



# オリーブ・ラバーズ便り

こんにちは。グルメ・ラバーズです。このたび月刊ニュースレターを配信することになりました。オーストラリアのメルボルンから、毎月、弊社製品のご案内からメルボルンのいろいろな情報をお伝えしていきたいと思ひます。今回は、弊社の代表製品のEVOOの原料となるオリーブの歴史についてです。

## オリーブオイルの歴史

オリーブオイルの歴史は大変長いものです。しかし、いつの頃から人類がオリーブオイルを造るようになったのかは、あまりにも時代が古すぎてははっきりしたことがわかっていません。オリーブの実を搾るだけで簡単に作ることのできるオリーブオイルは、人類が最初に手に入れたオイルです。オリーブの木はイラン高原、イラク、シリア、パレスチナ地方などの中東で約6000年前に栽培されていたものにルーツがあるといわれており、「オイル」ということばの語源が、オリーブを意味するアラビア語からきています。もともとオイルといえばオリーブ

オイルだったのです。オリーブオイルの生産は、中東からギリシャ、イタリアへと伝わり、ローマ帝国の拡大とともに地中海全域に広がっていきました。20世紀後半に入ると、オーストラリア、アルゼンチン、カリフォルニア、ニュージーランド、チリのように、以前は全くオリーブの木が生息していなかった国々にまで、その栽培は広がっています。様々な場面で使用されていたオリーブオイルですが、その後の技術の発達によって、長期保存可能なさまざまな入種類の種子からの採油が可能になり、大量に安い他種の植物油が出回るようになりまし

た。その後の研究から、オリーブオイルが優れた食品であることが明らかにされて、徐々に注目が集まるようになりました。生産者側でも更に高品質なオイルを目指す取り組みが行われ、品質管理の基準なども整備されるようになりました。



## オリーブオイル 日本の歴史

ご存知でしたか？日本はオリーブオイルの輸入量が世界で3番目に多いのです。国内産地は、香川県が95%を占めております。日本に初めて持ち込まれたオリーブオイルは、安土・桃山時代にキリスト教伝導のため来日したポルトガル人神父が携えてきたものと言われています。そのためオリーブオイルはポルトガルの油、ホルトルカがなまってホルトの油と呼ばれていた。（貝原益軒の大和本草にはホルトルカとして掲載されている）江戸時代の博物学者で産業振興にも熱意を持っていた「平賀源内」は、モガシの樹と当時まだ日本に導入されていなかったオリーブとを間違え、モガシをホルトの木と名付けました。日本へのオリーブ樹の伝来は文久2年及び慶応3年に医師「林洞海」が、フランスから輸入した苗木を横須賀等に植えさせたのが最初と言われています。

オリーブ栽培が日本に導入されたのは、約100年前の明治41年（1908年）のこと。当時の農商務省が、イワシやマグロの油漬け缶詰に使用するオリーブオイルを国内自給するため、試験的にオリーブ植樹を小豆島、鹿児島県、三重県で行いました。結果的に、オリーブが根付き栽培が成功したのは小豆島だけであり、これが日本のオリーブ栽培のはじまりになっています。オリーブ栽培が成功したのは、明るく温暖で雨の少ない小豆島の気候風土がオリーブのふるさつである地中海によく似ていたためです。さらに、栽培に携わった人々のたゆみない努力が実ったからだ、といわれています。その後オリーブは農家に普及し、小豆島を中心に香川、岡山、広島などにも経済栽培が広がりました。このため日本では香川県小豆島（小豆郡）がオリーブ経済栽培の発祥の地とされております。



## EVOOワールドクッキング

EVOOを使って、いろいろな国の料理に挑戦します。今回は香港人の甄（ヤン）シェフに四川料理を作っていただきました。



### 辣子鶏（スパイシーチキン）

小麦粉をまぶして揚げたチキンをチリと調味料で炒めたピリ辛料理。油で揚げたチキンを炒めてもEVOOでさっぱりと仕上がっています。

### 麻婆豆腐（マーボードウフ）

中華料理の定番。日本で食するものよりも、香辛料の味がしっかりとついています。EVOOなら本来の味も変えずに少ない油で料理できます。



甄（ヤン）シェフ