

2016年2月16日

インターナショナル・オリーブ・カウンシル

**オリーブの国際機関、インターナショナル・オリーブ・カウンシル
「デリカテッセン・トレードショー2016」初出展、大盛況のうちに終了**
セミナーやブース内イベントにてオリーブオイルの和食への応用や国際規格などの理解を促進

オリーブオイルとテーブルオリーブの国際協定により設立され、加盟国における国際規定の基準設定、および厳守に努める政府間機関、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、2016年2月10日(水)から12日(金)に東京ビッグサイトで開催された『FOOD TABLE in JAPAN 2016(来場者数:90,518)「デリカテッセン・トレードショー2016」』に初出展し、大盛況のうちに終了いたしました。

初日に開催したセミナーでは、IOC より、その活動内容や、オリーブオイルの国際規格についてご説明。その後、香川県産業技術センター発酵食品研究所 主席研究員 柴崎博行氏から、オリーブオイルの健康効果についてご講演いただき、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astingセッションは、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ナビゲートいただきました。



2/10(水)セミナーの様子



IOC 副事務総長アマル・アッサバ



香川県産業技術センター
発酵食品研究所 柴崎博行氏



香川県農業試験場
小豆オリーブ研究所 柴田英明氏

展示ブースでは、開催期間中、毎日、オリーブオイルのテイastingミニセミナーを行ったほか、料理研究家によるオリーブオイルと和食のマッチングセミナーを行いました。



出展ブース



出展ブース内セミナーの様子



オリーブオイルと和食のマッチングサンプル

参加した流通関係者からは、「健康効果については非常に勉強になった」、「オリーブオイルのテイastingはそれぞれの違いなどがはっきり分かって面白かった」、「IOC 規格にあったオイルは普段食べているものとは全く違ってかなり特徴的でしたが、和食に使うと、とてもおいしかったのが驚きでした」、などのような声が聞かれました。

IOC 日本向けキャンペーン事務局が実施した業界関係者向け調査によると、オリーブオイル取り扱い理由として、「お客様の健康のため/健康を気遣うお客様からのニーズがあるため」(60.4%)が最も多く、欲しい情報は、1位「料理別のオリーブオイルの選び方」(67.2%)、2位「種別、品質に関する情報」(57.8%)、3位「美容、健康に関する情報」(40.5%)となっています。IOC 副事務総長のアッサバは、「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。消費者が価格に見合った商品が選択できるよう、今後も、品質基準の重要性などを訴求していきたい」と述べています。

■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。(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。