

『オリーブに魅せられて』

非常識な発想から生まれた新製法

フレッシュオリーブのオリーブオイルはいつも新鮮搾りたてをお届けしています。それが可能なのは、世界に先駆けて独自開発した冷凍製法によります。

冷凍製法というのは、オリーブを収穫して瞬間冷凍にし、マイナス20℃以下で冷凍保管。必要な時に必要な分だけ解凍して搾油する方法です。

一見だれでも思いつきそうな方法ですが、オリーブ業界では全く独創的な製法です。というのは、業界の常識として、オリーブは収穫後、24時間以内に搾油し、オイルをタンクに貯蔵するのが通例です。その考え方は千年間変わっていません。

冷凍オリーブを使おうと思ったのは、全く素人的な発想からです。



化粧品開発が発端

2000年11月、私は20年以上化粧品業界に身を置いていました。当時、食品としてのオリーブオイルの知識はありません。勤めていました化粧品会社で、お客様のお肌に合わせ、店頭で基礎化粧品を作り、その場で販売する新事業企画を検討していました。いわゆるパーソナルコスメの開発です。その品揃えの

中で、化粧水は簡単に作れるのですが、問題はクリームや乳液です。いずれも“乳化”という工程が必要で、油分と水分を細かく均一に混ぜるその工程には、配合原料を量ったり、混ぜたりする時間も含め、30分以上時間がかかります。注文を受けてお客様を30分も待たせる訳にはいきません。悩みに悩んだ末、思いついたのがオリーブオイル100%の美容液でした。

オリーブオイルは美容効果が高く、製造も簡単。しかも、防腐剤も不要。新鮮な無添加オリーブオイルを販売できないかと考えたのです。早速、手当たり次第にオリーブオイルに関する情報を集め、勉強しました。



閃いたアイデア

オリーブ果実は収穫すると傷みやすくなります。

だから出来るだけ早く搾油しなければ、良質なオイルは作れません。

また、オリーブは一年に一回しか収穫できません。年中使用するには、どうにかして新鮮な状態でオリーブ果実を保存しなければなりません。そこで、思いついたのが冷凍保存。

思わず「これだあー！」と膝^{ひざ}を2回たたきました。

オリーブオイルは6000年以上の歴史を持ちますが、時代が変われば、当然作り方も進化します。50年前まで石臼^{いしうす}を使ってオリーブを砕き、布袋に入れて^{おもし}重石してオイルを搾り出していました

だが、今はそんな旧製法で作っているところはほとんど見られません。石臼のかわりにクラッシャーという粉碎機、重石で搾るかわりに遠心分離装置が使われています。

技術進歩により、オイルの品質も数段レベルアップしました。

同じように、冷凍技術が進歩した昨今、
その技術を使わない^{すべ}術はありません。



自分で試してみるしかない！

早速、小豆島のオリーブオイル会社やスペインの専門家に私のアイデアを相談しました。専門家らは異口同音に無理だというのです。冷凍すると搾油できなくなるという理由です。「実際に冷凍して試したのか？」と尋ねると、「多分、出来ない筈だ」と、推測で言っていることがわかりました。

私は一応化粧品及び皮膚科学者として仕事に携わって参りましたので、根拠のない情報を受け入れることには抵抗があります。世の中に情報がなければ、自分で試してみるしかない！

美味しさに感動

2002年秋、スペインの友人ロベルト・マルチネス（あだ名はマルちゃん）に協力してもらい、スペインから500kgを冷凍輸入し実験することにしました。スペインから輸入したの

は、マルちゃんが地元のオリーブ農場に詳しくあったことから、スムーズに良質のオリーブを見つけてくれたからです。

もちろん国内でもオリーブを探したのですが、国産オリーブの収穫量が少なく、分けてもらうことが出来ませんでした。

搾油は小豆島の東洋オリーブさんをお願いしました。

その搾油に立ち合い、遠心分離装置から出てくる黄金色のオイルを舐めてみると、今までに味わったことのない美味しさ！

新鮮なフルーティな香りとオイルとは思えないさっぱりとした味は今でも忘れることはできません。こんなに美味しいオリーブオイルならば、食用オリーブオイルとしても開発したいと考えました。



悩んだ末に事業立ち上げ

ところが、その後商品化は進んでも、会社側が販売に踏み切ってくれません。本格販売でなくても、まずテスト販売からと提案しましたが、結局、理解は得られず中止となりました。

私の説得力が足りなかったからでしょう。開発時の試食アンケートでは約700人中7割以上が商品化を望む声が寄せられていました。だから、商品開発者の私としてはどうしてもあきらめることが出来ませんでした。

色々悩んだ末、会社を辞め、独自で事業を立ち上げることを決心

しました。2004年9月、退職金をはたいてフレッシュオリーブを創立しました。

美味しく体にも良い

当社のオリーブオイルの特徴は、なんと言っても、新鮮なこと。エキストラバージンオリーブオイルは酸化の進み具合を測る“酸度”が0.8%以下です。これは国際基準で、日本も同じ。

ちなみに、バージンが酸度2.0%以下、2.0%以上は食用には不適で、精製オリーブオイルの原料に回されます。

搾油時に0.8%以下であっても、オイルは時間と共に徐々に酸化し、酸度が上がります。保管状態が悪いと、数か月で基準を超えることもあります。

輸入されたオリーブオイルを食して、汗臭いにおいが元で嫌いになられた方は多いようです。



酸化が進むと、オイルが酸化分解して異臭や脂っぽさが増します。元々オリーブオイルには抗酸化力があり、サラダ油やゴマ油などの種油に比べて酸化しにくいのですが、それでも製造後1年以上経ちますと、酸化が進みます。

新鮮なオリーブオイルは、ポリフェノール含量が豊富で抗酸化力が高く、栄養価も優れ、健康のためにも良いのです。

様々な効果が期待

オリーブオイルには、動脈硬化、心臓病の予防やダイエット効果、便秘解消、胃腸強化、骨粗しょう症の予防、乳癌・大腸癌の予防、糖尿病などの生活習慣病の予防など様々な効能効果があると報告されています。オイルが劣化したのでは、その効果は期待できません。新鮮であることは、美味しいだけではなく、オリーブの効力を生かすためにも大事なことです。



食の安心・安全に応える

当社のオリーブオイルは、誰がいつどこで収穫し、どのように製造したかが詳細にわかります。すなわち、トレーサビリティ（物の流通経路を生産段階から最終消費段階まで追跡が可能な状態）が明確です。食の安全に十分応えるものです。

スペイン農場責任者のベニトさんは、とても責任感が強く、信頼できる人です。おまけにイケメン。

私も収穫時には農場に足を運び、自分の目でオリーブの品質を確かめています。品質には万全の自信を持っています。

一方、輸入オリーブオイルは搾油後どれくらい日数が経過しているのかが不明です。賞味期限から推察するしかありません。トレーサビリティも不明確なものが多々あります。品質劣化した

2級品オリーブを使い、多種オリーブオイルをブレンドして、味をごまかしている例。もっと悪質な事例は、オリーブオイルとは異なる安いオイルを混ぜて、エキストラバージンとして偽装している例など。見破ることが難しいため要注意です。

日本人の食生活にあったオリーブオイル

当社のオリーブオイルは洋食に限らず和食にもよく合います。例えば、お浸し。野菜を湯がいて、水気を切り、おだしに浸して作るシンプルなお料理です。これに、こってりとした脂っぽいオリーブオイルをかけますと、折角の野菜の繊細な甘みやうま味が消されてしまいます。ところが、新鮮オリーブオイルを使いますと、野菜のうま味がもっと深みを増して、新しいお浸し料理に変身します。

サラダも同様。新鮮な野菜の美味しさを楽しむには、味が濃いドレッシングは不要。新鮮なオリーブオイルとお塩、少量のお酢かレモン汁があれば十分です。

新鮮オリーブオイルは、海外の専門家からも高い評価を頂いていますが、和食に合う日本人のためのオリーブオイルではないかと思っています。



国産オリーブの限界打破

当社の冷凍製法は、オリーブオイルの生産から流通・販売スタイルを一新する21世紀の革新的技術だと思っています。

活用次第で、将来の国内オリーブ事業にも大きな弾みを与えると思っています。



日本はどうしても湿度が高く、雨量が多くて、

高品質のオリーブを栽培できる自然環境ではありません。

また、農地も限られ日本の需要に合う量のオリーブを栽培することも困難です。2009年の調査では海外からのバージンオリーブオイルの輸入量は2万トンを超えています。もし、これを国産で全て補うには20万トンのオリーブが必要です。現在の国内収穫量はその0.1%以下。年々需要が増えてきている現状で、このギャップを埋めることは不可能です。

日本技術の利点を生かせる

当社の冷凍製法を使いますと、必要な時に必要な分だけを搾油しますので、スペインやイタリアの様な大規模な設備は要りません。収穫スケジュールに縛られて生産する必要がありませんから、量をこなすことよりも、品質を高めることに力が注げます。

元々日本人はモノ作りが得意です。完璧を求める職人氣質、勤勉

さ、わび・さびに代表されるような繊細さを併せ持ちます。

だから、良質のオリーブさえあれば、海外品とは一味違う競争力のある商品を作ることが出来ると

確信しています。



今までにない新製品の発信

当社は日本人の嗜好に合わせて新しいオリーブオイルも開発しています。その一つが柚子香味オリーブオイル。高知産の柚子皮を使い、搾油時にオリーブに混ぜて、柚子の風味を移します。

ほのかに柚子の新鮮な香りが立ち、洋食、和食にととてもよく合います。

お刺身に柚子香味オイルとわさび醤油をかけますと、新しい創作和食になります。



お得意先の鎌倉イタリアンレストランでは、アイスクリームにこの柚子香味オイルとお塩をかけたデザートを出しています。

店長考案の大人気メニューだそうです。

他に国産レモンを使ったレモン香味オイルも好評です。国産レモンが取れる時期に季節限定で作っています。これも、人気で冬になると必ず販売時期の問い合わせが来ます。

これからも、喜んでもらえる他にはない新作オリーブオイルを考案していきたいと思っています。

日本のオリーブ事業を育てたい

当社の冷凍製法は特許を取得しています。希望する方には、この製法を無償で使用許可しています。

良質のオリーブオイルの消費量をもっと底上げして、健康向上の一助になればと願うからです。

スペインではオリーブオイルを「神からの贈り物」と表現しています。命を守る大切なオイルと位置付けているからです。その通り、オリーブオイル多用する地中海沿岸域では、心臓病などの生活習慣病の発生率が極めて低いことが良く知られています。

日本人の平均オリーブオイル消費量は年間300g程度。ギリシャ人、スペイン人の100分の1です。先進国の中でも最低レベルです。

多分、オリーブオイルの値段が高いことやバイヤーを含めオリーブ関係者が育っていないことが関係していると思います。

良質の新鮮オリーブオイルをもっと手軽に買えるようになればと切に願っています。それには、正しい知識を身に付けたオリーブ従事者を育てていく必要があります。



私は日本オリーブオイルソムリエ協会の設立当初から当協会の講師もしています。うれしいことに、年々受講者が増えています。地道ですが、次世代を担う若い方々にオリーブオイルの魅力を今後も伝えていきたいと思っています。

おわりに

最近、海外から代理店になりたという照会が来ています。

いくいくは本場スペインにも波及し、日本から発信したオリーブオイル技術が世界でも花咲くことを夢見ています。

キャリーぱみゅぱみゅの曲「にんじゃりばんばん」に、

“常識を変えたら驚きが日常に”の一節があります。

まさに、常識を変えて作ったオリーブオイルで、日常の食卓に驚きが湧きあがることを願っています。私たちの働きが皆様の健康と幸せに少しでも貢献出来ればこの上ない幸せです。

今後も絶えず技術を磨き、喜んでもらえるオリーブオイル作りに頑張って参りたいと思います。

2014年9月でフレッシュオリーブは創立10年を迎えます。これも、一重にご愛顧頂いたお客様をはじめご支援・ご協力を頂いた取引先、関係者方々のお蔭です。

心からお礼申し上げます。



株式会社フレッシュオリーブ

代表取締役 大山康明