

ちょっとした贈りものに

ふわふわ泡がお肌をやさしく包みこむ オリーブオイル石けん

化学的な処理をせずに搾ったオリーブオイルの中でも、さらに一定の規格基準を満たしたものをバージンオリーブオイルといいます。そのバージンオリーブオイルを贅沢に使い、石けんに仕立てています。



製法は加熱をしないコールドプロセス製法で、石けん素地を小さな型枠に入れたら、ゆっくり、熟成、乾燥させます。季節にもよりますが、1ヵ月ほどの期間をかけてできあがります。加熱をしないため、石けんの中に天然保湿成分のグリセリンが残ります。また、オリーブオイルに多く含まれるオレイン酸は、人の肌に近い成分のためなじみやすく、かつ洗浄力が高いので潤いを補いつつ洗浄でき、洗い上がりもしっとりです。

原料にも、つくり方にもこだわったパレスチナのオリーブオイル石けんは、豊かな保湿力と確かな洗浄力を持っています。見た目は素朴ですが、石けんとしての力は製造を依頼している太陽油脂㈱のお墨付きです。

*溶けにくくするための合成物質等は無添加のため、毎回のご使用後は、スポンジ等の上に置くなどして、水気を切った乾燥した場所に保管してください。

オリーブオイル石けんのご購入はコチラ▶



中村桃子(なかむら・ももこ/ATJ)



特定非営利活動法人APLA(Alternative People's Linkage in Asia)
フィリピン・ネグロス島の30年以上の経験を活かし「農を軸にした地域づくり」のためのネットワークの構築を目指して、出会いや交流の場の創造を進めています。 www.apla.jp

株式会社オルター・トレード・ジャパン(ATJ)
パランゴバナナやエコシュリンプなどの食べ物の取引で、生産者と消費者を顔が見える関係でつなぎ、人と人、自然が共生できる社会づくりを目指しています。 <https://altertrade.jp>

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-4-15サンライズ新宿3F
TEL03-5273-8160 FAX03-5273-8667 MAILinfo@apla.jp

過去のPtoP NEWSはこちらから

特定非営利活動法人APLA

人から人へ PtoP NEWS vol.47 2021.12

PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み



特集

“和”と楽しむ

パレスチナのオリーブオイル



オリーブの収穫前に、品質保証部スタッフが畑を訪問して確認



朝日連峰の山並み

また、しらたかノの会にはメンバーの暮らしを支える仕組みもあります。今年(2021年)は米価が下落しましたが、ノの会が高い価格で生産者から米を買取り、加工して販売することで、生産者の収入を維持することができています。これは米だけに限らず、各々の生産者の得意とする生産物を高く買い取ることで互いに暮らしを支えています。

課題は後継ぎです。現在メンバー6名の平均年齢は65歳。このままだとあと5年でノの会は終わってしまうかもしれません。王人機械、販路はありますが、若者が関心を持つまでにはなかなか至っていません。

しかし、メンバーの夢は広がり続けています。この地域にじいばの集いの場「バー&バー」を作ってみたい。地域の学校給食は地産地消で有機のものを作りたい。と構想を練っています。

自分たちが食べたかった野菜や加工品を作り、白鷹の恵みを多くの人に届けてあげたい。と考えるように、一つひとつの品物に気持ちを込めて生産しています。商品には、民衆交易品のオーブライルやケラントの塩を使用した「バジル・マスタード」や「ココナツ糖を使用したシソ・シソ・シソ」や「シソ・マスタード」などもあります。ノの会の小さな輪は今日もどこかで広がっています。

寺田俊(てらた・しゅん/APLA)



でも家族と一緒に過ごし、稼げる方法はないだろうか。そんな思いから始まった農民集団が、山形県白鷹町にあります。生産から加工まで自分たちでおこなう「しらたかノの会」です。

県南部の置賜盆地に位置する白鷹町は、最上川を挟むように、東に白鷹丘陵が、西に朝日連峰の山並みが連なり、水が豊かな土地の恵みを受け、昔から農耕が続けられてきました。多くの農家は、雪が降り始める時期になると農作物が作れない。他の地域に出稼ぎに行き、家族との時間を過ごすことがありませんでした。

そこで始めたのが生産物の加工です。加工をすることで、農産物が作れない冬でも出稼ぎに行かずに家族と過ごしながら、収入を得ることができるようになりました。また、加工には生産したものを捨てないという意味合いもあります。生産したものは全部使い切る。例えば、山菜は塩漬にしておいて、年間通して使用する。採卵率の落ちた鶏は鶏五目ご飯の素として活用し、形の悪い卵はケーキの材料にするといった工夫です。工夫をすること、知恵を出し合うこと、それが面白いです。メンバーの足田さんは語ります。

しらたかノの会 足田美津子さん from 山形県白鷹町

暮らしを守る工夫と知恵がある農民集団



自家栽培の山菜



特集



“和”と楽しむパレスチナのオリーブオイル

from パレスチナ

オリーブの栽培は、地中海沿岸から始まったとされ、現在では、米国のアリゾナやテキサス、南米、アフリカ、オーストラリアなど、世界各地で栽培されています。日本の小豆島でも、明治時代からオリーブが栽培されてきました。

地域の個性溢れるオリーブ果実から搾ったオイル

オリーブの実をギュッと搾り、果肉から抽出した油分がオリーブオイル。菜種油やごま油など、種から油分を抽出した油は多くありますが、果肉から取れる油はあまりなく、搾りたてのオリーブオイルはジュースのようだと表現する人もいます。

土壌や気候、風土、地理、品種などの違いにより、様々な風味、個性のオリーブオイルが存在します。ワインの世界でよく聞かれる「テロワール」という言葉。日本語で表現するのは難しい言葉ですが、その土地の気候、風土に育まれた食材、土地の味、といったような意味でしょうか。今では、ワインだ

けでなく、農産物、チーズ、肉などにも使われるようです。

オリーブ原産地の一つとされるパレスチナのオリーブオイルも、その土地で育ったオリーブならではの個性があります。ATJがお届けしているオリーブオイルは、パレスチナのヨルダン川西岸地区で育てられたナバリ種を中心としたオリーブの木から収穫された実から作られます。パレスチナでは、数千年前からオリーブ栽培が行われてきたとされ、今でも人びとの暮らしに深く根付いており、毎年10月～11月はオリーブを収穫してオイルに加工する季節です。

パレスチナと日本の食文化のコラボレーション

出来るだけ多くの人にパレスチナのオリーブオイルを味わってほしいと、さまざまの吉田友則シェフにご協力いただき、いろいろな食べ方を提案していただきました。それを試してみてもわかったことは、パレスチナのオリーブオイルが和の食材と非常に相性が良いということです。先ほどのテロワールの話からすると、遠く離れたパレスチナの土地の食べ物と日本の食材？とピンとこないかもしれませんが、この意外な組み合わせ、はまります！

例えば、私たちの食生活で身近な調味料である醤油や味噌とも相性がいいです。けんちん汁やみそ汁にひとたらし。また新鮮な魚(鯛でも鰹でも鰯でも何でも)を刺身にして、パレスチナのオリーブオイルに一晩漬けこみ、翌日、醤油をほんの少したらしてお召上がりいただくと、この組み合わせの相性の良さを感じていただけたと思います。

豆腐やしらすなど、淡泊な味のものにはコクと風味を添えてくれます。

キノコやゴボウ、レンコン、茄子、ピーマンなど、えぐみやあくの強い食材にもよく合い、素材の味がまろやかに引き出されて、よりおいしくいただけるように思います。また、お茶漬けにもよく合います。刺身の切り身数枚をネギなどの薬味やとろろ昆布と共にご飯の上ののせ、熱々のダシをかけたお茶漬けに。その上に、塩、オリーブオイル、お好みで醤油をかけるとおいしさがアップします。

そして、普段の朝食、目玉焼きもオリーブの風味を添えてちょっと一味アップ。パレスチナのオリーブオイルをフライパンに熱して、ふわっとオリーブオイルの香りが出たところで、卵をフライパンに落とし、卵の白身の端がカリカリと焼けてきたら、お皿に移し、醤油をほんのひとたらししてお召上がりください。パレスチナのオリーブオイルの味と香りと和の調味料が、いい感じに混ざり、味わい深い目玉焼きになること請け合いです。是非一度、お試しください。



パレスチナのエキストラバージンオリーブオイルは、パレスチナのオリーブの果実を搾ただけで、一切の化学的処理加工をせずに作られたオイルです。オレイン酸やリノール酸などの天然成分が豊富に含まれたままで、健康効果の高い食品とされています。いろいろな食材と組み合わせ、味を楽しみつつ、遠くパレスチナの大地からやってきたオリーブオイルなんだ、と少しだけかの地に思いをはせていただくことができたら幸いです。

中村桃子 (なかむら・ももこ/ATJ)



オリーブ本来の味と豊かな香りをお楽しみいただけます。パスタはもちろん、スープやサラダの香りつけなど、和・洋・中の料理にも幅広く使えます。273g、450g入りの2種を販売中です。

APLAのオンラインショッピングサイトで、ご購入いただけます。(下記アドレスまたは右記QRコードから)

▶ <https://www.aplashop.jp/SHOP/336040/list.html>

