

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
「FABEX JAPAN 2016」に初出展

**アジア初開催、IOC 唯一の国際オリーブオイルコンペティション
「Mario Solinas Quality Award」受賞オイルを発表**
柳原料理教室 副主宰 柳原尚之氏によるオリーブオイルと和食の試食会も実施

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、今回初出展となる「FABEX JAPAN 2016(日時:2016年4月13日(水)~15日(金) 場所:東京ビッグサイト)」において、初来日となる IOC 審査員より、IOC 唯一の国際オリーブオイルコンペティション「Mario Solinas Quality Award」の受賞オイルを発表します。

日本において、オリーブオイルは家庭用食用油として生活に浸透してきており、さらにここ数年においては、オリーブオイル市場が拡大傾向にあります。こうしたことから、13日に行われるセミナーでは、新事務総長アブデルラティフ・ゲディラが初来日し、日本におけるオリーブオイル市場、IOC の活動内容並びに品質と消費者保護のためのオリーブオイルの国際規格の重要性についてご紹介していきます。なお、展示ブースでは改めてオリーブオイルの健康効果をはじめ、特別ゲストとして、柳原料理教室 副主宰 柳原尚之氏をお招きし、和食への応用などオリーブオイルの魅力をお伝えしてまいります。

1. 「FABEX JAPAN 2016」開催概要

■開催期間:2016年4月13日(水)~15日(金) 10:00~17:00

■開催場所:東京ビッグサイト 東1・2・3・4ホール(※)IOCブースは東1ホール1B07

2. IOC 品質規格及びテイastingセミナー「オリーブオイルの品質と国際規格について」

■開催日時:2016年4月13日(水) 13:00 ~ 14:00

■開催場所:東京ビッグサイト 東1ホール セミナールーム

・日本のオリーブオイル市場とIOC 活動内容及び、

品質と消費者保護のためのオリーブオイルの国際規格についてのご説明

…IOC 事務総長 アブデルラティフ・ゲディラ

・国際オリーブオイルコンペティション『Mario Solinas Quality Award』

…IOC オリーブオイルケミストリー&スタンダードユニット責任者 メルセデス・フェルナンデス・アルバラデホ

・日本における取組み(小豆島の事例)

…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

・国際オリーブオイルコンペティション『Mario Solinas Quality Award』2016年受賞オイル発表と受賞オイルのテイasting

…IOC オリーブオイルケミストリー&スタンダードユニット責任者 メルセデス・フェルナンデス・アルバラデホ

…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

3. 柳原料理教室 副主宰 柳原尚之氏によるオリーブオイルと和食の試食会

■開催日時:2016年4月13日(水) 14:30~

■開催場所:東京ビッグサイト 東1ホール 1B07 IOCブース内

※出演者は変更する場合がございます。予めご了承ください。

【ご参考】FABEX 2016 開催期間中の4月13日(水)~15日(金)においてIOCブース(東1ホール1B07)では以下を予定しています。

■料理研究者によるオリーブオイルと和食の試食会

料理研究者によるオリーブオイルと和食とのマッチングの紹介と試食を行います。

■オリーブオイルテイasterによるオリーブオイルの試飲会

風味の強いものからマイルドなものまで、オリーブオイルの香りや味の違いを体験していただきます。

以上



オリーブオイル×和食メニュー



オリーブオイルの品質と国際規格についてのセミナーイメージ



IOC ブースのイメージ

(関連情報)

■IOC ブース(東 1 ホール 1B07)イベントスケジュール(予定)

開始時間	3日間共通
11:00～	オリーブオイルの試飲会
11:40～	オリーブオイルと和食の試食会
13:00～	オリーブオイルの試飲会
13:40～	オリーブオイルと和食の試食会
14:20～	オリーブオイルの試飲会 ※13日のみ 14:30～ 特別ゲスト柳原尚之氏
15:00～	オリーブオイルと和食の試食会
15:40～	オリーブオイルの試飲会
16:20～	オリーブオイルと和食の試食会

※各セミナーの所要時間は 20 分程度です。

～オリーブオイルと和食の試食会メニュー～(予定) ※ご来場頂いた方には詳細のレシピもお渡しいたします。



上:梅酢とオリーブオイルがポイント
『菜の花と豆の和え物』
下:オリーブオイルで食べる
『手まり寿司』



左:塩昆布とオリーブオイルの
『焼きうどん』
右:オリーブオイルと塩でいただく
『冷奴』

(ご参考)

■「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。