



©Yuki Asada

## 搾りたての新鮮な風味をお届け!

赤土の大地に根を張るオリーブの樹。北アフリカの国チュニジアを旅していると、そこかしこでオリーブ畑を目にする。

チュニジアでは、毎日の食事にオリーブオイルが欠かせない。オリーブオイルの輸出量は、昨年世界一となり、国の経済を支えている。しかし、昔ながらの製法で作られ、ノーブランドのまま出荷しているため、その知名度は驚くほど低い。

そんな中、近年の研究で、チュニジア産オリーブには、老化防止に有効なポリフェノールが、他国産よりも多く含まれていることが分かってきた。

「良質なオリーブオイルをより多くの人に知ってもらいたい」。風光明媚な首都チュニス近郊で、セシリア・ミュリエルさんがオイルの生産を始めたのは2007年のこと。

摘み立てのフレッシュさを損なわないために、最新式の搾油機を設置し、すぐに瓶詰めができるように工夫した。

翌年、初めて瓶詰めされたオイルを母国ドイツで紹介したところ、品質の良さが評価され、レストランや専門店から次々と注文が入るようになった。2013年には、国際コンテストで金賞を受賞した。

今は、地元の生産者と定期的に会合を開き、さらなる質の向上を目指して地道な努力を重ねている。「ピリリとした辛味はポリフェノールを多く含む証。風味も豊かでどんな料理も引き立たせるおいしさがあります」とミュリエルさん。

生産者の思いに支えられ、チュニジアの大地の恵みが世界中に届けられるようになる日はもうすぐだ。



太陽をたっぷり浴びて育ったオリーブの樹

★チュニジア産オリーブオイルを5人にプレゼント!  
→詳細は38ページへ

★現在、日本国内での販売に向けて準備中

