

2016年4月19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

「FABEX JAPAN 2016」初出展、大盛況のうちに終了

「Mario Solinas Quality Award」受賞作品のテイスティングで、オリーブオイルの国際規格を体感

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4月13日(水)から15日(金)に東京ビッグサイトに開催された「FABEX JAPAN 2016(来場者数:75,845名)」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 事務総長 アブデルラティフ・ゲディラが、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説明。

その後、香川県農業試験場小豆オリーブ研究所所長 窪田健康氏が香川県の取組みと官能評価について説明した後、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」で1位を受賞した4作品のテイスティングを行いました。



4/13(水)セミナーの様子



IOC 事務総長
アブデルラティフ・ゲディラ

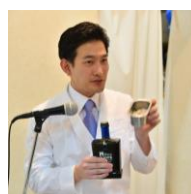


香川県農業試験場
小豆オリーブ研究所所長 窪田健康氏

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、4/13(水)には柳原料理教室 副主宰 柳原尚之氏より、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



4/13(水)セミナーの様子



柳原尚之氏考案のオリーブオイルを活かした和食

参加者からは、「世界最高峰のオリーブオイルは、普段日常的に使っているオリーブオイルと風味が全く違い、非常に驚いた」、「柳原氏による試食会に参加し、オリーブオイルと和食の相性がいまいことを改めて理解できた」などのような声が聞かれました。

IOC 事務総長 アブデルラティフ・ゲディラは、「今回の来日で、日本におけるオリーブオイルの関心の高さを実感した。改めて日本の消費者に正しい情報と適切な商品をお届けするために、IOC 規格への理解を積極的に働きかけていきたい」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。