

## オリーブオイル便り NO.8 (2023年4月)



今季もオッサーニのオリーブオイルをお買い上げいただき、ありがとうございます。オッサーニ農園からの報告によりますと、今季は天候等に大変恵まれ、素晴らしい質のオイルを絞ることが出来たとのことです。今季のオリーブオイルは、農園主としても自信作のようで、是非、多くの皆様に素晴らしいオリーブオイルをお楽しみいただきたいとのことでした。

この様に、現地では素晴らしいオイルが生産されたのですが、今年は運送予定の船がウクライナ問題等の影響で遅延を繰り返し、スタッフ一同、現地やシッパーと連絡を重ねることとなりました。オリーブオイルの出港が遅れますと、生産者や荷主はオリーブオイルの保存状況にとっても気を使います。なぜなら、オリーブオイルは時間の経過とともに、酸化してしまうからです。さらに、オイルに含まれる揮発性の芳香成分、色や風味の元である葉緑素、ビタミンEやカロチンも少しずつ失われていきます。そこで今回のオリーブオイル便りでは、少しでも長くオリーブオイルの風味をお楽しみいただけるよう、保存方法について皆様にお伝えしたいと思います。



オリーブオイルの保存は、温度、光、空気の3つがポイントとなります。まず、温度は、12度～15度程度がオイルの保存に最適な温度と言われております。熱くなりがちなコンロ周りに置くことは、避けていただきたいところです。また、紫外線はオリーブオイルの酸化の原因になりますので、日光に当たるところは保存に適しません。さらに、空気に触れると酸化が進みますので、オリーブオイル使用後は、瓶の蓋をしっかりとお締めください。

このように、オリーブオイルを保存する際に、温度、光、空気の三つに気を付けていただくと、長期間、その風味を楽しめるかと思えます。ここまでお読みいただいて気付かれた方がいらっしゃるかもしれないのですが、そう、ワインの保存方法にとってもよく似ているのです。ただ、オリーブオイルはワインと異なり、時間の経過とともに熟成して美味しくなるわけではありません。オリーブオイルの風味を最高に楽しむ方法、それは、瓶を開けたら、なるべく早く使い切る、これかも知れません。

今季も風味豊かなオッサーニのオリーブオイルを存分にお使いいただけますと幸いです。