



## 平和を願うオリーブオイル

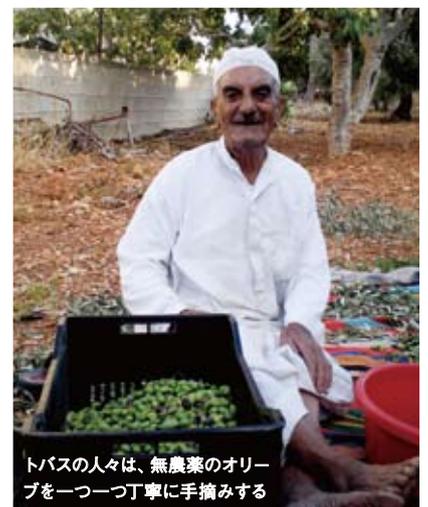
フルーティーな香りとまろやかな口当たり  
に、ほんのりした苦味が味わい深いパレス  
チナ産「ものごっつうおいしい」オリーブオ  
イル。無農薬で品質の高いオリーブオイル  
の作り方を、(社)日本国際民間協力会  
(NICCO)がJICAと連携し、農家に普及  
したことがきっかけで生まれた一品だ。

もともとパレスチナはオリーブ生産が盛  
んな地。しかし、「ものごっつうおいしい」オ  
リーブオイルができる前、ヨルダン川西岸の  
トバス地方のオリーブは、昔ながらの栽培  
方法で生産され、品質が十分とはいえな  
かった。NICCOは、オリーブの品質を向上  
させ、国際基準を満たす「エキストラバー  
ジンオイル」をつくり、農家の自立を支えよ  
うと協力を開始。保水力の弱い土地柄と地

域の環境に配慮し、節水型の有機農法で  
オリーブを育て、手摘みした実から24時間  
以内にオイルを抽出する方法を紹介した。

酸度が低く良質で、コレステロールの蓄  
積を防ぐなど健康的に価値が高いと評価  
を得ている一方、「マーケティングが課題」  
だとNICCOの吉田真由美さん。理想的な  
市場であるイスラエルでの販売は、経済封  
鎖による輸送量の制限などで難しい。昨年  
末から激化したガザ地区でのイスラエルと  
パレスチナ武装勢力との争いは、トバスの  
人々の心にも大きな影を落とした。

平和の象徴であるオリーブを6,000年前  
から栽培してきたパレスチナの「ものごっ  
つうおいしい」オリーブオイル。笑顔ととも  
に出荷される日が待ち遠しい。



トバスの人々は、無農薬のオリーブを一つ一つ丁寧に手摘みする

★「ものごっつうおいしい」オリーブオイル(1本)を2人の方にプレゼント! 詳細は34ページへ→

