

特集=パンのある幸せな食卓

料理王国

CUISINE KINGDOM

JULY 2009

7

第2特集

レストラン&ホテル経営者のための

ウェディング運営術

FOOD & TRAVEL WEDDING

リゾートウェディング in ドバイ

パンと、
粉と、
食卓と。



世界のオリーブオイルが集結 “EXPOLIVA 2009”開催

スペイン南部のアンダルシア州ハエン市で、5月13日から3日間にわたって、オリーブオイル業界では世界最大といわれる国際的なオリーブオイルのフェア“EXPOLIVA”(エキスポリーバ)が開催された。オリーブオイルの生産量世界一を誇るハエンで2年に一度開かれるこのフェアでは、世界中から集まるエキストラ・バージン・オリーブオイルを来場者は自由にテイスティングすることができる。

ワインと同様、木の種類によって苦味、甘味、辛味などに違いがあるオリーブオイル。さらに同じ種類の木からできるオリーブオイルでも、土や気候、製造方法によって違いが出てくることを、テイスティングで実感できる貴重な機会だ。

会場では、オリーブ栽培用の農業機械の展示も大規模に行われ、日々進歩するオリーブオイル業界を技術面からも見る事ができた。またレストラン「アケラレ」のベドロ・スピハナシェフをはじめとする一流シェフたちが、オリーブオイルを使って斬新な料理を披露するデモンストレーションや、シェフ目線のオリーブオイルについての対談、各種関連シンポジウムも開催され、来場者の関心を集めていた。



上：今年は外国からのオリーブオイル関連会社の参加が15%増加したという。
右上：世界中のオリーブオイルが楽しめる。オリーブオイルの奥の深さを感じることができる。
右下：世界的有名なオリーブテイスター、マルコ・オレヅジャもフェアを訪れていた(写真右から2人目)。



EXPOLIVA 2009

XIV FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

● <http://www.expoliva.com>

● <http://www.oliva.net>

田中富子 スペイン在住。食品仲介業経営。2008年ハエン大学にてバージン・エキストラ・オリーブオイルにおけるエキスパート・テイスター称号獲得しオイルテイスターとしても活動を開始。