

[Short BIO in English]

Toshiya Tada

General Director / OLIVE JAPAN International Extra
Virgin Olive Oil Competition

Chief Professor and Founder / The Olive Oil
Sommelier Association of JAPAN



Toshiya Tada is a Master Olive Oil Sommelier, Senior Taster and Olive Oil Sensory Panel Leader. He is a regular olive oil judge at the Shodoshima/Japan Municipal Olive Oil Competition, The Australian International Olive Awards and has judged in Israel at Terraolivo. Toshiya is the Chairman and founder of the Olive Oil Sommelier Association of Japan (OSAJ) (oliveoil.or.jp/en/). Since 2012 he had organized and been General Director of annual convention and Olive Oil Competition named "OLIVE JAPAN" (olivejapan.com/en/).

Toshiya is a founder and Chief Professor of the Olive Oil Sommelier School of Japan which started in Tokyo in 2005. He researched and wrote over 80 hours of course curriculum and the thorough 1,200 page textbooks those cover the history of olives and olive production, olive culture, culinary uses, health benefits and sensory skills. He is a Guest Professor in the Fukuoka University, a commentator, a bestselling book author and writer of monthly magazine articles and newspapers. He regularly appears at conferences, seminars and events as a guest speaker, such as EXPOLIVA, WOOE, Salone del Gusto, ALIMENTALIA, BIOFACH and FOODDEX. Toshiya has a Bachelor of Arts, International Christian University (ICU) Tokyo JAPAN and a Bachelor of Science, Trinity College Cambridge UK. He is a member of Japan Oil Chemists Society (JOCS), and a member of the scientific committee of the International Oil and Health Symposium Yale University Health Department since 2018 and is also a trained traditional Tea Master with decades of study in the art and appreciation of tea. Toshiya speaks English, German, Latin and Japanese.

[略歴(日本語版)]

多田 俊哉(ただ としや) 1960 年生
OLIVE JAPAN®国際オリーブオイルコンテスト実行委員長
社団法人日本オリーブオイルソムリエ協会代表理事・理事長



マスターオリーブオイルソムリエ®及びシニアテイスター、ならびに公認オリーブオイル官能評価パネルリーダー。ベストセラー作家。海外のオリーブオイル品評会にて日本人として初めて審査委員長を務めるほか国内海外の多くの品評会にて審査員を務める(オーストラリア国際品評会、イスラエル・テラオリーブ国際品評会、香川県主催の国内品評会および日本オリーブオイル品評会など)

2005年に、社団法人日本オリーブオイルソムリエ協会(<https://www.oliveoil.or.jp/>)設立し日本国内で初となるオリーブオイルに関する専門教育啓蒙機関として専門家の育成に努める。2012年には、世界最大級規模の国際オリーブオイル品評会“OLIVE JAPAN®”(<https://OliveJapan.com/>)を創設し、日本で初めてとなる国際的なオリーブオイルコンテストを開始、以後毎年開催を続け、オリーブオイルソムリエ®が主催する消費者志向の世界で唯一の品評会として世界中から注目を集める。日本オリーブオイルソムリエ協会が開講するすべての講座のテキストを執筆、80時間以上にも及ぶ教科のテキスト約1,200ページは、オリーブの栽培史から始まり、栽培技術、搾油技術、品種、調理法やフードペアリング、健康機能や品質評価技術まで多岐にわたり、本邦における貴重なオリーブ科学文献となっている。また、市場に流通する品質偽装商品を暴いた著書『そのオリーブオイルは偽物です』(2016年小学館)はAmazon等でベストセラーとなった。

福岡大学他国内大学の客員講師を務めるほか、コメンテーターとしてテレビやラジオの出演多数。EXPOLIVA, WOOE, ALIMENTALIA, Salone del Gusto, BIOFACH, FOODEXなど内外の学会や展示会での講演、新聞雑誌等への寄稿も多い。

国際基督教大学及びトリニティカレッジ(イギリス・ケンブリッジ)卒業。日本油化学会会員。米エール大学公衆衛生学部国際油脂健康シンポジウムメンバー。茶道師範。英語、ドイツ語、ラテン語、日本語を話す。