



平成27年11月3日（祝・火）、高知共済会館 桜の間で公益社団法人日本栄養士会共催、日清オイリオグループ株式会社様の協賛をいただき開催しました。

和食にも合うオリーブオイルは、本質的には調味料であり、無論、揚げる、炒めるといった加熱調理にも適性がある植物油です。オリーブセミナーでは、栄養だけでなく、その産地、歴史、生産秘話等に触れながら、おいしさアップの要素としてのオリーブオイルを再発見する機会となりました。セミナー当日は、90名の参加者を得て、魅力の1つである、フルーティな香りも楽しみながら、好みのオリーブオイルの味や適する料理を見つけることができたことでしょう。

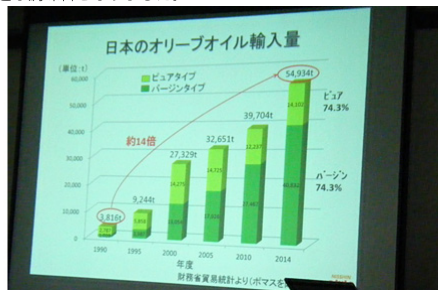


講演：すばらしきオリーブオイルの世界 ～長い歴史と食文化を有する自然食品～

「日清オイリオグループ（株） 鈴木俊久先生による講演」
鈴木先生は、国際的に活動なさっており、オリーブオイル・テイスティング・パネル・スーパーバイザーという難しい資格を有しておられます。セミナーでは、栄養だけでなく、その産地、歴史、生産秘話等を聞くことができ、オリーブオイルがぐっと身近に感じることができました。



オリーブオイルの輸入量は、近年急激に増加しており、より身近な調味料となりました。



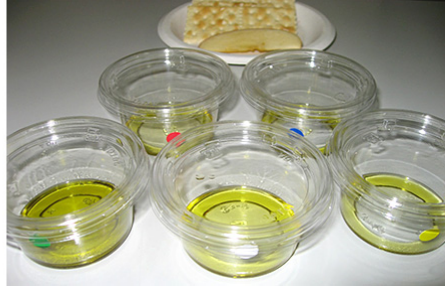
オリーブオイルのテイスティング


5種類のオリーブオイルのテイスティングは、色・香り、苦味などの違いを確かめながら・・・じっくりと味わっていきます。そして、リンゴやクラッカー、水などで口腔内を整えて次のオリーブオイルに味や香りが混ざらないようにしていきます。参加された皆様も充実した講演と五感を研ぎ澄ます体験に満足して帰られました。


本日テイステイングするオリーブオイル

- A.  スペイン産 (アンダルシア)
- B.  イタリア産① (ルッカ)
- C.  ギリシア産 (カラマタ)
- D.  イタリア産② (シチリア)
- E.  チリ産 (サンチアゴ)





 W3Cの基準に準拠しアクセシビリティの配慮に努めます。

 適正なスタイルシートを使用し、アクセシビリティの確保に努めます。