

かがわアグリノベーションズ主催

特別シンポジウム

『OLIVE ALIVE in TOKYO 2013』

オリーブ・アライブ イントウキョウ 2013





日本の” オリーブ・カンントリー かがわ” より発信

限らない魅力を秘めた植物・オリーブ

その未来の可能性を語りあい、豊かな実りを堪能する

『OLIVE ALIVE in TOKYO 2013』

香川県の県花・県木であるオリーブの食品としての健康への有用性は、昨今、メディアでも頻繁に報道されています。聖路加病院の日野原名誉院長（101歳）が健康法として1日スプーン1杯のオリーブオイルを摂取しているというエピソードは、TVの情報番組でも多数取り上げられ、広く知られるところとなりました。

また最近では香川県においてオリーブの葉を飼料に用いたハマチの養殖が盛んに行われており、その味わいや鮮度保持力がオリーブの成分であるポリフェノールの効果により、飛躍的に向上したと言われています。さらには、葉の抽出成分が医薬分野や美容分野でも注目されるなど、健・食・医・美の各方面で、いっそう幅広い展開を見せはじめています。しかしその反面、世界のオリーブオイル業界においては、利益優先のために品質に問題のあるオイルが安価で大量に流通してしまっているという事実があります。

私ども「かがわアグリノベーションズ」は、そんな今こそ、日本の飲食、化粧品、医薬関連のみな様はもちろん、広く消費者のみな様にもオリーブの本当の魅力と可能性・そして真実を知っていただく必要があると考えました。

このたび「かがわアグリノベーションズ」の主催により開催させていただくこの日本初の本格的なオリーブ・シンポジウムは、国内外よりオリーブにまつわる専門家をお招きしてのパネルディスカッションと、広尾の人気イタリアンにおけるオリーブオイルと料理のテイasting&マリアージュの2部構成にて展開。知識・味覚の両面で、まさに今の生きたオリーブの情報＝『OLIVE ALIVE』を体験していただける内容となっております。どうぞこの機会に、日本のオリーブカンントリー・香川から発信する、新たなオリーブ・イノベーションの幕開けをご体感ください。

かがわアグリノベーションズ コーディネーター
野村證券高松支店 6次産業化ボランティアプランナー
澳 敬夫

『OLIVE ALIVE in TOKYO 2013』

2013年1月28日（月）

●15:00～17:00

第一部 パネルディスカッション

「オリーブ・シンポジウム」

場所：大手町アーバンネット 21F 東京會館「スタールーム」

東京都千代田区大手町2-2-2

●18:30～20:30

第二部 オリーブオイルと料理のテイasting&マリアージュ

「オリーブオイル・テイasting」

場所：広尾「リストランテ アクアパッツァ」

■ご参加予定のみな様

- ・ホテル・外食産業 ご関係者様
- ・化粧品会社 ご関係者様
- ・製薬会社 ご関係者様
- ・食品関連会社 ご関係者様
- ・料理関係・旅行関係出版会社 ご関係者様
- ・各種メディア ご関係者様

主催 : かがわアグリノベーションズ
(香川大学 野村アグリプランニング&アドバイザー)

問合せ : TEL 087-823-2413
e-mail oki-09vh@jp.nomura.com
野村證券高松支店 担当：澳（おき）



第一部 オリーブ・シンポジウム

「オリーブの真実・その無限の可能性と未来」

オリーブ業界のプロフェッショナルが集い、パネルディスカッションを行います。それぞれのスペシャリストたちが、独自の研究結果や体験に由来する考察をを交えつつ、それぞれの熱い思いを活発に語り合う、日本初の本格的なオリーブ・シンポジウムです。

●料理界 ……「アクアパッツァ」オーナーシェフ 日高良実氏

イタリアンの匠として知られ、イタリアでも修業経験のある人気レストランのシェフが、オリーブオイルの特性を生かした料理の無限大の可能性について語ります。



●学会 ……香川大学農学部長 早川茂教授

オリーブ研究の第一人者より学術的見地から見たオリーブの健康への有用性の、食品に留まらない広い産業分野への応用の可能性について語ります。



●オリーブオイル業界

……「フロスオレイ」主宰 マルコ・オレヅィア氏

世界的なオリーブオイルにおける「ミシュランガイド」とも言える「フロスオレイ」主宰として、世界から見た国産オリーブへの評価と今後のオリーブビジネスの課題について語ります。



……オリーブオイル鑑定士 荻堂紀里氏

料理研究家としての活動の傍ら、イタリア国家資格の ONAIO と UMAIO のオリーブオイル鑑定士であり、フロスオレイ唯一の日本人審査員。日本と世界のオリーブオイルの平和的発展のための課題について語ります。



●生産農家……「アライオリーブ」代表 荒井信雄氏

小豆島で高品質オリーブの生産・加工を手がけるアライオリーブ代表。国産オリーブの生産・加工技術の現状と、海外製品との差別化について語ります。



日時：2013年1月28日（月） 15：00～17：00

場所：大手町アーバンネット 21F 東京會館「スタールーム」

東京都千代田区大手町2-2-2

参加無料（事前に参加お申込みください）

パネルディスカッション

「オリーブの真実・その無限の可能性と未来」

■パネラー

「アクアパッツァ」オーナーシェフ 日高良実氏

香川大学 農学部長 早川茂教授

「フロスオレイ」代表 マルコ・オレヅィア氏

オリーブオイル鑑定士（フロスオレイ審査員）荻堂紀里氏

「アライオリーブ」代表 荒井信雅氏

■コーディネーター

野村證券高松支店 6次産業化ボランティアプランナー
澳 敬夫

【参加お申込み・お問合せ】

TEL 087-823-2413

e-mail oki-09vh@jp.nomura.com

野村證券高松支店 担当：澳（おき）





第二部 オリーブオイルと料理の

テイasting&マリアージュ

第一部のオリーブ・シンポジウムにてオリーブについての最新情報をインプットしていただいた後は、会場を替えて広尾の「リストランテ アクアパッツァ」へ。第二部は、限られた人数対象ではございますが、国内外の2013年度ヌーボーのオリーブオイルのテイasting会と、それらのオリーブオイルを使った日高シェフによる本格的なイタリア料理、さらには日本の「オリーブ・カンントリーかがわ」産の滋味あふれる食材のマリアージュをお楽しみいただきます。

●テイasting会

フロスオレイ主宰オレッジア氏とオリーブ鑑定士の萩堂氏の指導の下に、スペイン・イタリアより取り寄せた高評価のオリーブオイルと国産オリーブオイルを比較すると同時に、ディエット(欠陥)オイルもテイasting。欠陥オイルの見分け方や原因など、正しいオリーブオイルの知識をレクチャーいたします。

●マリアージュ試食会

日高良美シェフの手による、それぞれのオリーブオイルの特性を生かした素晴らしい料理をご堪能いただけます。その中で、それぞれの食材や調理方法により、合わせるオリーブオイルの特性の違いを実感。さらには、新しい素材との意外なマリアージュも提案してまいります。テイasting会で見出したテイストやアロマ特性が、料理と出会うことにより、何倍にもふくらむ感動をご体験ください。

日時：2013年1月28日(月) 18:30~20:30

場所：リストランテ・アクアパッツァ

東京都渋谷区広尾 5-17-10 EAST WEST B1F

TEL 03-5447-5501

会費：おひとり様 10,000円

人数：限定30名様(要ご予約)

※人数限定のため、ご予約は先着順とさせていただきます。ご了承ください。

【参加ご予約・お問合せ】

TEL 087-823-2413

e-mail oki-09vh@jp.nomura.com

野村證券高松支店 担当：澳(おき)





【参考資料】

かがわアグリノベーションズ 概要

以下の3者がメンバーとなる産官学連携の研究コンソーシアム。香川大学が中心となり、産学連携で農業の産業化推進を研究する団体です。

- 1) 香川大学（大学院地域マネジメント研究科、農学部、社会連携・知的財産センター）
- 2) 株式会社百十四銀行（地域コンサルティンググループ）
- 3) 野村證券株式会社

NAPA（野村アグリプランニング&アドバイザー株式会社）

- ・地域マネジメント研究科（ビジネススクール）がコーディネーター兼事務局。
- ・工学部、医学部、経済学部、教育学部、法学部も参加。



<http://www.gsm.kagawa-u.ac.jp/aguri/index.html>

2012 年度夏期 オリーブ・シンポジウム

テイスティング・メニュー

下記は 2012 年 8 月 3 日に高松市内で開かれたオリーブシンポジウムの際にテイスティング会でお出ししたメニュー等からの参考例とマリアージュのテイスティング結果（参加者の主観）です。前回の企画では、それぞれのオイルの特性と食材との相性が際立つよう、素材のものをシンプルに味わって頂く調理構成としました。

- ①白身・赤身・甲殻類、オリーブハマチの刺身をそれぞれのオイルで
・オリーブハマチとオイルは好相性、さらに醤油を合わせると深みが増す。
- ②フリットミスト 精製油とオリーブオイルそれぞれの揚げ油で
・オリーブオイルの方がサクッと揚げり、胃にもたれない。
- ③香川県野菜のバーニャカウダ
・オイルを加熱するのとニンニク、アンチョビが加わるため特性の違いは薄まる。
- ④さぬきの夢 2009 を使った生パスタの「カマタマラ」を小豆島産オイルで
・半熟卵のやさしい味と国産オイルの淡い風味との相性は抜群。
- ⑤オリーブハマチのグリエ
・串で直火で焼いたものには優しいオイルが好相性。
- ⑥ちびおにぎり（梅・昆布）をそれぞれのオイルで
・国産オイルとはベストマッチ、コメの甘みと風味がより際立ってくる。
- ⑦自家製パンをそれぞれのオイルで
・コラチーナのような外国産の強いオイルがよりパンの甘みを引き出す。
- ⑧土佐あか牛のモモ肉のタリアート
・強いオイルか優しいオイルが良いかは好みか。
- ⑨ジェラート 好みのオリーブオイルをかけて
・国産オイルは好相性、強いオイルはジェラートの甘みとけんかする。



2013・1・28開催

かがわアグリノベーションズ主催 特別シンポジウム

OLIVE ALIVE 2013

参加申込書

FAX 送付先

野村証券高松支店 澳(おき)宛

FAX : 087-822-3802

ご法人名	
ご役職	
ご芳名	
第1部 パネルディスカッション	出席 欠席 どちらかに○印をおつけ下さい
第2部 【限定30名】 体験テイスティング試食会	出席 欠席 どちらかに○印をおつけ下さい 人数限定のため先着順となります。お早目にお申込みください。
ご連絡先電話	
メールアドレス	

e-mail 送付先

oki-09vh@jp.nomura.com

野村証券高松支店

澳(おき)宛

