

製品について

アジアにおける「オリーブオイル・ワールドツアー」の主役

オリーブオイル、それは豊かな味わいと香り、 そして至福の世界へのパスポート

- ✓ おいしさだけでなく、バラエティ豊かでバランスの取れた食生活を求める人々にとって最適な選択肢のひとつ
- ✓ 誰もが認める地中海料理の基本であり、世界をリードするヨーロッパの農業・食品部門の看板商品
- ✓ 無限に広がる可能性：世界中の食文化の素晴らしい料理との融合を目指す

数千年に及ぶ伝統、可能性溢れる食の世界、どこまでも広がる味わいと香り、驚きの栄養効果…これらすべてがひとしずくのオリーブオイルに詰まっています。スペインの人々の間では、「液体の宝石（oro líquido）」として知られるオリーブオイル。数世紀にわたり地中海ヨーロッパの料理と商業の主役、そしてアイデンティティであり続けるその素晴らしさが集約された呼び名と言えます。オリーブオイルは香り、味の良さもさることながら健康にも良い食品です。

すべての国境を越えて

その特性や万能性、多様性のおかげで、オリーブオイルは様々なレシピ、調理法または素材と合わせても、素晴らしい味を引き出してくれます。炒め物、漬け込み、ロースト、ソテー、乳化等々。使用する素材の味を引き立てます。

オリーブオイルにはそれぞれの調理に適したものがあり、上手に活用すれば、料理の可能性が広がります。中でも注目すべきは、健康に良い食材の味を高める力。野菜から赤身肉、魚、さらには果物に至るまで、調理の際にオリーブオイルを使えば、その仕上がりに舌鼓を打つこととなるでしょう。「オリーブオイル・ワールドツアー」は、世界のあらゆる地域において地中海料理の素晴らしさを体感してもらうためのものです。

すべての情報を伝える製品ラベル

オリーブオイルの製品表示は、アジアの各地域の販売に適用される規則に基づいています。日本の場合、日本のすべての消費者が消費可能な商品区分に入ります。

• エキストラバージンオリーブオイル

オリーブ果汁 100% — すばらしい特性を持つことから、漬け込みなどの調理や生食の料理、ソースなど、加熱をせずに調味料としてそのまま使用するのに適しています。エキストラバージンオリーブオイルは、最適な成熟段階で収穫されたオリーブの実から搾油されるため、唯一無二の味わいと香りが楽しめます。高品質のオイルであり、一価不飽和脂肪酸の宝庫でもあります。また、ポリフェノールやビタミン E などの天然の抗酸化物質も含まれます。単一品種で製造されたエキストラバージンオリーブオイルは「モノバリエタル (monovarietal)」、複数の品種をブレンドしたものは「クパージュ (coupage)」と呼ばれています。

世界で広く普及している品種

ヨーロッパのオリーブ畑では、数千年来の伝統を守りつつ、数千年後の将来を見通した農業活動に取り組むことでサステナビリティを担保し、数百種ものオリーブが収穫されています。さまざまな土壌、気候、人々の手に支えられてきた数世紀にわたるオリーブ栽培からは、それぞれに独自の特徴を持つ数百もの品種が誕生しています。このように幅広い品種の中でも、販売の観点から特に知られているものを以下にご紹介します。

▶ アルベキーナ

オリーブとリンゴやバナナのような果実を思わせるフルーティーな香り、あるいはアーモンドの風味が特徴的な品種です。とても滑らかで甘みがあり、辛みや苦みはほとんど感じられず、繊細な口当たりと質感が感じられます。この品種に最もよく見られる特徴は甘さです。

▶ コルニカブラ

この品種で際立っているのは、オリーブやリンゴをはじめとする果実の芳香です。口に含むと、オリーブの葉の香りが感じられ、軽い苦みとぴりっとした強い辛みがあります。コルニカブラ種のオリーブオイルは安定性が高く、優れた抗酸化作用があるオレイン酸やポリフェノールなどの抗酸化物質を豊富に含みます。

▶ オヒブランカ

この品種は、摘みたての草、アーモンドの木、アーティチョーク、ハーブのような香りが特徴的です。また、オレイン酸と抗酸化物質の成分バランスが見事です。辛みや苦みのあるオイルと最も甘みの強いオイルの間に位置する調和の取れたオイルですので、万能性が高く、さまざまな調理法に利用できます。

▶ ピクアル

安定性に優れ、ポリフェノールの含有量とオレイン酸の割合が共に高いことからとても評価されている品種です。しっかりとしたボディとオリーブの葉の香りが感じられ、ぴりっとした軽い辛みと苦みがあります。天然の抗酸化物質を豊富に含み、酸化に強いいため、栄養価値が高いうえ、食品の保存にも適しています。

ヨーロッパ産オリーブオイル：世界の牽引役

日本国内で消費されるオリーブオイルの97%はEUから輸入されています。2017年においては、日本のオリーブオイル消費量の約60%をスペインから輸入しており、スペインが突出しています。日本のスペイン産オリーブオイルの輸入量は、直近の四半世紀で2,974トン（1994年）から32,687トン（2017年）と、約10倍に増加しています。

世界で生産されるオリーブオイルの70%以上はヨーロッパのオリーブ畑から生まれます。ヨーロッパのオリーブ畑の面積は600万ヘクタールを超え、世界中で1100万ヘクタールに及ぶオリーブ栽培面積の55%をヨーロッパが占めています。ヨーロッパの中ではスペインが第一の生産国で、栽培本数3億4000万本以上、面積250万ヘクタールを誇ります。この規模は地球上で最大の人工森林とも言われており、オリーブ生産者が過去から現在まで維持している複雑なエコシステムです。

また、オリーブの有機栽培においてもスペインは世界の牽引役です。ヨーロッパの45万ヘクタール強の栽培面積のうち、20万ヘクタール近くをスペインが占めています。

ヨーロッパ産オリーブオイルは、そのバランスの取れた組成と、香り、舌触り、味わいの限りない豊かさから、ドレッシング、調味料、保存、乳化、揚げ物、炒め物、炭火焼、ソテー、漬け込み、エスカベッシュ、煮込み、コンフィ、ロースト、マリネなどに最適な選択肢です。それぞれの調理法、それぞれの素材に適したオリーブオイルを是非お試しください。

<http://oliveoilworldtour.jp/>

<https://www.facebook.com/OliveOilWorldTourjp/>