

オリーブオイルテイスター

長友 姫世

食の扉を開く人

オリーブオイルのプロを育成、健全な市場の活性化を図る

イタリア政府公認のオリーブオイルテイスターで、(一社)日本オリーブオイルテイスター協会の代表を務めている長友姫世さん。具体的な活動内容やテイ스팅に関わるお話をお聞きしました。

—オリーブオイルテイスターになった経緯を教えてください。

元々はアナウンサーやラジオDJなどをしており、食関係の取材の仕事も多かったです。20年ほど前にイタリアに初めて取材で行った時、食の豊かさに感動し、再び留学したのです。そこで、この素晴らしい食文化を生み出している源はオリーブオイルにあることを知りました。あらゆる食材に使い、魔法のように料理が美味しく変わる、こんな食材はないと、オリーブオイルにのめり込むようになりました。そして、現地でオリーブオイルテイスターのコースを受講し、試験を受け、合格後も訓練を重ねるなど厳しい条件をクリアし、イタリア政府よりオリーブオイルテイスターの認可を受けました。IOC(インターナショナル・オリーブ・カウンシル)という機関があり、オリーブとオリーブオイルに関わる協定を結ぶ政府間組織なのですが、このIOCの規定をもとに、イタリアを始めとする加盟国は各国でテイスターを育成・登録しています。

—オリーブオイルテイスターとは具体的にどんなことをするのでしょうか。

オリーブオイルは、法的効力を持って、化学分析と共に人間の感覚分析で商品分類を行う唯一の食品で、その官能検査を行うのがオリーブオイルテイスターの役目です。最初に嗅覚を使って、オイルの酸化や実が害虫の被害にあっているといったネガティブ要素と、香りの高さ(フルーティー)というポジティブ要素を判定します。次にオイルを口に含み、空気を吸い込みながら口の中に行き渡らせ、ポジティブ要素である苦味と辛味を判断します。検査は8~12人のグループを組み、1人ずつ評価した後、集めたデータから計算式で中央値を出し、それにより、エクストラヴァージン、ヴァージンなどの商品分類が決まります。手間ひまかけて作られた大切なオイルを評価するので、共通の感覚と基準で客観的に数値化できるように日頃から訓練は欠かせません。

—日本オリーブオイルテイスター協会(JOOTA)は、こういった活動をしているのですか。

オリーブやオリーブオイルに関する研究やPR活動、講座などを行っています。講座は、IOCの規則に則った、ヨーロッパ諸国で行われているものと同等レベルのプログラムで行っています。日本はオリーブオイルの輸入量が世界第4位でありながら、IOCに加盟していないので厳しい規格がなく、どんな品質のものでも生産者がエクストラヴァージンとすればそのように市場に出回ってしまいます。そういった現状をふまえ、オリーブオイルに関する正しい知識と情報を持ったオリーブオイルのプロを育成し、日本の市場に出るオリーブオイルを鑑定できる世界基準の技能を持つ日本人のテイスターを輩出していきたいと思っています。いずれIOCに認可が得られるように働きかけもしています。また、消費者や生産者向けの講座も開講しています。

—現在、世界のオリーブオイルの品種はどれくらいあるのでしょうか。

およそ2000種です。日本で人気があるのは、イタリアのシチリアやトスカナ産、スペインのアルベキナ種やピカル種といったオリーブオイル。シチリア産は青いトマトや青リンゴの香りを持つものが多くあります。アルベキナ種のオイルは苦味と辛味がおだやかで、和食との相性がいいです。身近な食材では、おでんや惣菜、漬物などにオリーブオイルを足すことで抜群に美味しくなります。国産のオリーブオイルも品質が上がってきており、海外の検査でエクストラヴァージンとして証明書を取得した生産者さんもあります。

—今後の活動についてお聞かせください。

世界基準のプロのテイスターを育成し、日本のオリーブオイル市場を健全な形で活性化していきます。また本年は、そのジャッジの正当性・厳しさから業界で高く信頼されているオリーブオイルコンテスト「SOL D'ORO」の南半球版を、大阪で開かれる国際見本市「オリーブオイル関西」にて開催します。そちらの運営も携わりますので、ぜひ注目していただきたいですね。



HIMEYO NAGATOMO

群馬県生まれ。雑誌の編集者、ラジオDJ、フリーアナウンサーとして活躍後、イタリアへ留学。イタリア政府農林食糧政策省鑑定士名簿登録オフィシャルオリーブオイルテイスター(鑑定士)の資格を取得、登録。世界各地の国際オリーブオイルコンテストにてアジア人初の鑑定審査員歴任。(一社)日本オリーブオイルテイスター協会の会長を務める。著書は、『オリーブオイル・ガイドブック』(新潮社)。
<http://www.himeyo.com>
<http://www.oliveoiltester.org>



パネルルームでテイ스팅をしている様子。オリーブオイルの色で先入観を持たないようブルーグラスが用いられる。



協会のテイスターの講座で、トレーニングを行っているところ。受講者は製油メーカーやインポーター、シェフや料理研究家、バイヤーなど食の業界のプロで、テイスターを目指している。