



2015年7月21日

報道関係各位

インターナショナル・オリーブ・カウンシル

インターナショナル・オリーブ・カウンシル(IOC)
“料理をよく作る人”2,231名を対象にした、オリーブオイルに関する調査結果を発表
「一過性のブームではなく定着している一方、正しい理解や情報不足が課題」

オリーブに関する国際機関であるインターナショナル・オリーブ・カウンシル(International Olive Council/以下IOC、本部:スペイン、マドリッド)は、日本のオリーブオイル市場に貢献するための啓発キャンペーン、「Believe in Olive Oil(オリーブオイルのちから)」展開に先立ち、「料理を週1~2回以上する人」を対象にした『オリーブオイルに関する調査』(方法:インターネット調査、有効回答数:2,231件、期間:2015年6月24日~30日 ※スクリーニング調査含む)を実施しました。

●オリーブオイルは認知度が高く、家庭に定着している一方で、情報不足が明らかに

「オリーブオイルを知っている」と回答した人が97.2%(2,231人)と認知度は高く、喫食頻度も、オリーブオイルまたはオリーブオイルを使った料理を「よく食べる(38.5%)」、「時々食べる(39.3%)」合わせて77.8%(1,695人)と、大半の人が日常的にオリーブオイルを食生活に取り入れていることがわかりました。

また、食べる理由としては、「健康のため(64.4%)」、「オリーブオイルの味や香りが好きだから(51.2%)」、「オリーブオイルが家にあるから(38.2%)」と、オリーブオイルが一過性のブームではなく家庭に定着していることがわかりました。

一方で、オリーブオイル、またはオリーブオイルを使った料理を「あまり食べない(20.2%)」「食べたことがない(2.0%)」人の理由として、「使い方がよくわからない、オリーブオイルを使ったレパートリーがない(44.3%)」、「価格が高すぎる(30.5%)」、「和食中心の食事をしているため(24.9%)」と回答しているほか、オリーブオイルの不満点として、「価格が高い(56.3%)」、「どれを選べばよいかわからない(40.7%)」、「オリーブオイルについての情報が足りない(17.2%)」などがあげられており、価格以外では、オリーブオイルに関する情報が不足している現状に不満をもたれていることが明らかになりました。

●オリーブオイルについて知っているとは回答した人でも、正しい知識は浸透していない

「オリーブオイルを知っている」と回答した人に、オリーブオイルに関する知識について聞いたところ、誤って認識されている事項の多いことがわかりました。

例えば、ピュアオリーブオイルは、精製オリーブオイルにエキストラバージン・オリーブオイルを加えたものですが、「ピュアオリーブオイルは、最も純度の高いオリーブオイルである」という記述に対し、「そう思う(28.8%)」、「どちらかといえばそう思う(49.0%)」合わせて77.8%と、大半の人が誤った認識を持っていました。

同様に、「クラシックオリーブオイル」、「プレミアム・エキストラバージン・オリーブオイル」という品質グレード区分は存在しないのに対し、「クラシックオリーブオイルは、伝統的な製法で作られたオリーブオイルである」や「プレミアム・エキストラバージン・オリーブオイルは、最高品質のエキストラバージン・オリーブオイルである」という記述について、8割を超える人が「そう思う」、「どちらかといえばそう思う」と回答しました。

また、良質なエキストラバージン・オリーブオイルは辛味や苦味が特徴ですが、「良質なエキストラバージン・オリーブオイルは、辛味や苦味が少ない」と信じている人が8割近く(78.5%)いることがわかりました。

●スーパーマーケットの店頭における情報が鍵

オリーブオイルの購入場所としては、「スーパーマーケット(75.8%)」が、次の「デパート(20.1%)」、「専門店(16.9%)」を大きく引き離し、断然トップでした。また、「オリーブオイルについての情報をどこで得ますか」との質問に対して、最も多かったのが「店頭で(51.9%)」、次いで「インターネットで(31.7%)」、そして「テレビで(29.2%)」となっていることから、店頭、中でもスーパーマーケットの店頭における情報が大切であることがわかりました。

調査結果の詳細は別添をご参照ください。

■インターナショナル・オリーブ・カウンシル(International Olive Council/IOC)について

IOCは、スペイン・マドリッドに本部をおく、オリーブオイルとテーブルオリーブの国際協定を管理する政府間機構です。1959年に、オリーブ栽培と生産の保護と開発のため、国際連合によって、国際オリーブオイル協会(International Olive Oil Council/IOOC)として設立。その後、2006年にインターナショナル・オリーブ・カウンシル(IOC)に改名されました。

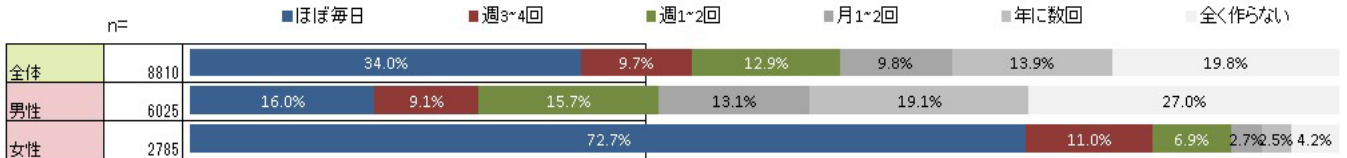
IOCは、オリーブ業界における唯一の世界的な機関として、加盟国と協議をしながら、オリーブ業界発展のための政策作りを行っています。また、持続可能なオリーブ栽培の発展にも貢献しています。



【オリーブオイルに関する調査】 実施:2015年6月24~30日

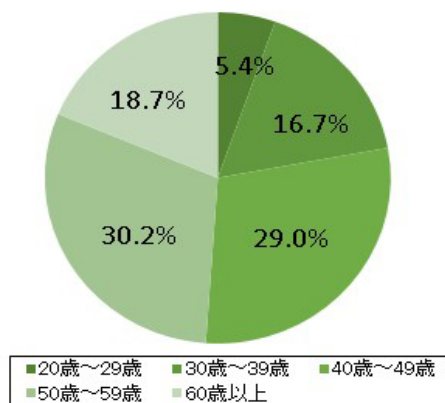
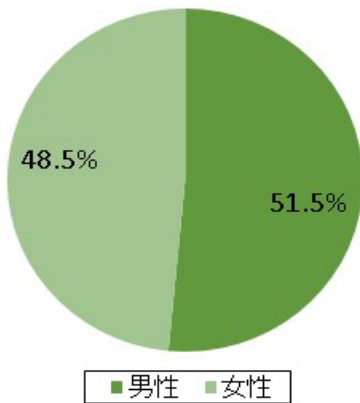
調査方法	インターネット	調査対象	週に1~2回以上食事をつくる20~60代の男女
調査対象	全国	サンプル数	2,231 サンプル(料理に関するスクリーニング調査:8,810 サンプル)

● 「料理をよく作る人」のスクリーニング調査:



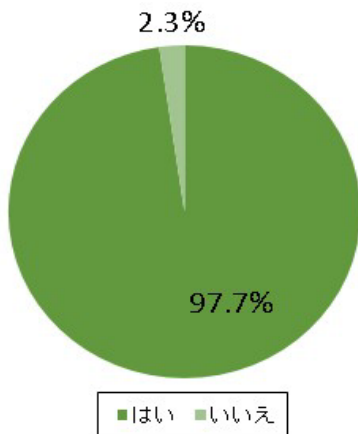
● 本調査サンプルについて:

性別と年齢 (n=2,180) 男女はほぼ半々だが、年齢は健康に気遣うようになる40代以上が約8割

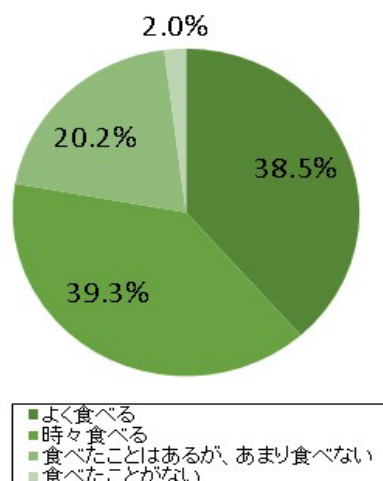


● オリーブオイルの認知度は高く、実際にオリーブオイル、またはオリーブオイルを使った料理を食べた経験も約8割

あなたはオリーブオイルを知っていますか (n=2,231)



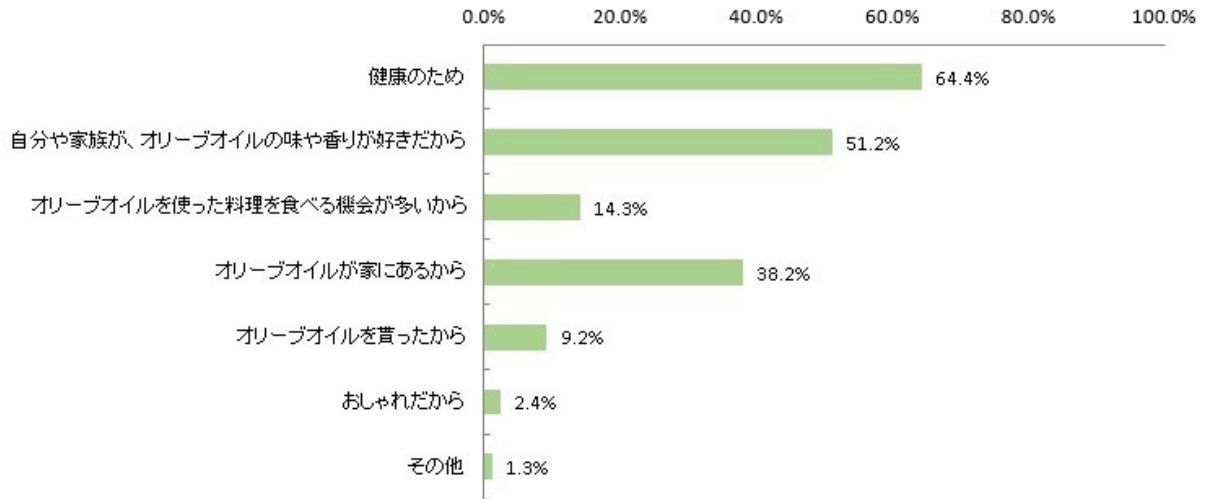
あなたはオリーブオイル(またはオリーブオイルを使った料理)を食べたことはありますか (n=2,180)



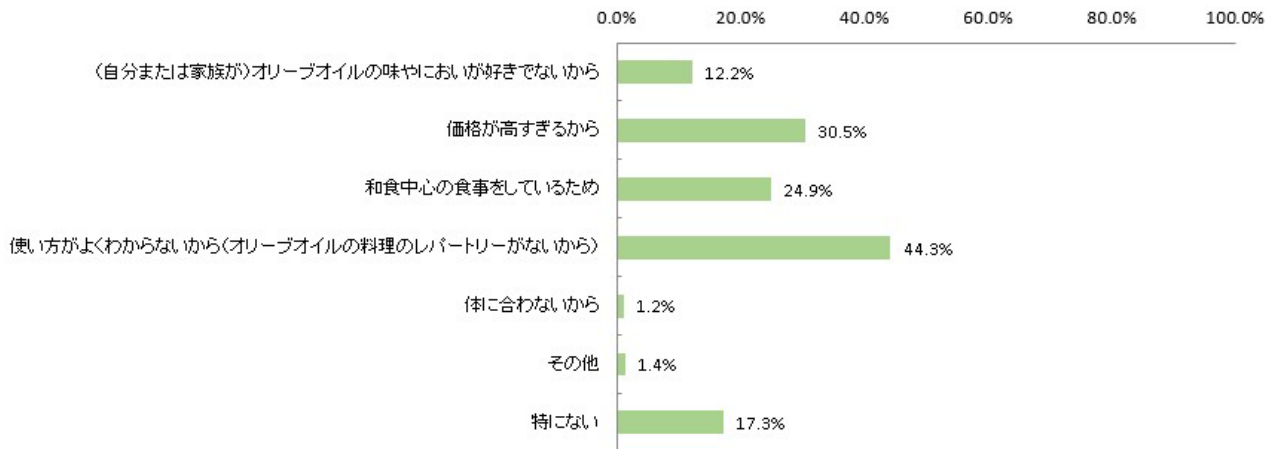


- 「食べる理由」は、1位:健康のため、2位:オリーブオイルの味や香りが好きだから、3位:オリーブオイルが家にあるから
「食べない理由」は、1位:使い方がよくわからない、2位:価格が高すぎる、3位:和食中心の食事をしているから

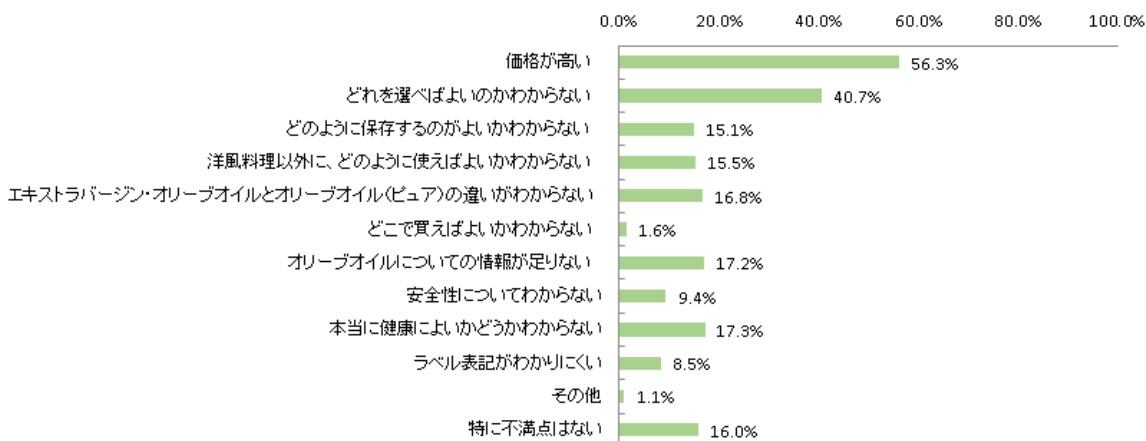
あなたがオリーブオイル(またはオリーブオイルを使った料理)を食べる理由についてお答えください(n=1695)



あなたがオリーブオイル(またはオリーブオイルを使った料理)を食べない理由についてお答えください(n=485)



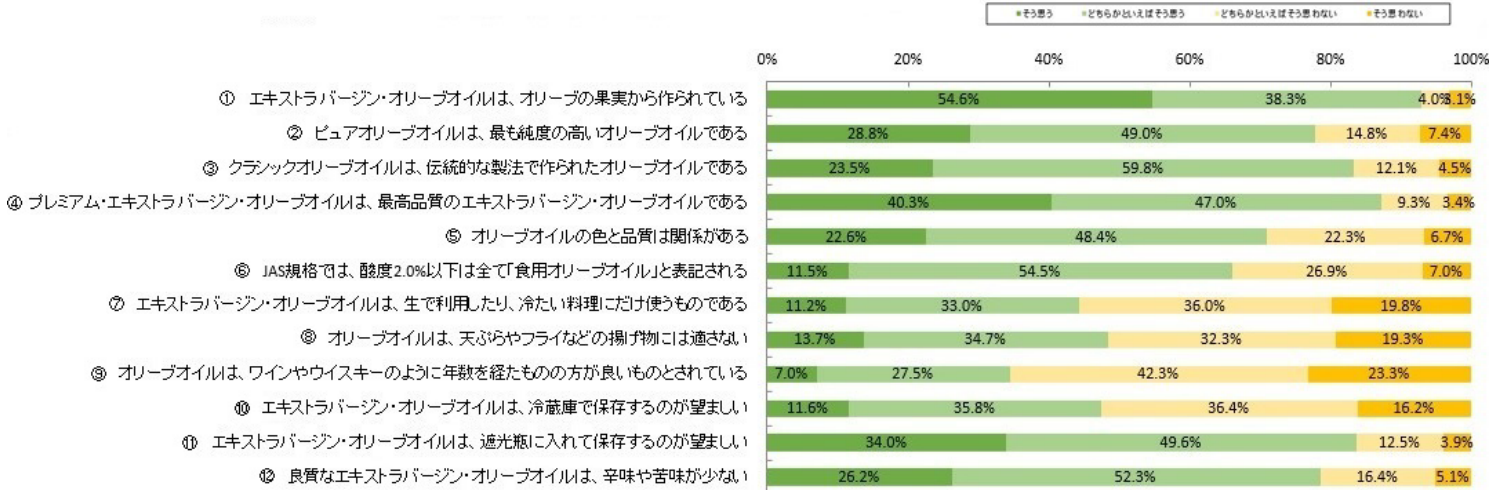
オリーブオイルについて、不満があるとしたら何ですか？(n=2180)





● 「オリーブオイルを知っている」と回答した人でも、正しく認識している人は少ない

以下の記述についてお答えください(n=2149)

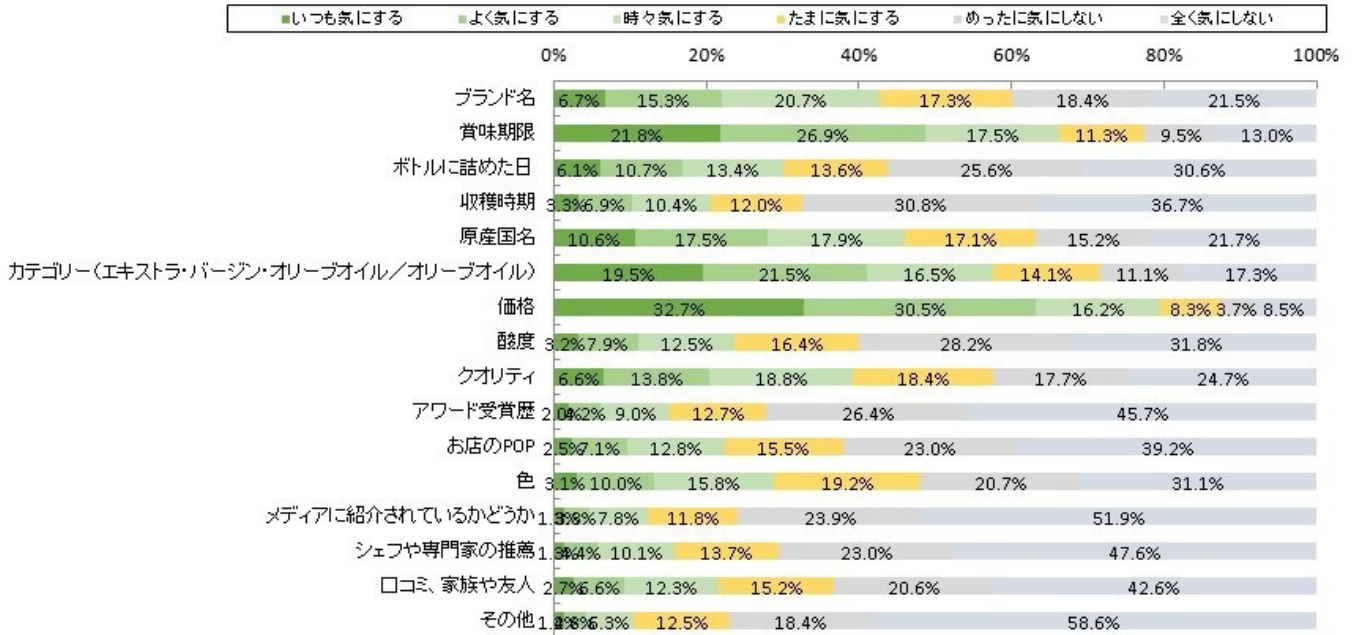


- ① **エキストラバージン・オリーブオイルは、オリーブの果実から作られている：○**
- ② **ピュアオリーブオイルは、最も純度の高いオリーブオイルである：×**
「ピュアオリーブオイル」は、IOC規格で「オリーブオイル」、つまり、「精製オリーブオイルに、食用に適したバージン・オリーブオイルをブレンドしたもの」です。最高品質は、IOC規格での「エキストラバージン・オリーブオイル」に該当するものとなります。現在は、「ピュア」という品質規格はありません。
- ③ **クラシックオリーブオイルは、伝統的な製法で作られたオリーブオイルである：×**
「クラシックオリーブオイル」は、品質をあらわす呼び名ではなく、IOC規格にもありません。
- ④ **プレミアム・エキストラバージン・オリーブオイルは、最高品質のエキストラバージン・オリーブオイルである：×**
「プレミアム・エキストラバージン・オリーブオイル」は、品質をあらわす呼び名ではなく、IOC規格にもありません。
- ⑤ **オリーブオイルの色と品質は関係がある：×**
関係ありません。ですので、テイスティングには、色から受ける先入観を避けるため、濃い色のグラスを使用します。
- ⑥ **JAS規格では、酸度2.0%以下は全て「食用オリーブオイル」と表記される：×**
日本のJAS規格において、「食用オリーブ油」の規格は「オリーブ油」と「精製オリーブ油」の2種類しか存在していません。ですので、IOC規格の「エキストラバージン・オリーブオイル」も「オリーブオイル」も日本では「食用オリーブ油」と表示されています。IOC規格の「酸度」にあたるのは、JAS規格では「酸価」で表現され、オリーブ油の酸価は2.0以下。これは、IOC規格の酸度に換算した場合、1.006%以下ということになります。
- ⑦ **エキストラバージン・オリーブオイルは、生で利用したり、冷たい料理にだけ使うものである：×**
揚げ物につかうのはもちろん、煮込みにお使いいただいても風味が出ます。
- ⑧ **オリーブオイルは、天ぷらやフライなどの揚げ物には適さない：×**
オリーブオイルは発煙点が高く、高温で揚げられるため、からっとした揚げ物ができます。
- ⑨ **オリーブオイルは、ワインやウイスキーのように年数を経たものの方が良いものとされている：×**
果実の収穫から出来るだけ早く搾油されたものがフレッシュで良いとされています。長く置くと酸化するため、風味が落ちます。
- ⑩ **エキストラバージン・オリーブオイルは、冷蔵庫で保存するのが望ましい：×**
温度が下がると中の成分が固まってしまう。温度を上げれば元に戻りますが、品質の低下を招きます。
- ⑪ **エキストラバージン・オリーブオイルは、遮光瓶に入れて保存するのが望ましい：○**
紫外線による酸化を防ぐためです。
- ⑫ **良質なエキストラバージン・オリーブオイルは、辛味や苦味が少ない：×**
辛味や苦味のあるものが、オリーブ本来の成分を残しているということで、良質とされています。また、この辛味や苦味がポリフェノール類の濃度と関連しているといわれています。



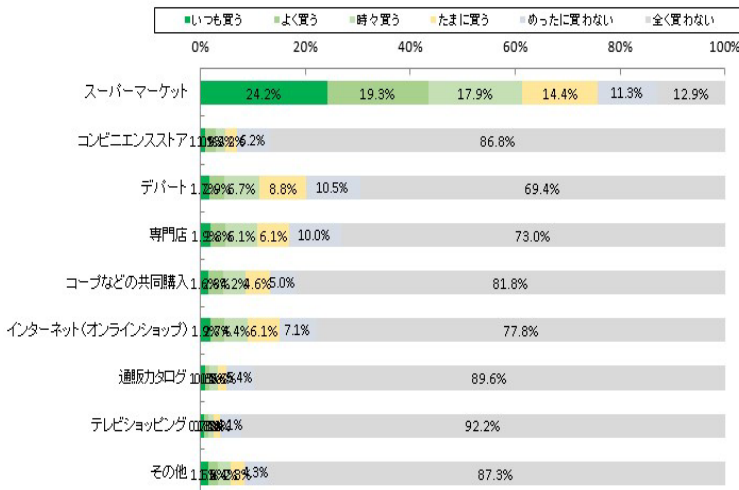
- 日本の規格には、同様の品質グレード分けがないため、「健康のため」購入している大半の消費者の期待に、必ずしも応えられないといえないのが現状

あなたがオリーブオイルを選ぶ時に気にすることは何ですか?(n=2180)

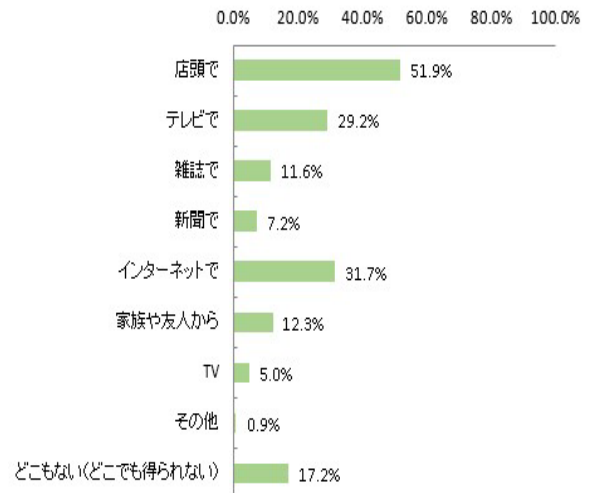


- 購入場所として最も多いのは「スーパーマーケット(75.8%)」で、オリーブオイルの情報源は「店頭(51.9%)」がトップ

あなたはどこでオリーブオイルを購入しますか?(n=2180)



オリーブオイルについての情報をあなたはどこで得ますか?(n=2180)



以上