- 乾燥
- 包装
- 金属探知機