

健康・美容フードとしても注目の「モンゴル産サジー」やキルギス産「白いはちみつ」など「東・中央アジア」の“超レア”食材が大好評 アジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2025」でのモンゴル・中央アジアの国々の出展を JICA が支援



モンゴルブースの様子



中央アジアブースの展示品

独立行政法人国際協力機構(理事長:田中明彦、本部所在地:東京都千代田区、以下:JICA)では、日本が培ってきた技術・ノウハウを活用し、開発途上国の支援を行っています。

2025年3月11日(火)から3月14日(金)、東京ビッグサイトにて開催されたアジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2025」において、JICA が支援するモンゴル、および中央アジア(キルギス、タジキスタン、カザフスタン)のブース出展の支援を行い、各国で製造・販売している商品の展示を行いました。栄養価が高く、美味しく、美容にも良いとされているが日本ではあまり知られていない『超レア』な素材を使用した商品を取り揃え、モンゴル産の「サジー」や「松の実」、キルギス産の「白いハチミツ」などを展示し、大変ご好評をいただきました。

1. JICA が世界で取り組む一村一品運動

JICA はキルギス、カザフスタン、タジキスタンにおいて、大分県で生まれた「地域資源を活用した特産品づくりによる地域振興(一村一品運動)」に取り組んでいます。一村一品運動とは、地域の資源を活かした農産品、特産品や観光資源等がその地域内にとどまらず、域外にも通用するよう、1つの町に1つ以上育てていこうという考えのもとに行政がきっかけを作り、地域の住民が主体となって行う運動です。

キルギス、カザフスタン、タジキスタンでは、特産品づくりを通し地域住民の収入向上を目指した一村一品プロジェクトを行っており、その活動の一環として中央アジアの標高 4,000m 越えの山岳地帯で育つワイルドな原料を贅沢に使用し、丁寧な製法で“超レア”な健康・美容フードを開発しています。今回の展示会では、キルギスの高原地域に育つ花「エスパルセット」を90%以上含有した「白いハチミツ」や、カザフスタンの砂漠に咲き、ラクダが好むピンクの花「キャメルソーン」を使用した「ハーブティー」などの日本ではなかなかお目にかかることが出来ない商品をご紹介します。

JICA の一村一品プロジェクトは、アジア、アフリカ、中南米地域の世界 15 国以上で実施されており、中でもキルギスは 2007 年より開始し、現在では累計 2100 点以上の製品を製造・販売するなど、開発途上国における一村一品事業のモデルケースになっています。

2. 20年以上にわたってモンゴルの支援を実施

モンゴルでは、-40度の過酷な環境で育つ、栄養豊富な原料を使用した健康・美容フードを開発しています。JICAでは、1992年よりモンゴルでの支援を開始し、文化や技術の支援から、現在はビジネスの支援などモンゴル政府とも連携し、多岐にわたって支援を行っています。今回は日本企業との情報交換、ビジネスでの協働のため本イベントに出展しました。また、JICAが支援している「モンゴル日本人材開発センター¹」の研修を通して、日本の経営ノウハウを学んだ現地企業が、その学びを自社の経営や栽培管理に活かし、良質な「サジー(栄養価の高い果実)」の栽培に成功。同社が栽培したサジーは、無印良品の美容食として新商品「肌のことを考えてつくった マンゴーとサジーのゼリー コラーゲン入り」となり、日本での販売に至っており、今回の展示会では「サジーエッセンス」「サジーピューレ」「サジーオイル」などをご紹介します。サジーは、レモンの10倍のビタミンCとクルミの3.4倍のビタミンE、プルーンの20倍の鉄分を含んでおり、別名「奇跡の実」と呼ばれるほど栄養価の高いフルーツです。

3. 展示紹介の商品

今回の展示会では、キルギス・タジキスタン・カザフスタンブースとモンゴルブースの2箇所でもJICA事業に由来する商品を展示し、計70種類もの商品をご紹介します。その中でも特に好評をいただいた商品として、モンゴル産の「サジーエッセンス」、「松の実オイル」、キルギス産の「白いハチミツ」の3商品をご紹介します。

(1) 100%オーガニック！美容・健康に絶大な効果を持つビタミンの王様「サジーエッセンス」

「サジーエッセンス」は、添加物を含まない100%純粋なオーガニック製品です。ビタミンA、C、E、K、ミネラル、オメガ、アミノ酸、食物繊維が豊富に含まれています。美肌効果、疲労軽減、老化予防、免疫力向上、デトックス効果など、美容や健康に非常に有益な素材です。サプリメントやジュースなどの食品としてはもちろん、その高い美容効果から、化粧品の原料としても注目されています。

URL: <https://takarajima-jpn.com/> ,Khaan Jims SBT LLC



¹ 日本人材開発センター(略称:日本センター)は、市場経済移行国のビジネス人材育成と日本との人脈形成の拠点として2000年より順次9か国に開設されてきました。モンゴル日本センターもその1つで、各日本センターは、ビジネスコース、日本語コース、相互理解促進事業の3つを活動の柱としています。

モンゴル日本センター: https://www.jica.go.jp/activities/schemes/tech_pro/japancenter/mongolia/index.html

日本センターとは: https://www.jica.go.jp/activities/schemes/tech_pro/japancenter/about.html

(2) 100%吸収可能な植物性たんぱく質！注目のヘルシーなスーパーフード「松の実オイル」

松の実、松の木の実である「松ぼっくり」の中にある種の一部を取り出したもので、種の中でも養分を多く含んでいる「胚乳」という部分にあたります。小さな一粒にビタミンEや不飽和脂肪酸が豊富に詰まっており、「仙人の食物」とも称されるスーパーフードとして、近年注目が集まっています。モンゴル産の松の実、-40度の極めて厳しい気候の下、手つかずの自然で育ったことで、特に高たんぱくな点が特徴です。松の実には、100g 辺り 17g の豊富なたんぱく質が含まれておりますが、その 100% が体内で吸収可能です。「松の実オイル」は、厳選されたモンゴル産の松の実から抽出されたヴァージンオイルで、サラダのドレッシングや様々な料理のトッピングとしてご活用いただけます。



URL: <https://www.hushkhan.jp/>

(3) 日本初紹介！花の含有率が 90% だからこそ実現する豊かな香りが特徴の「白いハチミツ」

キルギス産の「白いハチミツ」は、キルギスの養蜂におなじみの牧草であるエスパルセットを 90% 以上含有しています。酪農国のキルギスでは、エスパルセットを羊や牛の飼料にしており、花が咲いている 6 月から 7 月にミツバチ達が飛び回り、ブドウ糖の豊富な蜜を集めてきます。この豊富なブドウ糖により、日本で一般的なハチミツとは異なる白さが実現しています。「白いハチミツ」は、スプーンですくうとトロっとしたねばりがあり、豊かな花の香りと濃厚な食感が特徴です。舌にのせるとザラっとした甘いつぶつぶが、口の温度で溶けていくのがクセになる美味しさです。香りは豊かですがその味はしつこくなく、スプーンですくってそのまま召し上がりになったり、お料理に混ぜたりしても味の邪魔をしない万能なハチミツです。



URL: <https://ovopkg.com/>

< 紹介商品ラインナップ一例 >



商品名	概要	国
キャメルソーンのハーブティー	砂漠に咲く花「キャメルソーン」を使用。日本ではレアなハーブティー	カザフスタン
キャメルソーンの石鹸	キャメルソーン、およびキャメルソーンを食べたラクダのミルクを調合した香り豊かな石鹸	カザフスタン
ワイルドピスタチオのオイル	野生ピスタチオから抽出した珍しいオイル。パスタとの相性抜群	タジキスタン
ワイルドピスタチオのクッキー	野生ピスタチオをふんだんに使用。その形は、なんとタジキスタンの涅槃仏！	タジキスタン
ミルクウオッカ	ヤクの乳を発酵させた凝乳(curd)からできた醸造酒	モンゴル
馬肉	モンゴル産馬肉	モンゴル
チーズ	職人が作る高品質のモンゴル産チーズ、ホスタイゴータチーズ	モンゴル
「にんじんピューレ」と「にんじんジュース」	モンゴルの無垢の大地で育てられたにんじん商品	モンゴル

■独立行政法人国際協力機構(JICA)について

JICAは、開発途上国が直面する課題を解決するため、技術協力、有償資金協力、無償資金協力など日本の政府開発援助(ODA)を一元的に担う二国間援助の実施機関で、150以上の国と地域で事業を展開しています。

国際社会の課題は日本とも密接に関係しています。国内外のパートナーと協力してそれらの解決に取り組み、世界の平和と繁栄、日本社会の更なる発展に貢献します。

詳しくは <https://www.jica.go.jp/index.html> をご覧ください。

■FOODEX JAPAN について

「FOODEX JAPAN／国際食品・飲料展」は、アジア最大級の食品・飲料展示会です。

1976年より毎年開催している本展示会は、今回2025年で50回目を迎えました。イベントには、世界60か国以上から3,000社が出展し、出展者・来場者双方のビジネス拡大に絶好の場として、毎回関係各位から高い評価を得ています。食品・飲料に関しては、国際見本市協会(UFI)から認証を受けた国内唯一の国際展示会です。

詳しくは <https://www.jma.or.jp/foodex/about/index.html> をご覧ください。