



オリーブの実の収穫の様子。アンダルシア州では収穫時期になると、収穫音があちこちから聞こえてくる

オリーブジュースの魅力を探る

El aceite de oliva

オリーブオイル生産世界一の国スペイン。その生産量は、世界の約45%を占め、絶対的な地位を誇っている。アンダルシア州ハエン、コルドバ、グラナダ、マラガ、セビージャ県には幾重にも続くオリーブの大海原が広がり、そこに存在するオリーブ1本1本は、何百年、何千年の間、人々の生活と共に生きてきた歴史の証人だ。ここ数年、その景観をユネスコの文化的景観遺産として登録する動きが出てきており期待されているが、グローバリゼーションをはじめとする時代や生活の変化により、代々受け継がれてきたオリーブ畑の維持が困難な農家も増えてきている。それらへの対策が急がれる中、厳しい状況が生み出したプラス影響も出てきた。品質を追求し日々よい製品を頑張って作ろうと試行錯誤する生産者が急激に増加していることである。今まで生産量に注力していたスペインのオリーブオイル生産者は、“品質”にフォーカスし、そのアクセルを今思いつき踏み始めたというところであろうか。その証拠にワールド・ベスト・オリーブオイル・ランキングという世界的に顕著なコンテストをポイント付けて総合評価しているサイトでは、スペイン勢が上位20位中10以上を占めている。一方、長寿の秘訣とされる“地中海ダイエット”においてオリーブオイルはその中心的存在であり、健康との関係が人々によって注目され始めた。人体はその機能故、油の摂取は必須だ。それでは、どの油を選ぶかということになってくるが、それは、オレイン酸、ポリフェノール、ビタミンEを豊富に含んでいるオリーブオイル以外にはあり得ないではなかろうか。それでは、これからそのオリーブオイルの世界に入って行こう。





私がこの濃い世界に入ったのは、忘れもしないハエン大学の“バージン・オリーブオイルにおけるテイスティングのエキスパートコース”がきっかけとなったわけであるが、それからどっぷりと“オリーブ教”に漬かり現在に至っている。その魅力は何といっても、その“手作り感”だ。市場で見ることができるオリーブオイルの種類としては、エキストラ・バージン・オリーブオイル（以下 EVO）、バージン・オリーブオイル（以下 VO）、そしてオリーブオイル（旧ピュアオリーブオイル）が一般的であろうが、私の言う“手作り感”とは、オリーブの実のジュース、つまり物理的工程のみで絞られた EVO、VO に言及される。栽培地が持つ特性、気候、品種、栽培方法、製造方法等、栽培から製造までの全工程がその官能見地（香りと味）に影響を与えるため、作り手の“心”が顕著に表れる製品だからである。また、EVO、VO というような種類に分類されるためには、官能検査を通らなければならない製品であるということも大変興味深い。この検査を通らなければ市場に送り出すことができない製品は他には存在しないのである。ちなみに、前記したオリーブオイル（旧ピュアオイル）という名前で販売されている商品は、通常その成分の 90% 以上が精製オリーブオイル（残りを EVO もしくは VO で配合される）であり、溶媒と熱を加えて精製する工程により、オリーブジュースが本来持つポリフェノールやビタミン E 等の栄養成分が喪失するため、EVO、VO と同じレベルで話をすることは、オリーブ教徒としては避けたいところだ。

それでは、EVO と VO の違いであるが、簡単に言うと品質の差であり、EVO のほうが酸度やその他理化学検査数値はもちろん、官能検査数値も上で、品質としては最高級に値する。

前記したとおり、EVO と VO は、オリーブジュースであるため、その官能見地を楽しむべき製品であり、それは主に、品種、収穫

時の実の成熟度、土地、灌漑の有無、製造時の温度等によって左右される。官能見地は、テイスティングによって評価されるが、テイスティングというのは、実際には 2 つタイプがある。1 つ目は市場に出すための分類（上記言及）目的に行われる正式官能検査であり、2 つ目はいわゆるエンジョイするためのテイスティングである。正式官能検査は、複雑なシステムであるが、簡単に言うとオリーブ栽培と製造について認識がある、訓練され選抜されたテイスターが、オリーブの実のフルーティー度（オリーブの実の香りと味の強度で、収穫時の実の状態が早熟か成熟かもチェックする）、苦味と辛味、そして栽培から製造までに起こった問題によって発生した官能的欠陥の有無を評価する検査である。欠陥とは、例えば栽培時に害虫病気被害にあった実や、収穫後すぐに搾油工程に入らなかったのが理由で発酵が起こった状態の実を搾油したり、搾油機械や管等の清掃不備、搾油時の温度を上げてしまったり、販売時に長期間温度が高い状態や光にさらされていた場合等に発生する。欠陥は 20 種以上あり、テイスターはそれをオイルの香りと味で感知しなければならない。フルーティー度が 0 の場合や欠陥の強度によってはランパンテ・オイルと分類され、そのまま市場に送り出すことは法律的に不可能なため、その後“オリーブオイル”という製品になるために精製工場に送られ、精製工程に入る。このようにテイスターは、栽培から製造販売までの全過程における知識が十分あることが前提とされ、また定期的にテイスティングを行い能力の維持が必要とされる。

苦味と辛味についてであるが、それらはオリーブの実の中に自然に存在する抗酸化物質であるポリフェノールが決定している。抗酸化物質というのは、酸化しにくいということであり、つまり細胞を酸化しにくくさせる効果を持つことになるので健康にはもちろんいいが、



<左ページ>

(1) 収穫されたオリーブはすぐに搾油の工程に移される(2) 搾油するため、粉碎後、練りこみ作業に入る(3) 搾油したばかりのオイル(4) 搾油後、フィルターをかけている様子

<右ページ>

(5) まもなく収穫を迎えるオリーブの実(6) ハエン県に広がるオリーブ畑はオリーブの海と呼ばれる(7) オリーブ畑が一面に見渡せるコルドバ県のアパートメントホテルは、キッチン付きの部屋にて長期滞在も可能だ





なおかつオリーブオイル自身の酸化（＝劣化）を防ぐことにも役立つ重要な要素である。苦味と辛味が少ないオリーブオイルは、ポリフェノールの含有が少ないため、劣化が早いと考えたほうが良い。これはそのオイルが悪いという意味ではなく、搾油後なるべく早く消費してほしいという意味だ。そのため、できればその収穫年を確認し購入したほうがよいであろう。収穫年は、北半球の場合 2015 - 2016 年というように理解されるのが通常であるが、それは収穫製造が 10 月頃から開始され、翌年春まで続くからである。最近では“収穫 2015 年 10 月 15 日から 20 日”というような詳細までラベルに記載している生産者も少なくない。また、その苦味と辛味であるが、前記したフルーティー度との関わりが強い。フルーティー度の強度が高ければ、苦味と辛味がある程度高くても、それらは嫌味に感じない。その逆の場合は、苦味と辛味が強調されたオイルだと感じられる。EU と国際オリーブオイル理事会の官能評価の規定上でも、苦味と辛味の強度が、フルーティー度の強度よりも 2 ポイント以上高い場合は、不調和オイルと区分されている。

正式官能検査は、規定に準拠するテイスティングルームにて、青色のテイスティングカップによって、テイスター個々で評価される。青色のテイスティングカップを使用するのには理由がある。オイルの色はその分類評価には関与しないためである。人間、物質の色を見ると偏見が発生するので、それを避けるためだ。また、個々にテイスティングを行うというのは、他人との会話は禁止され、個人で評価をするという意味である。

もう 1 つのエンジョイ・テイスティングは逆にオイルの色も品質の 1 つとして評価する場合が多い。そのため、ワイングラスのような透明なグラスを使うこともある。また、このテイスティングは個人ではなく団体が意見交換しながら、パンやヨーグルトのような食品を持ち

込み、楽しみながら行う。オリーブオイルは調味料であるため、そのまま食すということは皆無で、その他の食品との相性を見ることも必要であり、エンジョイ・テイスティングはその部分も評価することができる。オイルのみでテイスティングした場合と、パンやその他の食品や料理と合わせた場合とでは自分の好みが変わってくることもよくあることだ。このテイスティングでは、前記した調和度、濃厚度、後味、テクスチャー、そして自然の産物であることの証明でもあるリンゴ、トマト、バナナ、アーティーチョーク、ハーブ、アーモンド、刈ったばかりの青草といったような香りや味をも評価し合う。テクスチャーであるが、オリーブオイルにもサラサラしているものとドロドロしたオイルがあることをお気づきだろうか？サラサラしたオイルは多価不飽和脂肪酸（いわゆるリノール酸やリノレン酸）の含有量が多く、逆にドロドロしたオイルはその含有量が少ない＝オレイン酸が多いと思ってよいであろう。多価不飽和脂肪酸が多いオイルは、酸化しやすいことを覚えておいてほしい。つまり、サラサラしていて苦味と辛味が少ないオイルは劣化しやすいオイルということになる。

スペインでは、17 の自治州 50 県のうち 13 の自治州 34 県約 260 万ヘクタールにて、約 260 品種のオリーブを土地や気候の特性を踏まえた上で栽培している。260 万ヘクタールのうち、約 60% がアンダルシア州で、ここでスペイン全体の約 80% 以上のオリーブオイルが生産されている。アンダルシア州の品質の高い EVO の特長を一言でいうと、パンチ力があるということであろうか。アンダルシアの太陽をたっぷり浴び、雨量も少ない土地柄のため、水溶性ポリフェノールが溶け出さないことにより、苦味と辛味の強度が高いオイルが形成されるといわれる。スペインの代表的品種と言ってもすぐに思い浮かぶのは、ピカル、オヒブランカ、アルベッキーナ、コルニカブラ、マンサニージャがあげられるだろうか。特にピカル



<左ページ>

(1) スペインにて顕著な 4 名のオリーブオイルテイスターによる新油テイスティング会 (2) 2014 年レバノンにて開催された国内エキストラ・バージン・オリーブオイル審査会にて (3) 公式テイスティングでは、写真右のようにウォーマーにてオイルが温められ、個人個人にて評価を行う (4) 2014 年ハエン県で行われた新オイル祭りに参加した生産者たちのボトル (5) 毎年 2 月にハエン県マルトスで行われるオリーブオイル展示会とコンテスト

<右ページ>

(6) アンダルシア州でよく食される SALMOREJO (サルモレホ/トマトをベースとした冷製スープ) はガスパチョと共に人気で、エキストラ・バージン・オリーブオイルをふんだんに使っている (7) スライスしたオレンジにエキストラ・バージン・オリーブオイルと砂糖を少々振りかける。絶品のデザートである



種は、オレイン酸やポリフェノールの含有量が多いため、安定性が高いオイルとして評価されている。また、スペイン産のEVO、もしくはVOは単一品種が多いのも特徴だ。栽培面積が巨大なため、単一品種オイルを製造しやすいというバックグラウンドがあるからである。

2014 - 2015 収穫年のオイルは、その生産量と官能見地においても不作の年だった。理由としては、その前年度まで豊作の年が多く、木自体が疲労していた（六つ子を毎年産んでいるようなものであろうか（笑）。）、5月の開花時に高温になり花が散ってしまい結実しなかった、干ばつであったということが上げられるが、ハエンにおいての生産量は60%減少と言われた。官能見地においては、収穫時期の高温によりオイルの香りの強度が低くなってしまった。今でも覚えているが、2014年は早いところで9月末から収穫が始まった。高温により成熟が急激に進んだからである。通常は10月下旬から11月上旬開始なので、いかに難しい年だったかが想像できるであろう。2015 - 2016年の収穫量は例年と比べ中から下とされているが、前年度より上昇するのは間違いない。今期は、やはり開花時の高温、50数年ぶりの夏季時の超高温、そして前年度から続く干ばつで業界人は頭を悩ませていたが、2014年が大不作だったため木が十分休息しているというプラス要素と、灌漑等による栽培技術の進歩により前年度よりも上がる予想だ。灌漑は地下水をくみ上げ利用している農家が多いが、昨年は地下水も干上がる日が何日かあったようで、いかに降水が少ない土地なのか想像できる。ただ、スペインでは灌漑様式が整っているオリーブ畑はわずか15%

程度だということも記憶いただきたい。2015 - 2016年のオイルは、前年度よりも香りと複雑性が高いので、一般的に出来が良さそうである。しかしながら、ファッション化し始めたと言ってもよい“早収穫”によって、いわゆる“マデラ”の官能見地を持つオイルが多いと感じている。マデラというのは、スペイン語で木という意味であるが、適切な成熟度ではなく、高温など他の気候的原因により果実がうまく発達せずに果肉よりも種子のほうが大い実がたくさんある状態で収穫搾油した場合に起こる。単純に早く収穫すれば調和のとれた品質の高いオイルが作れると勘違いしている農家もまだ多いのだ。

最後に購入時のポイントについてちょっと触れてみたい。ノンフィルターオイルは搾油から短期間で消費をしてほしい。このオイルはある程度の時間が経つと、容器下部に沈殿物がたまる。その沈殿物は水分とオリーブの実の残渣であり、これらは時間と共に発酵工程に入る。発酵する＝官能見地に悪影響を及ぼすという意味である。そして前記したとおり、サラサラした舌触りで苦味と辛味がないオイルは劣化しやすいため、少量容器を購入したほうが良い。容器は透明ではなく、光を通さない遮光タイプを選ぶ。光も劣化に影響するからである。最後に、毎回使用後はキャップをティッシュ等でふき取ると良い。キャップの部分が空気に触れ、酸化しやすくなるので、その部分を使用の度に拭き取ることで、注ぐ際その酸化風味がオイルに混ざってしまうのを防ぐ。

さて、この記事を読んでいただいた何名の方たちがオリーブ教に入信するであろうか。入信された方は是非ご一報を（笑）。



(1)ハエン大学のバージン・オリーブオイルの官能テストのコースにて(2)ハエン県の搾油所にて日本人対象に行ったテスト(3)2013年に開催されたオリーブオイルとマリアージュのスペシャリストコース

CURSO DE ACEITE DE OLIVA あなたもオリーブオイルの エキスパートになろう

ハエンにて最高教授陣から学ぶ
短期集中コースを不定期で開催。

アンダルシア州政府コース合格書授与

詳細はHPをご確認ください。

www.creapasion.com

"オリーブオイルを知ろう"より
コース詳細をご確認ください



田中富子 たなかとみこ / Tomiko Tanaka

日本にてフオーダー、米通信会社勤務後、2001年よりセビージャ在住。2006年個人自営業ビザ獲得。2008年アンダルシア州立ハエン大学にてバージン・オリーブオイル・テイスターにおける大学のエキスパートコースを修了し、オリーブオイル・エキスパートに。現在は、オリーブオイルコース、食品輸出入仲介業と執筆業を主に、通訳、翻訳等スペインと日本を橋渡し中。誠実、情熱、感動がモットーの熱い人間です。

HP: www.creapasion.com / <http://spain.fc2web.com>