

香川県でオリーブオイルの勉強

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

先 日香川県にオリーブオイルの勉強をしに行ってきました。

普段オリーブオイルをパンに練りこみ、艶出しを始め、パンの提供時にもお供として使用しているので1カ月に約600ℓも消費しております。にもかかわらず、オリーブオイルについての知識と言えば嘆かわしい程貧弱なものでした。今回は日本航空の地方創生プロジェクト「新ジャパンプロジェクト」のお手伝いで香川県の讃岐フルーツであるキウイを使ったパンを作ったご縁で再度香川県訪問に至る事になりました。

日本国におけるオリーブの歴史は明治時代に兵隊の体格を欧米人並みにしようという富国強兵施策の一環で良質な油脂を摂取する目的で始まりました。政府は手始めに三重県、香川県、鹿児島県の3カ所でスタートさせましたが、栽培に成功したのは香川県だけであったようです。そのような経緯で小豆島を中心にオリーブ畑は広がり、現在ではミカンや桃等の耕作放棄地を活用して生産量が上がっているようです。事前の予習で香川県産オリーブオイルを数種類テイastingしてからの訪問となりましたが、これは美味しい、

少し辛い、えぐみがあるぐらいしか分かりません。このような状態でオリーブオイルのプロと会話が成立するかなんか不安ありませんでした。

「うちのオリーブオイルは早摘みで緑の粒しか使いません。よって採油率は3%程しかありません。でもプロの方々から非常に高い評価を頂いております」「うちはルッカという品種に拘って栽培しております。採油率は10%。そんな説明を聞いていてもなんかチンプンカンプン、「はあ、そうなんですか」ぐらいしか言えませんでした。

しかし3軒目「うちはルッカ種をはじめ数種類を手掛けております。採油率は7%」。テイastingしてみると先ほどの10%採油のオリーブオイルよりも少しえぐみがあってピリ辛です。

同じルッカ種でこの違いはひよつとするとオリーブの実の熟成度合いの違いかも知れないとの仮説に至りました。話をしてみるとやはり実が熟してくるとオイルはまるやかになり、採油率も上がってくるという事が分かってきました。

しかしここで疑問が湧きあがります。「では何故効率の良い採油率10%を皆は選ばずに7%または3%のような製法をするのであろうか?」。県の担当者に

それとなく質問をぶつけてみます。答えは驚く程簡単なものでした。「国際的なオリーブオイルの品評には香り、味、特に苦味と酸味のバランスが採点ポイントになる」との事でした。日本のオリーブオイル(特に香川県)はヨーロッパの品評会でのタイトル獲得を意識しているのです。このような商品特性になるという事も分かってきました。

普段私達の使っているオリーブオイルをオリーブの産地、採油方法に加えて採油率などもちよつと気にしながら選ぶと食の楽しみが増えるかも知れません。ぜひお試しあれ。

Profile

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、千代田生命保険相互会社に入社。その後アメリカで唯一のFDA(米国食品医薬品局)研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。ニューヨーク、フランスにて修業を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社ブルーランジェリーエリックカイザージャパンを設立。2001年メゾンカイザー1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2017年現在29店舗を数える。

