



高島市

オリーブオイルテキスト

Vol.9



令和4年11月 高島市農業政策課

いまや食卓にかかせないものとなりつつあるオリーブオイル。
高島市では令和2年度からオリーブ産地化促進事業を進めています。
オリーブとオリーブオイルに関する情報をQ&A形式でお知らせする
オリーブオイルテキストの9回目です。



オリーブオイルの色と味には関係がありますか？

→ 色と風味（香りと味）の良し悪しは、無関係です。

オリーブオイルの色は品種や搾油時期などによりさまざまで、品質とは無関係です。
見た目の色が評価に影響しないように、
オリーブオイルコンテストでは青色に着色
されたグラスでテイastingします。



テイastingグラス
(日本オリーブオイルソムリエ協会HPより)

ソムリエ・メモ
from sommelier

深い緑色をしたオイルはさぞかし新鮮で高品質なのかと思いきや、オリーブオイルの色と品質（風味の良し悪し）は無関係です。そう知ってはいても、目から入る情報に味覚が左右されるのを避けるため、コンテストでは上の写真のような青色グラスにオリーブオイルを入れてテイastingします。（中には、故意に着色しているオイルもあるのです。）

対して私たち日本オリーブオイルソムリエ協会認定のオリーブオイルソムリエ®が日常のテイasting（お客様に紹介するためのテイasting）をする際には、オイルの色もしっかり確認しています。というのも、食材や料理とマッチングを考えた時に、オリーブオイルの色によって見映えが変わってくるからです。多くの人は見た目が味覚にも影響を及ぼすため、どんな一皿に仕上げたいかをイメージするとき、風味はもちろんのこと、オイルの色も大切な要素と捉えているのです。



おいしいオリーブオイルの見分け方は？

➡ 気になるものを少量ずつ購入し、好みの味を見つけてください。

好みは人それぞれなので、絶対的な基準はありません。
まずは高品質なものから少しずつ試してみてください。



高品質かどうかの目安の一つとして、価格があげられます。栽培から搾油、流通までどれも気を抜かずにハイクオリティーを貫こうとすれば、どうしてもそれなりの価格になってしまいます。だからと言って、高価格なら間違いなく高品質かという、そうではないオイルも残念ながら流通しているのが現状です。

また、高品質だからと言って必ずしも自分の好みに合うとは限りません。これはワインなど他の食品と同様です。いくら専門家が「おいしい！」「最高級です！」と太鼓判を押しても、皆が同様においしいと感じるわけではありません。とはいえ、闇雲に手当たり次第オリーブオイルを買って試すのもなかなか大変です。

そんな時に役立つのが、下の「風味インデックス」です。これを見ると味や香りの傾向がわかるので、専門知識のない消費者が自分好みのオリーブオイルを探す大きな手がかりになると、個人的にも非常に期待しています。vol.2で紹介した日本で毎春開催される国際的オリーブオイルコンテスト「OLIVE JAPAN®」においても、この「風味インデックス」が取り入れられています。これにより品種やブランドに詳しくない方でも受賞オイルの風味が格段にイメージしやすくなりました。「風味インデックス」を参考に、ぜひ皆様もオリーブオイルソムリエになったつもりで楽しみながら、自分好みのオリーブオイルを見つけていただきたいです。



日本オリーブオイルソムリエ協会による「オリーブオイル風味インデックス」

一般の消費者が使いやすく、かつ専門家も有益な情報を得られるように表示項目が厳選されている。

←上段は味 } そのオイルがもつ複雑な風味の中から
←中段は香り } もっとも顕著かつ強く感じられる特徴のみを表示

←下段はレトロネーザル*の有無

*Retronasal Sensation
飲み込んだ際に喉の奥から鼻にぬける香りのこと

風味インデックスによる分類は「OLIVE JAPAN 2022」のwebサイト (<https://olivejapan.com>)にある『受賞リスト』で見ることができます。

●●●次回は「オリーブオイルの歴史」についてお届けする予定です●●●