

2016年5月26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  
「Believe in Olive Oil」キャンペーンサイトに  
**柳原料理教室副主宰の柳原尚之さんが登場**  
「オリーブオイルには、日本料理を発展させる可能性を感じます。」

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、「Believe in Olive Oil」キャンペーンサイトにて、柳原料理教室副主宰の柳原尚之さんのインタビュー記事を公開いたしました。

本インタビューでは、醤油会社の研究員として、日本有数のオリーブの生産地、小豆島での在住経験を持つ柳原さんが、オリーブオイルと醤油の相性など、日本料理との活用法や魅力を語ります。また、FABEX 2016 の IOC 和食セミナーでご紹介いただいた、オリーブオイルを使ったオリジナルレシピも紹介しています。

本インタビューの中で柳原さんは次のように語っています。

【インタビュー内容:一部抜粋】



「あさりのように、貝特有の匂いが少し気になる食材は、もともと酒で臭みを消すことが多いのです。しっかりした香りのオリーブオイルを合わせると、その匂いがふっと消えます」

「しょうゆとはとても相性がいいですね。日本料理には『出会いもの』という考え方があります。同じ匂いのものや、同じ産地のものは、相性が良いということです。」

「今後、多様なオリーブオイルを使いこなせるようになれば、日本料理の世界も広がると思います。日本独自の使い方が発見できればいいですね」

【柳原尚之さんについて】

近茶流・柳原料理教室副主宰

近茶流宗家、柳原一成氏とともに、東京・赤坂にある料理教室で日本料理や茶懐石研究指導にあたっている。NHK「きょうの料理」の講師を務めるほか、テレビドラマや時代劇の料理指導、料理時代考証も行っている。2015年には文化庁文化交流使に任命され、約3か月、海外で日本料理を広める活動を行う。また、子どもを対象とした料理の講義や出版を通じて、食育や江戸時代の食文化の研究や継承もライフワークとしている。近著に『和食を作ろう。』全3巻(教育画劇)、『江戸から伝わる味をたずねて』(池田書店)など。

■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。