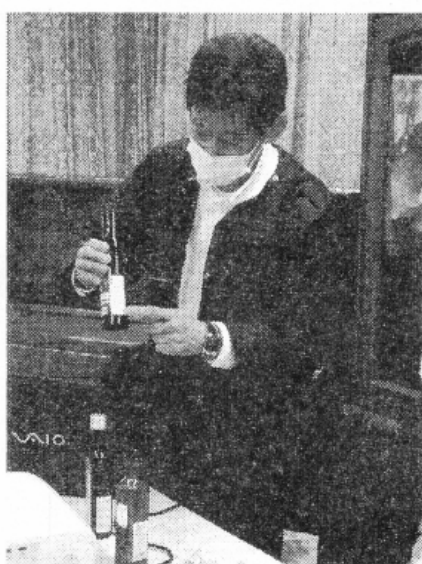
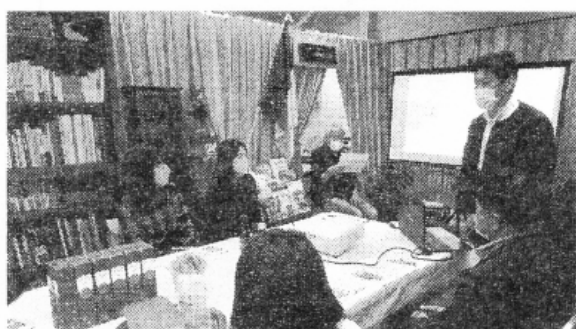


上田市  
海野町ヤジマで「文化セミナー」  
シリーズ2回目講師は石森義久氏



オリブオイルの説明をする  
石森社長

上田市海野町商店街の  
ジュエリーサロン・ヤジ  
マで13日、日伊協会長野  
の文化セミナー「地方か  
らの日伊交流」第2回の  
『イタリア オリブオ  
イルのお話』が開かれた。  
日伊協会長野は200  
1年12月18日、イタリア  
と日本の文化相互理解と  
交流促進を図り、友好関  
係を深めることを目的に



セミナーの様子

設立。ヤジマ内に事務局  
を置く。  
ヤジマが昨年12月、店  
舗を移転したことに伴い  
事務局も移転したことか  
ら、移転記念イベントと

して同文化セミナーを企  
画。同時に商店街活性化  
事業の一環とし、イタリ  
ア文化と縁のある地元講  
師から色々な話しを聞こ  
うと、シリーズ開催す  
ることとした。  
1回目は地元酒店から  
ワインの話しがあり、こ  
の日はおくりもの専門店  
「石森良三商店」の石森  
義久社長を講師に招いて、  
スペインに次ぐ生産地・  
イタリアのオリブオイル  
について聞いた。  
同店は20年以上、イタ  
リア中部・トスカナ州  
のオリブオイル生産者  
と交流。1400年ごろ  
に遡る家名をブランドと

し、1993年に創業し  
たデルボンテ社のエキス  
トラバージンオリブオ  
イル（搾りたて・ノンフ  
イルターオリブオイル）  
を仕入れて販売して  
おり、石森社長は現地へ  
赴くなどオーナーのアレ  
キサンダー氏と親睦を深  
めている。

参加者は話すとオリ  
ブオイルの香り・味わい  
からイタリアを感じ、楽  
しいひとときを過ごして  
いた。なお第3回は『今  
だから聞けるラグビーイ  
タリアチーム招へいのよ  
もやま話』4月24日、第  
4回は『イタリア コー  
ヒー事情、傑作イタリア  
会社事情今昔』5月22日  
を予定している。諸事情  
により変更あり。

この日は「オリブと  
は」「オリブオイルと  
は」とし、収穫からポト  
リングまでの流れを解説  
100%純粋なオイルを  
瓶詰めするエキストラバ  
ージンオイルの品質基準  
や地域別の特徴を伝え、  
健康と美容に良いとされ  
る成分について説明した。  
そしてテイステイング  
を行い、イタリア北部・

中部・南部の3種のオリ  
ブオイルの色、香り、  
味わいの違いを確認。石  
森社長は「北部はマイル  
ド。中部は辛味・苦みが  
ある。南部は香りがトマ  
トみたい」とし、それぞ  
れのオイルにふさわしい  
料理も伝える。