

ほんものは

豊かな自然と心から



カナダ

カナダの野菜。 その新鮮さと味わい。



カナダでは年間を通じて多様で安定した生野菜の供給が確保されています。カナダの変化に富む気候と技術の進化により、活発な温室栽培農業が発達し、世界最先端の保存・包装法が開発されています。

カナダで栽培されている野菜には、ブロッコリーやニンジン、サツマイモなど伝統的な作物から、カナダ原産のゼンマイなど、一風変わった作物まで、多岐にわたります。その中でも最も広く栽培されているのが、ポテト、スイートコーン、グリんピースで、世界的に知られるカナダのポテトは半分以上がフライドポテトなどに加工されています。

消費者ニーズを満たすために続ける進化

カナダの野菜産業は世界の消費者のニーズを満たすための優れた条件に恵まれています。カナダは多文化社会であるため、国内で生産されている野菜の種類は実に多様で、さらに多くの作物を導入する努力も盛んに行われているのです。実際、カナダの野菜輸出量は増加中ですが、それには外国市場の要求事項に合わせた作物を生産する農業事業者の努力も大きな要因となっています。カナダの農業事業者が国内外の需要に対応して現在生産している作物には、パクチョイ、チンゲン菜、白菜、中国ブロッコリーなどもあります。

高品質保持のための国の取り組み

カナダは自然環境保護と土壌・水質保全の分野で世界の先端を行く国です。寒冷な気候は農産地域に自然の「休息期間」をもたらし、害虫の削減と土壌の再生に役立っています。生産者は統合害虫予防プログラムを実施し、害虫の発生状況を監視して、農薬の使用量を最小限に抑えつつ効果を最大限に発揮するよう、使用時期を厳密に調整しています。

また、カナダの食品検査制度は世界でも屈指の優れたものです。カナダ食品検査庁(CFIA)はカナダの野菜産業を常に監視しており、格付規格や安全規則が遵守されるよう温室や生野菜生産事業者に対して無作為標本抽出検査も行っています。また、生産者やパッケージ業者が非常に詳細に規定された表示規則にしたがっているかどうかの確認も行っています。このように産業の全ての段階において熱心な品質保証への取り組みを行っていることが、消費者が安心して食卓に載せられる質の高い製品につながっていると言えます。





多様なニーズにこたえるための、そして新鮮保持のための更なる進歩

カナダの事業者たちは、**生産方法、品質、マーケティング**を常に改善しています。研究者たちは消費者のニーズに応えるため、優れた鮮度、事業の多様化、地域特有の生産条件に適応する新しい品種の開発などのために研究開発を続けているのです。

製品包装分野でも賞味期限を延長し新しい市場機会を生み出すパッケージ方法を開発し続けています。すでに実用化されている新しいパッケージの例のひとつに、空気は循環させる一方で水分は逃さないプラスチック包装などがあります。14日間で完全に生物分解する、環境に優しい包装材も開発されています。

カナディアン・ディファレンス。違いを感じてください。

カナダの野菜産業は進化を続ける成長分野です。新鮮な野菜の栄養を消費者の食卓に届けることを常に目指しているのです。新鮮でおいしい多種多様なカナダ産の野菜の数々。それらは毎日の食卓に欠かせない優れた食材です。カナダの野菜、サプライヤー、規則、投資機会について、詳しくは下記ホームページをご覧ください。

カナダ政府

カナダ農務・農産食品省

www.ats.agr.gc.ca

カナダ農産物法-青果関連規則

<http://lois.justice.gc.ca/en/C-0.4/C.R.C.-c.285/index.html>

産業団体ホームページ

カナダ園芸作物評議会

www.hortcouncil.ca

カナダ青果物マーケティング協会

www.cpma.ca

