

AOACとは？

AOAC(アラハバード有機農業組合)は、2004年にインド、ウッタラプラデシュ州、アラハバード県の小規模農民と、サム・ヒギンボトム農工科学大学継続教育学部(Makino school of Continuing & Non-Formal Education, Sam Higginbottom Institute of Agriculture, Technology and Sciences, formerly Allahabad Agricultural Institute)と、日本のNPO法人アーシャ＝アジア農民と歩む会が、JICA(国際協力機構)の支援を受けて共同で創設し、以来、持続可能な有機農業促進、無添加の農産加工、流通・販売を軸にした、小規模零細農民の自立と農村の持続可能な発展と、インドに滞在する日本食・自然食好きの方の食卓を豊かにすることを目指してきました。



アラハバードの日本米生産農家

日本で培われた有機農業・農産加工技術、組合運営を、日本人の専門家やNPOのスタッフが助言・指導しており、日本米をはじめ、味噌や醤油などの加工食品、インドハーブ入浴剤のようなユニークなハンドイクラフトが次々と開発されてきました。日本人とインド人が協力して行う、新しいビジネス、新しい農村開発の形として、また、おいしく安全な日本食材を宅急便販売する組合としても、近年多くの方々に好評いただいております。

アラハバード有機農業組合

Allahabad Organic Agricultural Cooperative Society Ltd.

住所:

Makino School of Continuing & Non-Formal Education,
Sam Higginbottom Institute of Agriculture, Technology and Sciences,
Allahabad, U.P., 211007, INDIA

E-mail: aoac@ashaasia.org

ウェブサイト: <http://mscne.org/AOAC%20Shop/index.html>

AOACフェースブックページをチェック!
<http://www.facebook.com/AOACoop?ref=hl>



バンガロール販売代理会社

バンガロール市内在住のお客様は、マサラツアーズ様
をご利用ください。宅配サービスあります。

マサラツアーズ (Riemasala. Pvt. Ltd.) 様

住所:

Riemasala. Pvt. Ltd.
60/1Miyajima house,3rd floor,2nd cross, Residency Road,
Bangalore, Karnataka, 560025

ウェブサイト: <http://www.masala-tours.com/>

以下の組織・団体・グループ様にも当組合の商品を
ご利用いただいております。

- ◆ 日本食レストラン・たむら 様 (デリー)
- ◆ デリー日本人会ボランティアサークル 様
- ◆ 有機農産物・加工品直接販売 トマトプロジェクト
様 (デリー・グルガオン)
- ◆ 愛味レストラン 様 (デリー・スルタンプール、グ
ルガオン・マネサール)
- ◆ イーバ・カフェ 様 (バラナシ)
- ◆ スパイシーバイト 様 (バラナシ)
- ◆ カフェ「おかえり」 様 (リシケシュ)
- ◆ オーガニック店・Bon Appetit 様 (ボンディチェリ)

等、他多数企業での共同購入や、社員食堂への定期的な
なご購入などお気軽にご相談ください。

AOAC

～インドの農村とインド滞在の日本人
の食卓をつなげる～

健康と環境に配慮した

日本食材の提供で

インドでほっとする楽しい食卓を演出します



アラハバード有機農業組合
**Allahabad Organic
Agricultural Cooperative
Society Ltd.**

電話: 094524495187 (English・Hindi)
07380408809(Japanese)

AOAC (アラハバード有機農業組合)の活動と商品

日本米

AOACでは、長年の経験と技術の蓄積により、日本米の栽培が北インドでも可能になりました。有機農業専門家である三浦照男氏の指導の下、農家と組合スタッフの試行錯誤を通して有機栽培無農薬の技術が確立されてきました。2016年12月収穫のお米は、36名の農家によって栽培予定です。

しかし、肥料・農薬に頼りきりになっている一般農家にとっては、すぐに有機農業の移行は難しく、そういった農家には、「化学肥料の使用と、一度のみの農薬使用許可」というルールで、まずは低農薬米への取り組みを勧めています。



日本米栽培セミナーで語る三浦氏

有機栽培に取り組みやすくするため、現在、「鴨稲同時作」の技術を実験中です。鴨は害虫や雑草を食べ、糞で有機肥料を増やすなど、水田での大活躍が期待されます。また、毎年有機農業で質の良いお米を育てた農家さんに収穫感謝祭にて表彰を行い、有機農業の普及を後押ししています。



加工食品

味噌や醤油、スモークチキンやソーセージは、もはやAOACの定番人気商品となっています。日本の伝統のある有機農家組織・愛農会(本部三重県)から、有機農家であり、組合運営に長年携わってこられた高丸和彦氏や、食肉加工の専門家である石原潔氏が2005年よりほぼ毎年1か月派遣され、レシピや作業工程から、衛生管理、販売管理に至るまで、組合のスタッフ・作業員である、農村青年や女性に、助言・指導がされました。



AOAC組合員一同

販売

常駐する日本人スタッフは、品質の保持管理や、インドの事情に慣れない日本人のお客様へのご案内をサポートしています。

宅急便販売をご利用の方は、まずは、エクセルの最新の注文表をメールでお取り寄せください！

Email: aoac@ashaasia.org



日本語お客様担当
(平野 伸吾)

AOAC商品紹介(一部)

日本米



あきたこまち

有機栽培・日本米
低農薬・普通栽培米
有機栽培・日本米玄米
(各2kg)

醤油

ヒマラヤ岩塩入り・醤油一番搾り
昆布だし・ヒマラヤ岩塩入り醤油一番搾り
(各1L)



味噌



有機大豆生味噌
合わせ味噌
ひよこ豆の味噌(白・赤)
乾燥大豆味噌
(各500g)

ショウガ味噌
ニンニク唐辛子味噌
テンメンジャン
(各200g)

その他:
万能ソース
ヒマラヤ岩塩(粒状・パウダー状)
乾燥マッシュルーム 等

食べる味噌

