



ほんものを たべよう

提出日	11/火	水	木	金
	16	17	18	19
配達日	11/火	水	木	金
	23	24	25	26
翌々週分配達日	11/火	12/水	木	金
	30	1	2	3

2021.11月4週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

- 本当に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

調味料

有機栽培エキストラバージン・オリーブオイル

リーズナブルだけど最上級の風味

グレネリーエステート

文責 西川 榮郎(安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

有機栽培ワインメーカーが作る、エキストラバージン・オリーブオイル

オルターカタログ2021年5月2週号でご紹介した有機栽培したぶどうで、酸化防止剤不使用の希少なワインを製造している、南アフリカのグレネリーエステート(Glenelly Estate) ニコラ・ビュロー(Nicolas Bureau) CEOは、有機栽培したオリーブの実を原料にエキストラバージン・オリーブオイルも製造しています。

オルターいち押しオリーブオイル

このグレネリーエステートのエキストラバージン・オリーブオイルは、適度に渋み、苦みのある最上級の風味があるオリーブオイルです。また本場地中海と遠く離れていて無名であるため、価格もたいへんリーズナブルでお得です。オルターがこれまで出会ったオリーブオイルとしては一番のおすすめといえます。

オリーブに適地

南アフリカ、ステレンボッシュの雄大なシモンズバーグ山の山麓に2.5ヘクタールのオリーブ園があります。



グレネリーエステートの有機栽培エキストラバージン・オリーブオイル

●品種

フラントイオ
レッチーノ

●栽培方法

防除 抗真菌剤をはじめ、一切の農薬の使用はありません。捕食昆虫を活用しています。

肥料 草やカバークロープ(緑肥作物)を活用しています。化学肥料はもとより、有機肥料も使用していません。

●製造工程

- | | |
|-------------------|-------|
| 1 収穫 | 4 压榨 |
| 2 選別・洗浄 | 5 ろ過 |
| 3 粉碎(手動ミルでペースト状に) | 6 瓶詰め |



気候も地中海性気候でオリーブ栽培に適しています。

グレネリーエステートのオリーブ園は、グレネリーエステートのワイン用ぶどう園に隣接しています。オリーブ園の栽培責任者はグレネリーエステートの有機栽培ぶどう園と同じハインリッヒ・ルーさんです。

品種はイタリア原産

オリーブの栽培品種は「フラントイオ」と「レッチーノ」です。原産地はイタリア、トスカーナです。「フラントイオ」はフルーティーさを与えます。「レッチーノ」は繊細でエレガンスさを与えます。

捕食昆虫、カバークロープ活用

グレネリーエステートのオリーブは有機農業で育てられます。害虫対策としては、隣接するぶどう園でアナギルトと呼ばれる昆虫や自然の捕食昆虫を放しています。捕食昆虫を毎年放出することにより、オリーブおよびぶどうの農園全体を保護しています。また、カバークロープ(緑肥作物)を植えることで、自然の捕食者であ

市販のエキストラバージン・オリーブオイルの問題点

現在日本は米国、イタリア、ブラジルに次ぐオリーブオイル輸入大国です。しかし、日本人が手にするエキストラバージンオリーブオイルでほんものは極めて稀です。本場イタリアでさえ、イタリア産は20%、あとはスペイン、北アフリカ(チュニジアなど)、中近東(トルコなど)など地中海沿岸の国からの輸入物です。そして、イタリア産のオリーブオイルの実に98%が一級品とはいえない現状にあるといわれています。

「原産国」の偽装だけなら、まだまだなのでしょうが、他の安い植物油が混入されるケースが一般的です。菜種油、大豆油、コーン油、ピーナツ油、ヒマワリ油、パナの実油、ケシ油、ゴマ油、ランパンテオイルが使われ、工業用の葉緑素(ベータカロテン)で着色し、植物エキスで香りをつけ、エキストラバージンオリーブオイルをほんの少し混ぜるという方法です。ハーブや植物根を使う偽装はローマ時代から現在まで続いているということです。

1981年スペインで起きたオリーブオイルによる「有害オイル症候群事件」では推定800人の死者が出ました。毒性の強い有機化合物アニリンの入った菜種油が混入していたためでした。発がん性物質PAHs(多環芳香族炭水化合物)や鉛油が混入していたこともありました。

現在日本は米国、イタリア、ブラジルに次ぐオリーブオイル輸入大国です。しかし、日本人が手にするエキストラバージンオリーブオイルでほんものは極めて稀です。

るテントウムシが棲みやすい環境を作っています。オリーブ園の雑草は種ができて繁殖する前に刈り取っていますが、害にならない植物や土着の植物に関しては刈り取らず保護しています。

土壌生態系も大切に

土壌については、不耕起を原則にしています。いたずらに自然の土壌環境を乱さないようにしています。いたずらに耕作することで、土壌中の微生物に害を与えたり、大気中に炭酸ガスを放出したり、土壌を乾燥させたりしないように心がけています。土壌の構造と自然なpHを維持することを大切にしています。

コールドプレスで風味を守る

オリーブの収穫は2~4月頃です。収穫は手作業で丁寧に行います。収穫後は低温を保ち、できるだけ早く製造施設に送ります。压榨はオリーブオイルの特性や風味が損なわれることがないよう手作業で丁寧にコールドプレス(27℃以下)で行います。コールドプレスは最大でも24時間以内に完了します。瓶詰時も風味を逃さぬようコールドフィルターで行います。化学薬品は一切使いません。こうして、まろやか、草やコショウの風味のエキストラバージン・オリーブオイルが誕生します。

エキストラバージンオイルの本来の定義は製造工程においてオリーブの実の洗浄、粉碎、攪拌、抽出、遠心分離、濾過以外の処理を行わないことです。そしてカビ臭、腐敗臭、酸化臭、ワインビネガー臭、キュウリ臭、汚泥臭などがない高級なオリーブオイルです。新鮮なうちに加工すること、無加熱が条件です。オリーブの実の鮮度を落として加工すると過酸化物質の臭いがします。

市販されているエキストラバージンオリーブオイルには、劣悪なオリーブオイルから低温脱臭装置で悪臭を取り除いたものも一般的です。当然風味も飛び、オリーブオイルの特徴の抗酸化力も期待できません。ほんもののオリーブオイルなら12℃一定なら80年間変質しないといわれていますが、一般のオリーブオイルは劣化が早く、数カ月で劣化してしまいます。

n-ヘキササン抽出、脱溶剤、脱酸性化、脱臭、脱ガム、再エステル化加工など化学処理も施されます。それら二セエキストラバージンオイルにはイタリア国旗、有名農場のラベルが貼られ、オーガニック表示まで偽装されています。

オリーブオイルが防虫剤のナフタリンで汚染していた事件も発生しています。輸入コンテナ内部のナフタリン汚染された塗料から、オリーブオイル容器のプラスチック(フレキシパック)のポリマーを通してナフタリンが染み込みオリーブオイルを汚染したケースです。さらにオリーブオイルの闇の詳細を知りたい方はジャーナリスト、トム・ミュラーの命がけの著書「エキストラバージンの嘘と真実」(日経BP)を参考にしてください。