



写真左／南部のオリーブ畑に立つ門伝さんと現地スタッフ。中央／オリーブ畑での見回り、除草などは40度を超える炎天下での作業。頭巾、帽子は欠かせない。右／瓶詰め工場にて。エクストラバージンオイルは、目視検査を行うなど特に品質管理に念をいれる。

北アフリカ・チュニジアの大地に広がるオリーブ畑。豊富な日照、乾燥した砂漠の厳しい環境で育ったオリーブは、その中に含まれるポリフェノールがヨーロッパ産に比べて高く、ほかにも体にいい成分が豊富に含まれていることが分かってきた。世界最高品質のオリーブが、この地の未来を拓く。

オリーブの実。熟してはいても、赤くならないうちがポリフェノールをより多く含んでいるという。現在、このポリフェノールを大量に含んだオイルをメーカーと開発している。



広大なオリーブ畑。チュニジア全土で、160万ヘクタール、約5600万本が栽培されている。



アフリカと日本の未来をつくるオリーブの木

THE OLIVE

MAKES THE FUTURE OF AFRICA AND JAPAN

ないことなどの特徴がある。さらにチュニジア産のオリーブの一部には、抗がん活性成分や抗アレルギー活性成分が含まれる可能性が高いという実験結果が報告されるようになった。また、筑波大学北アフリカ研究所の研究によると、抗酸化作用を持つポリフェノールを大量に含むことも分かってきた。

しかし、品質では世界最高水準と目をつけているチュニジア産のオリーブが、輸出货量や知名度でヨーロッパ産に遠く及ばない。日本のJICA（国際協力機構）は今、チュニジアの輸出促進を指導する目的で、シニアボランティアを派遣している。その一人、門伝孝男さんはこのオリーブに目をつけ、日本市場に紹介を始め、好感触を得ている。

門伝さんは、「チュニジアは」眠っていて開発されていない、農産物、植物の宝庫。産学協同で日本向けにユニークな商品も開発できる。そんな努力が、チュニジアと日本の未来をつくり出す」と話し、現地でのビジネス指導に飛び回る日々だ。

動 脈硬化を防ぐなど、健康食品としても人気が高いオリーブオイル。そのオリーブの起源は、今から約1万2000年前にまで遡るといわれる。地中海一帯では、オリーブの葉の化石や、野生オリーブの木の残骸が発掘され、古くから人々に利用されてきたと考えられている。北アフリカのチュニジアでも、オリーブは紀元前から栽培されてきた。チュニジア産は、伝統的に化学肥料は使わず、自然環境に任せた方法で有機栽培されている。実を収穫する際にも、ヨーロッパのように機械で行うのではなく、一つ一つ手摘みで収穫されるため、傷による酸化が