

ジジイのワガママ お取り寄せ

島本一男 (BARREL) / 撮影
寺尾妙子 / 文

イタリア産
単一品種
オリーブオイル



物 忘れが激しいけど、大丈夫かな
ですって? いやいや。諸兄が心
配しなきゃならないのはそれだけじゃな
いでしょう。やんごっを病んごっ化
せんとする魔の手かいたるとこ
ろから伸びてるのですから。で、エクス
トラヴァージンオリーブオイルなわけ
です。上質なものにはポリフェノールが多
く含まれ、毎日20〜30g摂ればアチ
エロジング、リウマチによる関節炎、動
脈硬化にガン、そしてアルハイマーなど
の予防効果が期待できるといんです。
とはいえ、世に溢れかえるオリーブオイ
ルを前に途方に暮れちゃいますよな、
そこでおすすめしたいのがイタリア・マル
ケ州産の本。もちろんモノヴァリエター
レ。つまり単一品種のオリーブから作ら
れるものです。オリーブは品種によつて
熟す時期が違います。なので最高の品
質と栄養価を求めれば、単一品種の実
いかんでしよう。

を運び、熟度が揃った状態で収穫した
その日のうちに砕いて搾るのが一番なの
です。油を搾るのも石臼でアリアリと
こではなく最新のテクノロジーで温度変
化と酸化を防ぎながら。その後は14℃
の空調管理で密閉された状態で保存。
こんな箱入りお嬢さんがジジ
イめの健康を守ってくれるな
ら、毎日せつせと摂り入れないわけには
いかんでしよう。

薰り違い違つてイタリア生粋オイルとは 手塩にかけた我が娘のよう

4つの品種の

“超処女”たちが

続々日本でご開帳

今回のお取り寄せ!

1月よりミティエラム・フルーティイでラッ
ジヤ品種の2014年サインテージを
販売予定。ラッジヤは草や採れたたて
のアーモンドの香りが特徴。バズダ
サラダ、魚のローズや赤身肉の料
理に特によく合う品種。ほか、ミンニョ
ラ、ラッジョーラ、アスコラーナ・チ
ネラなどの品種も続々登場予定。イ
タリア産単一品種のエクストラ
ヴァージンオリーブオイル500ml
3000円〜 / Poldo (エリヴェーア)
® <http://italia.oenk.net/>

196 MADURO