

2016年3月14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 「FOODEX JAPAN 2016」初出展、大盛況のうちに終了

セミナーや、日本料理つきぢ田村とのブース内コラボイベントにて、オリーブオイルへの理解を促進

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、マドリード)は、2016年3月8日(火)から11日(金)に幕張メッセにて開催された「FOODEX JAPAN 2016(来場者数:76,532)」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、参加者のみなさんに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ナビゲートによるオリーブオイルテイスティングをご体験いただきました。



3/8(火)セミナーの様子



IOC プロモーションユニット責任者
エンデル・グンドゥス



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スティングミニセミナーを行ったほか、3/10(木)には日本料理つきぢ田村 三代目主人 田村隆氏より、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



3/10(木)セミナーの様子



田村隆氏考案のオリーブオイルを活かした和食

セミナー参加者からは、「オリーブオイルのテイスティングを初めて体験したが、素人でもタイプによって味の違いなどがはっきり分かって面白かった」、「田村隆氏によるお料理デモンストレーションを間近で見られ、かつ、すぐに試食もできたのがとても良かった。オリーブオイルを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 プロモーションユニット責任者のグンドゥスは、「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。消費者に正しい情報と商品を実際にお届けするために、貿易時における、IOC 規格の重要性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。