

カリフォルニアスタイルを味わう

免疫や骨に効果、健康生活をサポート



カリフォルニアプルーン協会 会長
ドン・ズイーさん

コロナショックで人々の意識が変わるなか、サステナビリティ（持続可能性）や品質へのこだわりを重視する「カリフォルニアスタイル」が注目されている。気候変動や社会問題への取り組みといったパーパス（存在意義）が問われるようになり、自分の価値観に合った商品やブランドを選ぶ動きも広がっている。地域を挙げて環境保全を推進するナパヴァレー・ヴィントナーズ（NVV）と健康なライフサポートを掲げるカリフォルニアプルーン協会の取り組みを聞いた。



カリフォルニアプルーンは全米で最も人口が多い州で、経済規模もトップです。しかも豊かな環境や生物の多様性に恵まれており、農産物の生産・輸出も盛んです。米国やほかの国々の「台所」と言ってもいいでしょう。

カリフォルニアプルーンはこの肥沃な大地で栽培されています。プルーンは、樹の上で発酵することなく完全熟する品種です。この実を丁寧に収穫し、乾燥させると、自然なうま味と甘味、かすかな酸味が織りなすユニークなドライフルーツが出来上がります。私たちは1世紀以上にわたって、常に世界最高品質のプルーンを生産してきました。

カリフォルニアプルーンは味の良さだけでなく、ビタミンやミネラル、抗酸化物質、食物繊維などの栄養素をたっぷり含んでいます。免疫システムを保持するためのビタミンB6や銅、骨の健康を維持するためのビタミンKとマグネシウムも豊富です。日本の研究者によって腸や心臓の健康や体重管理にも効果があることがわかっています。砂糖は加えていませんし、脂

肪分や塩分もありません。私たちはプルーンを通じて「Healthy Living（健康な日常生活）」というメッセージを消費者の皆さんに送り続けています。

日本は10年以上にわたってカリフォルニアプルーンの最大の輸出市場であり、私たちは日本の皆さんが品質と信頼性を重視することをよく理解しています。大学や研究機関と連携して自然な栽培方法を追求し、環境負荷が小さい持続可能な農業や食の安全性にも取り組んでいます。またプルーンの魅力さをさらに高めるためのレシビ開発も進めています。日本の皆さんにこれからの安心した品質が高いカリフォルニアプルーンを味わっていただくために創造的な努力を続けていきます。



NVV/Napa Green エグゼクティブ・ディレクター
アンナ・ブリテインさん

持続性あるワイン生産のパイオニアに

世界的なプレミアムワインの生産地、ナパヴァレーでサステナビリティの認証プログラム「Napa Green」を運営しています。皆さんもご存じのように、気候変動の影響でカリフォルニアでは火災が多発しています。2020年の大規模な山火事では多くのワイ

ナパワインのボトルをみると「Napa Green」のマークを見つけたことができたでしょう。これが私たちの認証プログラムです。ワイン生産では省エネや節水、廃棄物の削減に力を入れています。深刻な干ばつに見舞われているカリフォルニアでは、再生型農業で

小さなナパ郡の取り組みが世界に影響を与えられるのかと思う人もいるでしょう。しかし私たちはナパヴァレーなのです。リーダーシップを発揮する生産地が必死にサステナビリティに取り組んでいれば、その動きは世界に波及します。サステナブルなワイン生産の第一人者でありたい、そして常に「次のレベル」を目指していきたいと考えています。

ナリーが被害を受けましたし、私の母の家も焼けてしまいました。気候変動対策は私たちの活動の重要な目的のひとつです。サステナビリティとは何でしょうか。私たちは豊かな自然を守り、ワイナリーの従業員や地域社会の幸せを実現すること、誠意あふれるビジネスに努めることと定義しました。ナパの豊かな自然環境を保全するだけではなく、社会問題への取り組みも重視しています。

現在、ナパには約90の認定ワイナリーがあります。ワインぶどうの生産量はカリフォルニア全体のわずかに4%ですが、サステナブルワイナリーの数では40%にのぼります。土壌の保水力を高める努力も必要です。たい肥やカバークロップ（地被植物）を活用して土壌の改良を進めています。

カリフォルニアプルーン協会



1952年に設立され、約800の生産者を代表してカリフォルニアプルーンの販売促進やプロモーション、安全性の確保に取り組んでいる。主な生産地は北カリフォルニアのサクラメント渓谷およびサンホアキン渓谷。1800年代のゴールドラッシュの頃にフランスからプルーンの株が持ち込まれ、豊かな土壌と安定した日照が確保できるカリフォルニアで栽培が広がった。

カリフォルニアは米国内のプルーンの99%、全世界の40%を生産する一大産地に成長し、日本市場で流通するプルーンの90%超はカリフォルニア産となる。高度な農業技術や高品質の乾燥システムに加え、徹底した健康ライフサポートで独自の地位を築いている。

ナパヴァレー・ヴィントナーズ（NVV）



米サンフランシスコ北部に位置するナパヴァレーの550を超える生産者が加盟する非営利生産者団体。高品質ワインの生産やブランドの向上に加え、多様なテロワール（生産地の気候や土壌）を保全するために1960年代から環境問題に取り組んでいる。

ナパワインを世界的に有名にしたのは1976年にパリで行われたブラインドテイスティング。当時は無名だったナパワインが最高級のフランスワインより高い評価を得て、世界を驚かせた。生産量はカリフォルニア全体の4%ながら、世界的なプレミアムワインの生産地として知られており、高級レストランやビジネスシーンで利用されることが多い。

初歩から学ぶ ナパワイン講座

Web試飲会・赤白ワインボトル（2本）付き ※有料特典

昨年好評をいただいたWeb試飲会を本年も実施します。今回は、ワインについてのみならず、健康的でサステナブルな取り組みが進むカリフォルニアスタイルの魅力もお伝えしていきます。初心者でも楽しめるワイン講座、料理とのペアリングセミナーを通じて、ビジネスシーンや日々の暮らしを豊かにする知識を学びませんか。厳選された赤ワイン・白ワイン（この2本をセミナーのなかで紹介します）を配送いたしますので、ご自宅でテイスティングをお楽しみながら受講いただけます。



講師
ワインと料理の
ペアリング

小枝絵麻氏
ナパヴァレー・ヴィントナーズ
駐日代表、フード&ワインス
ベシヤリスト



講師
ナパワインの
基礎知識

若下静氏
ナパヴァレー・ヴィントナーズ
マネージングディレクター、
JSAワインエキスパート



講師
カリフォルニアプルーン
協会日本事務局 プログ
ラムディレクター

本田紀子氏



Web
生配信

開催日時 2021年
9月27日（月）19:30～21:30 予定

参加費 15,000円（ボトルワイン2本送付）
※視聴のみ無料 送料・消費税込み

<有料参加特典>

- 講師に直接質問できます。
- セミナー内で使用するワインをご登録いただいた住所に事前にお届けします。
- カリフォルニアプルーンとプルーンを使ったレシピ集もお届けします。
- セミナー当日のプレゼンテーションファイルを送付します。
- アーカイブ映像（限定公開）をご覧いただけます。

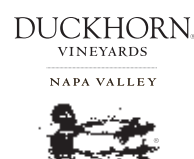
<https://events.nikkei.co.jp/40891/>

または 日経イベント&セミナー

検索

申込み締切日：9月13日（月）

Webセミナー主催：日本経済新聞社コンテンツユニット



参加
申込み
詳細

※お申し込みは20歳以上の方に限ります