

欧州連合(EU)がサポートする 『ヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルキャンペーン』 服部栄養専門学校にて将来のシェフに向け講義および調理デモを実施

欧州連合(EU)がサポートする『ヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルキャンペーン』では、東京都渋谷区の服部栄養専門学校にてヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルに関する講義と調理デモンストレーションを10月18日(水)から20日(金)の日程で行いました。これは、2017年~2019年の3年間におよぶヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルの日本向けキャンペーンの一環で、将来のシェフに向けて、3日間のプログラムで実施されました。

このプログラムでは、イタリアおよびスペインから来日したオリーブオイル専門家による2日間の講義と、イタリア人、スペイン人シェフによる調理デモ、生徒たちによる調理実習が行われ、延べ196人が受講しました。今後受講した生徒から、エキストラバージン・オリーブオイルを使ったオリジナルレシピを募集する予定です。



講義では、イタリアとスペインから来日したオリーブオイル専門家が、ヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルの栄養的効用に関するレクチャーを行ったほか、9月末に収穫したばかりのオリーブから搾油した新鮮なエキストラバージン・オリーブオイルを含めた15種類ほどのオリーブオイルをつかったテイastingセッションが行われ、エキストラバージン・オリーブオイルならではのフルーティな香りや苦味・辛味などの味の楽しみ方、品質の見極め方を実演しました。

またイタリア人・スペイン人シェフによる調理デモンストレーションでは、エキストラバージン・オリーブオイルを使った伝統的なスペイン料理「鶏のチリンドロンソース」や本格イタリアンの「ひらめのパンツァネッタ風焼き」や日本の素材をアレンジした「和牛のサーロインのタリアータ、バジルとシークワサーの香り」など、エキストラバージン・オリーブオイルの美味しさが料理を引き立てるレシピが披露されました。生徒たちは習ったばかりのレシピを早速実習で再現し、調理中にはそれぞれのシェフから直接指導やアドバイスを受けました。

本キャンペーンは、イタリアおよびスペインの業界団体、Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità(以下 CEQ Italia/本部:イタリア)とQvExtra! International(以下 QvExtra!/本部:スペイン)に加盟している企業の製品を中心に、ヨーロッパ産高品質エキストラバージン・オリーブオイルのプロモーション活動を行うもので、2017年より3年間、日本の調理学校や、流通業者や量販店のバイヤー担当者へのトレーニング、ストア内での一般消費者に向けたデモンストレーションを

通じて、高品質のエキストラバージン・オリーブオイルに関する知識、健康効果、独特の風味に対する理解促進を図ります。

【講演者】

オリーブオイル専門家

- **ブリヒダ・ヒメネス・エレラ氏 (Dr. Brigida Jimenez Herrera/スペイン)**: スペイン政府機関 IFAPA Cabra センター(スペイン・コルドバ)のディレクター。薬学博士、経営学修士(MBA)、CSIC 経営学修士号も取得。権威ある国際オリーブオイルコンテストで審査員として活躍。世界中のオリーブオイル業界に多大な貢献をしているスペインでも有名なオリーブオイル専門家。
- **マッシモ・オッキネグロ氏 (Massimo Occhinegro/イタリア)**: マーケティングと国際貿易における専門家。特にヨーロッパのオリーブオイルの国際的なマーケティングに詳しい。
- **ニコラ・パンタレオ氏 (Nicola Pantaleo/イタリア)**: CEQ Italia 所属の Nicola Pantaleo S.p.A 社を代表して来日。イタリア産高品質オリーブオイルの生産と販売を行う。オリーブオイルオフィシャルテイスティングについても精通している。



シェフ

- **ジェルマーノ・オルサーラ氏 (Germano Orsara/イタリア)**: 日本で南イタリアの伝統的な料理を提供するエリオ ロカンダ イタリアーナ (<http://www.elio.co.jp/restaurant/>) のエグゼクティブシェフ。彼の頑固なまでの郷土料理に対する熱い情熱がエリオ ロカンダ イタリアーナの変わらぬ味のベースとなっている。
- **フランシスコ・アグイラー氏 (Francisco Aguilar/スペイン)**: スペインのアンダルシア地方にある今注目の独創的なタパス & バー、Taberna Belmonte (<http://www.tabernabelmonte.com>) で腕を振るうシェフ。



【背景】

近年、日本のオリーブオイル市場は拡大傾向にあり、一般的に日本の一般消費者のオリーブオイルに対する認知度は高いと言われています。しかし、日本はインターナショナル・オリーブ・カウンシル(以下 IOC)に加盟しておらず、規格の法規定そのものがないため、「エキストラバージン・オリーブオイル」という呼称が自由に使われています。

こうしたことから、本キャンペーンでは今後3年間、以下の施策でエキストラバージン・オリーブオイルの啓発活動を行います。

【本キャンペーンのプロモーション活動の内容】

- 日本で栄養・料理学校にて、将来シェフを目指す学生たちに向けエキストラバージン・オリーブオイル集中講義とレシピコンテストを実施。
- 料理・健康関連雑誌の編集者、オリーブオイルの流通業者、栄養士、インフルエンサー等の影響力のあるステークホルダー向けに食事会を開催し、高品質エキストラバージン・オリーブオイルをふんだんに使った料理を提供することによって、オリーブオイルの知識や独特の風味について理解促進を図る。
- 流通業者を対象に、オリーブオイル専門家がエキストラバージン・オリーブオイルの健康効果や保存方法等に関する特別講義とテイスティングセミナーを行い、オリーブオイルの知識、テイスティングの仕方、保存方法、店頭での陳列の仕方等についての講義を行う。
- 一般消費者を対象に、販売店舗を通じてイタリア人・スペイン人専門家による店頭デモンストレーションを行い、高品質エキストラバージン・オリーブオイルならではの健康効果、栄養価、独特の風味に対する理解を深める活動を実施。



consorzio
extravergine
di qualità



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT



【イタリア、スペインの高品質エキストラバージン・オリーブオイルの業界団体について】

CEQ Italia (<http://www.ceqitalia.com/en/>):



CEQ Italia は、2001 年に設立された高品質エキストラバージン・オリーブオイルのプロモーションを行う非営利団体です。同団体は、消費者向けにオリーブオイルの正しい知識を伝え、さらに高品質のエキストラバージン・オリーブオイルが市場に出るまでのクオリティーを保证するための活動にも尽力しています。現在、CEQ Italia にはイタリア全土で 37 のブランドが所属しています。

QvExtra! (<http://www.qvextra.es/>):



QvExtra!は、2013 年初旬に設立され、高品質のエキストラバージン・オリーブオイルをスペイン国内外でプロモーションすることを目的とした非営利団体です。現在、同団体には、44 社が所属しており、その全社がオリーブオイル生産者です。

お問い合わせ先:

EU エキストラバージン・オリーブオイルキャンペーン事務局 担当: 木、草木迫、藤原
電話: 03-5719-8901 FAX: 03-5719-8919 E-mail: eu_evoo@msljapan.com