

特集  
安心なモノだけ  
食べたい!

美容・アンチエイジング効果で大ブームの陰で……

# ②チキンエキストラバージンオリーブ

# オイルが日本中にあふれている!

「日本で「エキストラバージンオリーブオイル」といわれているものうち、本物といえるものはとても少ないのが現状です。じつは、世界規模でエキストラバージンの偽装が、まん延しているのです」

そう嘆くのは、日本オリーブオイルソムリエ協会理事長・多田俊哉さん。健康志向に伴い、需要が拡大しているオリーブオイル。とりわけ、生の実から油分だけを絞り取った「バージンオリーブオイル」のうち、最高品質の「エキストラバージンオリーブオイル」は、大人気だ。



「日本では「エキストラバージンオリーブオイル」といわれているものうち、本物といえるものはとても少ないのが現状です。じつは、世界規模でエキストラバージンの偽装が、まん延しているのです」

「その一方で、消費者が欲しいものは、エキストラバージンとは、EUと、オリーブオイルの生産国約20カ国が加盟する「国際オリーブ協会」という機関が制定した等級。化学検査と、テイスティングに

よる官能試験を経て、酸敗臭や発酵臭などがまったくないものだけが認められます」

「その一方で、消費者が欲しいものは、エキストラバージンとは、EUと、オリーブオイルの生産国約20カ国が加盟する「国際オリーブ協会」という機関が制定した等級。化学検査と、テイスティングに

## 「本物」を見極めるには味覚と嗅覚が頼り

「その一方で、消費者が欲しいものは、エキストラバージンとは、EUと、オリーブオイルの生産国約20カ国が加盟する「国際オリーブ協会」という機関が制定した等級。化学検査と、テイスティングに



オリーブオイルは本来、製法や品質で等級に分類される

も世界中へ輸出され、日本でも売られているのです」

日本における油の規格は、農林水産省が定めるJAS法のみで、エキストラバージンに関する規制はない。業者から言われるがままに「エキストラバージン」として扱っているのが現状だ。そのため、ラベルから「本物」を見極めるのは不可能だという。

「頼りになるのは味覚と嗅覚のみ。だから、本物の味を知っていたかどうかは、多田さんお墨付きの「本物」エキストラバージンと、そうでない「名ばかり品」をテイスティングさせて

「その一方で、消費者が欲しいものは、エキストラバージンとは、EUと、オリーブオイルの生産国約20カ国が加盟する「国際オリーブ協会」という機関が制定した等級。化学検査と、テイスティングに



多田さんは相悪なオリーブオイルが出回る状況に危機感を募らせる

舌にいつまでもまとわりつき、オリーブ独特の香りはわずかな何より、スパイシーさはまったくなかった。油臭くておいしくないのだ。ちなみにこの品、記者が自宅で使用していたエキストラバージンと同じ銘柄だった……。

「本物のエキストラバージンの味を知るには、オリーブオイルソムリエのいる売場でテイスティングをしてください」

また、世界21カ国個種のオリーブオイルを、世界中の専門家消費者目線で審査する国際コンテストを、日本でも12年から実施しています。受賞した品を検索してみるのも、購買の参考になります」

「その一方で、消費者が欲しいものは、エキストラバージンとは、EUと、オリーブオイルの生産国約20カ国が加盟する「国際オリーブ協会」という機関が制定した等級。化学検査と、テイスティングに