



オリーブ・ラバーズ便り

日本の熊本地震で被災された皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。1日でも早く安心して過ごせる日が来ますようにお祈りいたします。六月に入りそろそろ梅雨シーズンの到来ですね。アジサイの花がきれいに咲き誇り、この季節ならではの美しさを味わうことができますね。ここオーストラリアはメルボルンでも、季節は冬に向かっていますが雨が多い季節なんです。アジサイは見ることはできませんが、早朝に霧に覆われることが多く、壮大な大地に霧の海を見ることができ、とても神秘的です。さて今回は、2016年オリーブジャパン主催のINTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITIONの結果と、オーストラリアオリーブアソシエーション (AOA)の活動について、オリーブオイルについての神話と誤解などをご紹介します。

OLIVE JAPAN INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION 2016

毎年開かれるオリーブジャパン主催のエクストラバージンオリーブオイルコンテストでグルメラバーズは2014年に引き続き2016年も金賞・銀賞をいただきました!!

【金賞】 グルメラバーズEVOO インフュージョンズ ローズマリー&オレガノ



【銀賞】 グルメラバーズEVOO インフュージョンズ レモン&オレンジ



オリーブオイルに関するよくある神話と誤解

誤解①: エキストラバージンオリーブオイルで調理することはできません。

エキストラバージンオリーブオイルは、ほとんどの料理に適し、それは完全に適切な選択肢です。

誤解②: ライトオリーブオイルはライトビールのように 低カロリーです

いいえ、カロリーは同じです。すべての植物油の1大さじあたり120カロリーと同じになります。あなたは精製オイルにたくさんのお金を払っていることになります。

誤解③: 製品にファーストコールドプレスオリーブオイルのラベルを探すのは最も重要なことです。

ファーストコールドラベルはU.S.では特に何の意味もない時代遅れの分類です。

誤解④: オリーブオイルは、無期限で貯蔵が出来ます。

いいえ。エキストラバージンオリーブオイルは傷みやすい製品です。それが新鮮である場合に最高の状態です。それは1年から3年間の貯蔵寿命を持つことができますが、最高の最大味と品質のための収穫の1年以内に消費されることをお勧めしています。

誤解⑤: オリーブオイルは冷蔵庫で固化する場合、それは真のエキストラバージンです。

そうとは限りません。低温で固まっているオリーブ油は品質または等級については何も伝えません。それは主に油の脂肪酸組成によります（それはオリーブ多様性と熟成によって異なります）、そして、いくつかの天然に存在するワックスです。

誤解⑥: すべてのインポートされたオリーブオイルは、低品質および粗悪品です。

これはナンセンスです。多くの優れたインポートされた油は世界中から来ています。いかなる国も、高品質のエキストラバージンオリーブオイルの生産を独占していません。

誤解⑦: 色は、品質をみわけるのに良い指標です。

いいえ、それが茶色でない限り。茶色の場合酸化しているので避けてください！エキストラバージンオリーブオイルは明るい黄橙色、エメラルドグリーンから黄緑色まで色で変動します、そして、それら全部が素晴らしいものがあります。

誤解⑧: ほとんどのオリーブオイルはイタリアから来ています。

実は、スペインが生産国ナンバーワンです。そしてイタリア、ギリシャとチュニジアと続きます。オリーブオイルノ多くは出荷業者からイタリアにやってきますが、原産国は他の国のものです。あなたは背後のラベルに小さく記述された原産国を見る必要があります。

オーストラリアのオリーブ協会について:

オーストラリアのオリーブ協会は、研究と情報の普及とオーストラリアの国民のオリーブ産業の持続的な発展を促進する業界団体として1995年に設立されました。

協会は意識を高め、健康上の利点、新鮮さとオーストラリアのエキストラバージンオリーブオイルの品質について消費者を教育するためのオーストラリアのエキストラバージンのブランドを立ち上げました。

協会は最近、真正性と認証製品の品質を保証し、輸入製品と区別の実践のための規範を導入しています。認定されるために、製品はオーストラリア産でなければならず、感覚刺激(味)と化学テストを受けなければなりません。

オーストラリアのオリーブオイルの規格

- I. オイルの等級を明確にする
- II. エキストラバージンオリーブオイルを構成するものを明確にする
- III. 品質と信頼性のために、最新かつ効果的な試験方法を含む
- IV. 賞味期限への技術基盤を提供する(賞味期限を設定するための技術)
- V. 消費者の混乱を最小限に抑えるために、表示義務(ラベルをつけること)を提供する
- VI. ピュア/ライト/エクストラライトなどの誤解を招くような単語の使用を厳しく取り締まる
- VII. 原産国/地域を記述を検証

ちょこっと **OZ**



オーストラリアの代表する動物といえばカンガルーとコアラですが、こちらのウォンバットもオーストラリアの動物なんです。コアラに近い種類で大きさや見た目もコアラに似ていますが、こちらは地面に巣穴を作って暮らす動物です。もこもこしてかわいいですね。

EV00クッキング

オリーブオイルを使ったドレッシング



シンプルドレッシング

【材料】4人分

EV00	100ml
酢	50ml
塩	小さじ1
胡椒	適量
砂糖	小さじ2

たまねぎドレッシング

【材料】4人分

たまねぎ	1/2個
EV00	大さじ2
酢	大さじ2
塩	少々
胡椒	小さじ1/2
醤油	大さじ2杯半
砂糖	大さじ2

人参ドレッシング

【材料】4人分

人参	1本
EV00	大さじ3~4
酢	大さじ4
塩	小さじ1/2
胡椒	少々
醤油	少々