



イタリア農業生産法人 「LE MANI DI ATENA」 レ・マーニ・ディ・アテナ(アテナの手)

イタリア国内唯一の日本人が経営するオリーブ専門農業法人。

日本国内でのオリーブ栽培普及活動に長年携わる傍ら、両国の耕作放棄地問題の解決の糸口として、独自の方法でオリーブ栽培に取り組む。2019年よりトスカーナで農園を設立し、本格栽培に着手。

現在、日本国内でのオリーブオイル販売に向けて活動開始中。

在日イタリア商工会議所

国際オリーブオイルコンテスト

「金賞受賞」

約2,000種あるオリーブ品種の中でもトスカーナ地方で大切に栽培されてきたフラントイオ、モライオーロ、ペンドリーノ、レチーノ種。その4大伝統品種を手塩にかけて育て、独自にブレンドしてつくりました。

口に含んだ瞬間は、青リンゴのようなフレッシュなフルーティさと新鮮な野菜のもつ青々とした力強さを感じますが、後味はさっぱりとして油っぽさのない「オリーブ果汁」感覚です。

トスカーナならではの香り、味わい、風味のバランスが素晴らしく、料理のジャンルを選ばず幅広くお使いいただける万能オイルです。



オーガニック品質を 最高の状態で

日本より厳しいヨーロッパのオーガニック品質。一年に一度、風味と栄養価が一番高い完熟一歩手前の頃合いを見定め、収穫した「初摘みオリーブ」の実のみを絞っています。

国際基準ではエキストラ・バージン・オリーブオイルの酸度は0.8%未満に対して、レ・マーニ・ディ・アテナのオイルは0.2%以下。

また、ポリフェノール含有量が多いことも特徴です。



「世界最高の田舎」トスカーナから

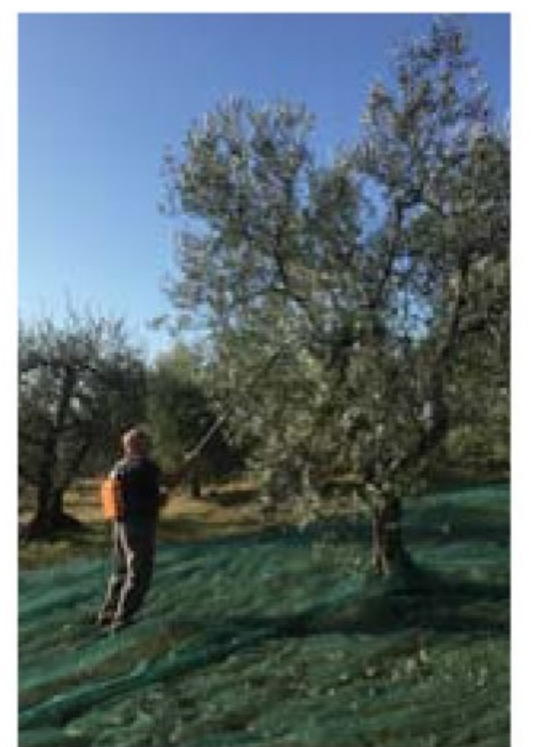
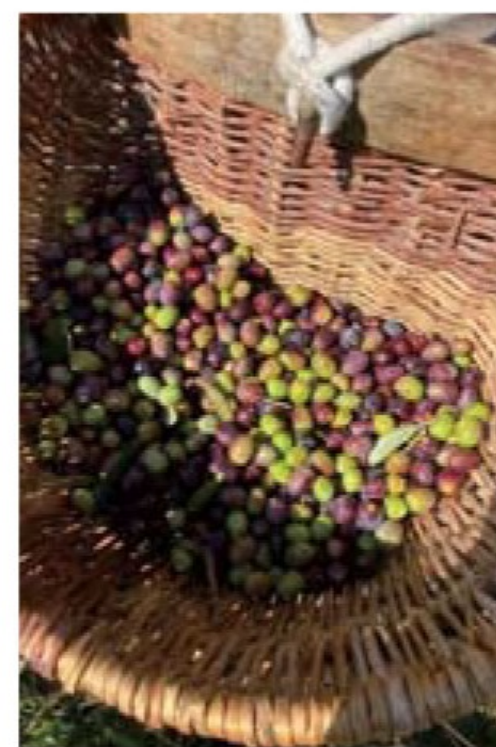
トスカーナでのオリーブ栽培の歴史は古く、紀元前7世紀半ばには始まったと言われています。「大量生産より、質の高いものを栽培する」という州の農業方針のもと、イタリアでの生産量に占める割合はわずか2.5%。日本で流通する生粋トスカーナ産オリーブオイルは希少です。

SDGsに根差した 共同プロジェクト

日本では農業収入の低止まりや農家の担い手不足が課題となっています。このままでは安心・安全、新鮮で美味しいものを食べるという当たり前のことが難しくなるかもしれません。一方イタリアでも農家の後継者不足が深刻化しています。

そこで私たちは、イタリアでのオリーブ農園経営プロジェクトを立ち上げました。日本人がイタリアの耕作放棄地の解消に取り組みながら、イタリアで学んだ新しい農業スタイルを日本で活かすことを目指しています。

これまでの参加者は日本全国から約80名。農業経営者や食品関連会社社員だけでなく、市役所員や地域おこし協力隊へも広がっています。さらに、県・市議会や大学・専門学校からの視察も受け入れてきました。レ・マーニ・ディ・アテナのオイルは、農業の未来を変えようという日本人とイタリア人がつくりあげた特別なオリーブオイルです。



お酒のお供に

Recipe. 1

ブルスケッタ・コン スピナチョ

作り方

1. ざっくり切ったホウレン草を強火で炒める。
2. ベーコンも短冊状に切り、カリカリに炒める。
3. トスカーナパン又はカンパーニュパンをトーストし、1と2のをせ、塩・コショウで味を整える。
4. 仕上げるにエキストラ・バージン・オリーブオイルをたっぷりかけてお召し上がりください。

