

【インターナショナル・オリーブ・カウンシル主催 オリーブオイル啓発キャンペーン】
初開催の Believe in Olive Oil ワークショップ、大盛況のうちに終了
 4都市 220名を超える業界関係者が、専門家による講義やオリーブオイルテイスティング、
 オリーブオイルを使った和食の試食を通じて、国際規格や品質、健康効果について理解を深める

オリーブに関する国際協定に基づく政府間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、マドリード)は、日本において、オリーブオイルをより深く理解してもらうため、飲食店経営者やシェフ、オリーブオイル輸入業者、スーパーマーケットバイヤーの方々を対象に、「Believe in Olive Oil ワークショップ」を10月20日(火)より、福岡、東京、名古屋、京都の4都市で初めて開催、大盛況のうちに終了いたしました。

各会場において、IOCからは、その活動内容や、オリーブオイルの品質グレードについて、グレード毎のオリーブオイルの呼称や定義も含めてご説明。その後、福岡会場では、産業医科大学健康・予防食科学研究室 特任教授 徳井教孝先生、東京会場では、東京大学・お茶の水女子大学 名誉教授 脊山洋右先生、名古屋会場では、香川県産業技術センター発酵食品研究所 主席研究員 柴崎博行氏、京都会場では神戸女子大学 家政学部 教授の狩野百合子先生に、オリーブオイルの健康効果についてご講演いただきました。参加者のみなさんにご体験いただいたオリーブオイルテイスティングセッションは、香川県小豆総合事務所農業改良普及課 主席普及員 窪田健康氏に福岡と京都会場を、香川県農業試験場小豆オリーブ研究所 主席研究員の柴田英明氏には、東京と名古屋会場をナビゲートいただきました。



10/21(水)Believe in Olive Oil ワークショップ in 東京の様子



IOC エグゼクティブディレクター バルジヨル挨拶



テイスティングセッションで使用されたグラス

また、参加者には、3種類のオリーブオイルを使い、各地の郷土料理を盛り込んだ和食をご堪能いただきました。福岡会場では、桜坂 観山荘料理長 河野誠太氏、東京会場では、服部栄養専門学校より、服部津貴子先生および一枚田清行先生、名古屋会場ではリゾートトラスト総料理長 内山敏彦氏およびグランドエクシブ軽井沢 和食料理長 小林政巳氏、京都会場では、京都東急ホテル総料理長の白幡健氏、および、たん熊北店「京都東急ホテル店」料理長の中嶋章一郎氏にご協力いただきました。



福岡会場: オリーブオイルの「博多めし」



東京会場: オリーブオイルと「寿司」



名古屋会場：オリーブオイルの「名古屋めし」



京都会場：オリーブオイルの「京料理」

※今回の料理レシピは、後日ウェブサイト (<http://believe-oliveoil.jp/>) 掲載予定

【参加者の声】

「オリーブオイルにも色々な種類のあることが、大変よくわかりました。日本にあるオリーブオイルと世界の基準が違うことを知れたのも良かったです。オリーブオイルと和食がとても合うことにも驚きました。」

【登壇者(服部栄養専門学校 一枚田清行先生)から】

「オリーブオイルに和食は合わないと思っている方が多くいますが、実は相性は抜群で、調理法によって、色々な風味が楽しめます。今回挑戦したロール寿司も、とてもおいしく日本人にあった一品です。ぜひ多くの人に作ってもらいたいですね」

本イベントは、IOC が、2015 年 7 月から 2016 年 12 月末まで展開する、日本向け啓発キャンペーンの一環であり、各界の有識者にご協力いただきながら開催いたしました。

IOC 日本向けキャンペーン事務局が実施した消費者調査によると、オリーブオイルの購入理由として 60%以上が「健康のため」と回答しているものの、実際にはどのような健康効果が得られるのかわからない人が大半であり、選び方や和食への応用がわからないという回答も多くみられました。IOC のバルジョルは、「日本ではオリーブオイルが普及しているが、まだまだ正しい知識、オリーブオイルの楽しみ方の理解は進んでいない。日本でも香川県小豆島をはじめ、九州などでもオリーブの栽培が進んでおり、オリーブオイルの更なる普及が期待できる地域だと思う。福岡を始めとする全国 4 箇所で開催した今回のワークショップを皮切りに、今後も消費者が価格に見合った商品が選択できるよう啓発していきたい」と述べています。

■国際オリーブ・カウンシル(International Olive Council/IOC)について

IOCは、スペイン・マドリードに本部をおく、オリーブオイルとテーブルオリーブの国際協定に基づく政府間機関です。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年に国際オリーブ・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。 (<http://www.internationaloliveoil.org/>)

■「Believe in Olive Oil」キャンペーンについて

IOC が、2015 年 7 月から 2016 年 12 月末までの約 1 年半展開する、日本向けの啓発キャンペーンです。期間中、① オリーブオイルの健康効果 ② オリーブオイルの和食への応用 ③ オリーブオイルの国際規格についての理解促進のために、活動を展開いたします。キャンペーンタイトル「Believe in Olive Oil」には、オリーブオイルのちからを再認識してもらいたいという願いが込められています。今後の活動予定など、詳細はウェブサイト (<http://believe-oliveoil.jp/>) をご覧ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

Believe in Olive Oil 事務局 (エム・エム・エス・コミュニケーションズ株式会社 MSL GROUP in Japan 内)
Tel: 03-5719-8931 / Fax: 03-5719-8919 / E-mail: olive@msl-japan.com