

服部栄養料理研究会 服部津貴子会長が語る
オリーブオイルの魅力とは？
「オリーブオイルは、和食にも合う美味しい調味料」

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格の基準設定、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、マドリッド)は、服部栄養料理研究会 服部津貴子会長にオリーブオイルの魅力についてお話をお聞きしました。

「オリーブオイルは、オリーブのジュースともいえる貴重なもの」と服部会長。家庭で幼少期からオリーブオイルに親しみのある服部会長ならではのオリーブオイルと和食の組み合わせについてもお話いただきました。

服部会長によるオリーブオイル活用のポイントは以下の通りです。



【インタビュー内容:一部抜粋】

「和食とも相性がいいのがオリーブオイルの特徴といってもいいと思います。
おみそ汁に少し加えると柔らかい味わいになります」

「焼きいもにバターをのせて食べるがありますが、オリーブオイルにしてみると、また違ったおいしさがあります」

「しょうゆとオリーブオイルは抜群に合います刺し身を食えるときのしょうゆにも、わさびとともに、オリーブオイルをひとたらしするのもおすすめです」

「和食にオリーブオイルでコクと風味をプラスすることで、若い人の和食離れも防げるのではないかと考えているんですよ」

【服部津貴子会長について】

服部栄養料理研究会 会長

1977年、服部流家元に就任。フランス、スイスに留学後、服部栄養専門学校理事校長代行を経て現在に至る。オリーブオイルに関しては、『オリーブオイルおいしい食卓』(共著・主婦と生活社)の著書もある。食育にも造詣が深く、『はじめの食育』(岩崎書店)、『中学生高校生のための「おいしい」食育講座』(同友館)、『Q&A 季節の食育』(岩崎書店)など著書も多数。

詳細は「Believe in Olive Oil」キャンペーンサイトでも公開しています。<http://believe-oliveoil.jp/>

■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関する理解を促進し、消費者が価格に見合った商品が選択できるよう、品質基準の重要性を訴求するための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。