

西牧竜也シェフの
こだわり探求日記

おいしい
逸品

VOL.
12



オリーブオイル / 45g 1,800 円、レモンオリーブオイル / 45g 2,000 円

もうじき販売される 下蒲刈産オリーブオイルのヌーボー

私が調理に使うオイルは全てオリーブオイルだ。魚、肉と風味を損なわずに焼く事ができ、生でドレッシングにもできて万能だ。市場に出回る殆どのオリーブオイルはイタリア産が多く国産は稀少。その中、下蒲刈でオリーブオイルが製造されていると聞き、早速現地に赴いた。手掛けるのは渡辺哲宏さんとユミコさんご夫妻。「オリーブで町興し」という想いで15年前に苗木を買い、約1,200坪の土地に植えて育てている。無農薬栽培という事もあり当初は国産オリーブオイルを製造する会社へ実だけを卸販売していたが、渡辺さんの熱い想い、行動力が共感を得て、2年前から公的機関のサポートを受けて本格的なオリーブオイルの製造販売が開始。10月中旬～11月上旬、実が青い時に手摘みで収穫し、納得のいく実だけに選別して搾油機にかける。30kgの実を粉碎して練って搾って3時間。さらにフィルターにかけ「ぼたぼた」と時間をかけて濾す作業を4回も繰り返し、完成するのはたった4ℓだ。2022年の幕明けと共に新物・ヌーボーが販売される。オリーブオイルはオレイン酸を豊富に含み、生活習慣病の予防や、腸内環境の改善にも役立つ。手間暇かけて搾られた珠玉の一滴、まずはスプーンで一匙そのまま飲んで欲しい。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴33年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。