



オリーブ栽培者のための情報誌

九州オリーブ通信

Vol.9

トピックス

“トスカーナ オリーブ実習体験旅行”開催!!

2017年11月19日（日）～11月25日（土）、収穫・搾油真っただ中の聖地で、一般社団法人九州オリーブ普及協会（KOA）主催、一般社団法人静岡県オリーブ普及協会（SOA）共催の“イタリア・トスカーナ オリーブ実習体験旅行”を開催しました。好評につき2018年秋も開催予定です。旅の詳細は本誌P.7、8をご覧ください。



▲旅行参加者の皆さんと園主ご夫妻。KOAが提携するイタリア・トスカーナ州の“VILLA MONTEORIOLO”にて



目指せ6次産業化!!

オリーブの果実をオイルにする

現在採用されているオリーブオイルの搾油方法は主に次の3つです。

- 1. 圧搾法**・・・果実ペーストをマットに広げたものを積み重ねて圧力をかけ、染み出した液体をデカンテーションしてオイルを分別採取する。数千年来行われてきた
 - 2. 連続式遠心分離法**・・・果実を粉碎、攪拌後、遠心分離機にかけて比重差と遠心力によりオイルを取り出す。圧搾法の欠点を改善するために開発された
 - 3. パーコレイション法**・・・果実ペーストにスチール盤を差し込み、付着したオイルを集める。界面張力の差を利用する方法で、通常は上記2つと併用される
- 以下では、現在主流である連続式遠心分離法を例に製造工程を説明します。

● オリーブオイルができるまで ●

洗浄

搾油機本体に接続したホッパーで、葉や異物などを吹き飛ばした後に果実を水洗いする



粉碎

破碎機で果実を小さく粉碎。破碎機には、ハンマー、ディスク、カッターなどのタイプがある



攪拌

粉碎した果実を、数枚の回転する羽根がついたステンレス槽で攪拌し、ペースト状にする



遠心分離

2相式はオイルとそれ以外に分離。3相式は固相と液相に分離後、液相がオイルと果汁に分けられる



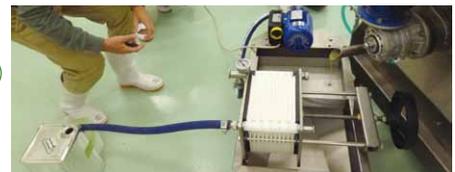
分離

冷暗所で1~2週間オイルを密閉容器で静置し、微細な固形分を沈降させオイルと分離する



濾過

オイルを金属フィルター、濾紙に通して固形分を除去。濾過しない商品もあるが賞味期限が短い



充填

充填機などを使い瓶や缶にオイルを詰める。ワイン同様、誇りが感じられる容器やラベルが多い



2次産業「オリーブオイルの搾油」



● オリーブオイルの分け方 ●

オリーブオイルは下表のように分類されます。
日本では「エクストラバージンオリーブオイル」
「(狭義の) オリーブオイル」「オリーブポマース
オイル」が販売されています。

エクストラバージンオリーブオイルは最高級品
であり健康、美容、風味に関して最良のものと
ですが、品質基準を満たさない商品も多く、注意
が必要です。

KOAで取り扱うオリーブオイルは国産品、直輸
入品ともに厳格な検査を経たエクストラバージ
ンオリーブオイルのみです(右参照)。国産品は
九州各産地のオリーブ果実を収穫24時間以内に
搾油した KOAオリジナル商品です。輸入品はイ
タリア・トスカーナにある KOA提携農園の逸品
で、2種類の風味を取り揃えています。

掲載商品の購入や、KOAの取り扱うオリーブ関
連商品の販売に関心がある方は下記までどうぞ。

掲載商品や“販売会員(代理店)制度” に関するお問合せ先

一般社団法人 九州オリーブ普及協会(KOA)
電話:092-738-9975 FAX:092-738-9987
e-mail:support@kyushu-olive.or.jp

- *1 P.3の表示金額は全て税込み
- *2 KOA会員は表示金額の1割引で購入可能

100%国産



100ml 200ml

国産オリーブ果実を
100% 使用!
KOA オリジナル商品

100ml…………… 2,700 円
200ml…………… 4,320 円

※2019年1月
販売開始予定

イタリア・トスカーナ産



100ml 200ml 5,000ml

グレペーザ社

【使用品種】
レッチーノ60%
フラントイオ30%
ペンドリーノ10%

マイルド系

- 瓶入り
100ml…………… 1,500 円
200ml…………… 2,000 円
- 缶入り
5,000ml……………25,000 円

レ・フォンティ社

【使用品種】
フラントイオ75%
レッチーノおよび
モライオロ25%

ビター系

- 瓶入り
200ml…………… 2,000 円
- 缶入り
5,000ml……………20,000 円

オリーブオイルの分類

	分類	品質等級	酸度	説明
一番搾り	バージンオリーブオイル (果実だけを物理的 手法〈洗浄、粉碎、圧搾、 攪拌、遠心分離、上澄 み分取、濾過〉のみで 搾ったオイル)	エクストラバージン オリーブオイル	0.8%以下	最高品質規格。全ての理化学分析基準に 合格し、味・香りともに完璧なもの。
		バージンオリーブオイル	2.0%以下	味・香りともに良好とされるもの。
		オーディナリーバージン オリーブオイル	3.3%以下	味・香りにやや欠陥があるとされるもの。 日本では非食用。
		ランパンテバージン オリーブオイル	3.3%より大きい	精製したり、工業用油の原料となる。 非食用。
	精製オリーブオイル	精製オリーブオイル	0.3%以下	バージンオリーブオイルを精製したもの。
	オリーブオイル	(ピュア) オリーブオイル	1.0%以下	精製オリーブオイルとバージンオリーブオイルを ブレンドしたもの。
二番搾り	オリーブポマースオイル (搾りかすオイル)	粗製オリーブ ポマースオイル		オリーブ果実の搾りかすから、有機溶剤等により 抽出した油。非食用。
		精製オリーブ ポマースオイル	0.3%以下	粗製オリーブポマースオイルを精製して 得られた油。
		オリーブ ポマースオイル	1.0%以下	精製オリーブポマースオイルと バージンオリーブオイルをブレンドしたもの。

- *1 International Olive Council (IOC、国際オリーブ理事会) 規格による(2018年6月20日現在)
- *2 酸度は、ここでは遊離脂肪酸をオレイン酸換算したもので、酸化の度合いを示す。値が低いほど鮮度が高い

Italian olives in Japan
イタリア産オリーブ in 日本

長崎県壱岐市

- 栽培者: 壱岐オリーブ園株式会社
- 植樹時期: 2014年4月他

壱岐島で大々的にオリーブを栽培される壱岐オリーブ園株式会社。島の活性化を目指すため、既にオリーブ加工商品もつくっています。



▲同社の立山明德代表取締役会長（左）と、関係者の皆さん



▲古事記にも出てくる歴史の島の丘陵地に、オリーブ樹が並びます



▲高品質のオリーブオイル（左）およびオリーブパウダー（右）



▲郷ノ浦港の向こうには美しい夕陽を望めます

静岡県袋井市

- 栽培者: 松本 達弥
- 植樹時期: 2017年3月他

SOAのホームタウンより新進気鋭の生産者登場。農業次世代人材投資資金を活用されています。



▲現在約 400 本を栽培中

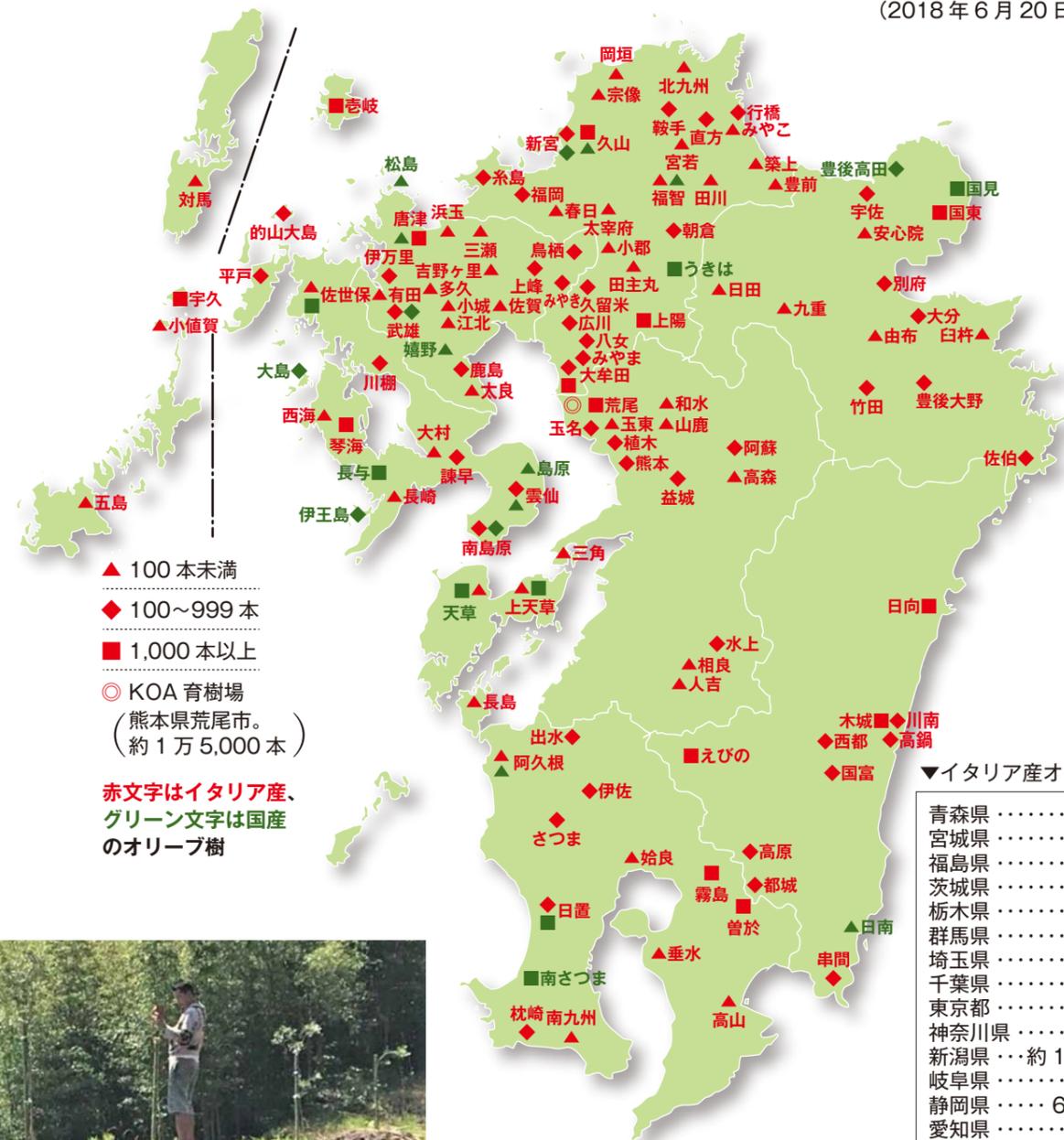
▲検討と工夫を重ねながら樹を育てる日々です



▲オリーブ事業は息が長く、松本さんのような夢をかける若者が必要です

九州オリーブ栽培マップ

(2018年6月20日現在)



▼イタリア産オリーブ樹

青森県	12 本
宮城県	2 本
福島県	3 本
茨城県	391 本
栃木県	3 本
群馬県	2 本
埼玉県	195 本
千葉県	266 本
東京都	241 本
神奈川県	190 本
新潟県	約 1,000 本
岐阜県	5 本
静岡県	6,535 本
愛知県	3 本
三重県	2 本
関西地区	2,838 本
鳥取県	32 本
岡山県	127 本
広島県	15 本
山口県	487 本
香川県	40 本
韓国・済州島	16 本

※栽培本数の修正、栽培地の追加などがありましたらKOA(092-738-9975)へご連絡ください

福岡県糸島市

- 栽培者: 前田 康史
- 植樹時期: 2018年4月

野菜畑、食物市場、広場、ドッグラン、散策路等がある「白糸の森」計画の一環としてオリーブを栽培。



▲僕も水やりできるよ



▲少しだけ花芽も



▲地元産パーク堆肥を投入。環境循環型農業実践中!

茨城県鹿嶋市

- 栽培者: 内野 茂
- 植樹時期: 2017年3月他

米、野菜づくりに劣らず、オリーブ栽培にも熱心な内野さん。



▲見回りの際に結束を確認



▲農業産出額全国2位(平成28年、農林水産省)の茨城県に期待が高まります



▶圃場の一つで根元の雑草処理中。トータルで約 400 本を定植

● KOAが取り扱うイタリア産オリーブ苗木のメリット ●

成木1本当たりの果実の収量と、オリーブオイルの抽出率

成長したイタリア産オリーブの樹1本から収穫できるオリーブの実の量は平均10kg、オリーブオイルの抽出率は平均10%です。日本産の平均はそれぞれ3kg、7%。大きな生産効率の差が出ると考えられます。

育成指導から実の買い取りまで、KOAの苗木はサポート付き

栽培講習会などで実がなるまでフォロー。実が採れたら、ご希望の量を KOAグループが相場価格で買い取ります。加工料のみで KOAグループの加工センターでオリーブオイルや新漬けにすることもでき、加工・販売まで生産者の思いのまま。

KOAが取り扱う12品種のイタリア産オリーブ苗木

は特にお勧めの品種



フранトイオ

●油用 ●油含有率 20~23%
トスカーナの代表品種。世界各地でも栽培されている。オイルはフルーティ(刺激あり)かつ良質。香りも高い。



レッチーノ

●食用・油用 ●油含有率 17~22%
寒さ、湿気、病気に強い。オイルはマイルドで、果実風味は少ないが爽やかな味わい。



タツジャスカ

●食用・油用 ●油含有率 23~26%
潮風に強い。トスカーナ州の北西、リグーリア州原産。オイルはマイルド。塩漬けも人気がある。



レッチョ・デル・コロノ

●食用・油用 ●油含有率 19%
寒さ、病気、害虫、乾燥に強い。オイルはややフルーティ(刺激あり)で良質。



ペンドリーノ

●油用 ●油含有率 22~23%
花粉が多い受粉樹。オイルの風味は繊細で美味。樹形は開帳型。



マウリーノ

●油用 ●油含有率 20~21%
花粉が多い受粉樹。干ばつ、低温に強い。典型的なトスカーナオイルを構成する品種。



コラティーナ

●食用・油用 ●油含有率 21~26%
イタリア南部のプーリア州原産。オイルはフルーティ(刺激あり)で、ポリフェノール含有率が高い。



コレッジョーロ

●食用・油用 ●油含有率 15~18%
フранトイオと遺伝子が近い。中部イタリアで多く栽培されている。オイルはフルーティ(刺激あり)。



ピコリーネ

●食用・油用 ●油含有率 18~20%
低温、乾燥に強い。南フランス原産。フランスの代表的品種。オイルはフルーティ(刺激あり)。果実はカクテルにも添えられる。



サンタ・カテリーナ

●食用
干ばつ、低温に強い。塩漬け専用品種で、大きな果実が採れる。



モライオロ

●油用 ●油含有率 18~24%
果実はやや小ぶりで短楕円形。オイルはフルーティ(刺激あり)で、酸度が低く良質。



ノチェッラーラ・デル・ベリーチェ

●食用・油用 ●油含有率 18~22%
イタリアのシチリア州原産。オイルは良質。果実は大きく、塩漬けにもよく利用される。

※油含有率はVIVAI PIETRO PACINI社(イタリア)資料による

本場のスローライフを感じる

2017年11月19日(日) から1週間、トスカーナ州でオリーブの収穫、搾油見学、栽培研修を実施。KOA、SOAが提携する農園の生産者や搾油場の技術者の万全な対応で、充実した研修旅行となりました。

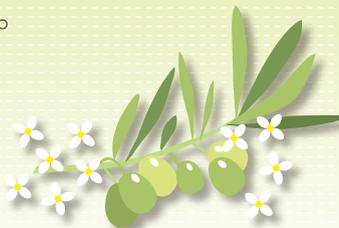
参加者は、オリーブやブドウの畑が広がる美景、歴史を活かす街並みや建物、地産地消の食生活、カフェやレストランでの語らいのもとに営まれるスローライフも体感されました。



▲手摘み、熊手、電動収穫機。
それぞれに収穫中の皆さん



▲フィレンツェの
ミケランジェロ広場にて



▶搾油場でオリーブオイルの
テイスティング中

シリーズ

オリーブの病害虫対策

第2回 梢枯病・炭疽病

オリーブに発生する代表的な病気で、どちらも糸状菌(カビ)による感染症。梢枯病は枝の先端から徐々に枯れこみ、新梢が枯死して樹の生長が悪くなる。炭疽病は発病した果実に病斑が現れ、落果や腐敗が起こり収穫量減少やオイルの品質低下等の被害を及ぼす。薬剤散布等による予防や早期発見、対策が重要。発病部位は取り除き圃場外で処分する。感染を防ぐため傷口や剪定の切り口にトップジンMペーストを塗る。梢枯病や炭疽病は近年の温暖化により発症数が増えており、今後更なる注意が必要。

【発病時期】

5月～11月頃(※梅雨、秋雨等の高温多湿な時期に発生しやすい)

【防除方法】

● 薬剤散布

トップジンM水和剤、ペンコゼブ水和剤、アミスター10フロアブル、ICボルドー66Dを使用。
各薬剤の用法・用量を守る

● 耕種的防除法

適切な剪定や十分な樹間距離で通気性や日当たりを確保する、圃場の排水性を高めるなど、多湿が続きにくい環境を作る



▲梢枯病により枯死した枝先。早急に切除する



▲果実を腐敗させる炭疽病

多くのご要望に応じて、昨年に引き続き今年も KOA主催、SOA共催の“イタリア・トスカーナ オリーブ実習体験旅行”を2018年11月に開催します。

歴史とライフスタイルを感じさせる農園に宿泊してオリーブ果実を収穫したり、地元に着した加工施設で搾油を見学したり、現地の生産者と意見を交換したり、郷土トスカーナの料理やワインを味わったりと、一生の思い出になる内容となっています。搾りたての無濾過エクストラバージンオリーブオイルも味わえるかも！

現地オリーブ園、搾油施設と提携している KOA、SOA ならではの、通常のツアーにはない内容です。

お申込みや旅行の詳細は下記 URL よりご確認ください。
http://kyushu-olive.or.jp/documents/20181113_tourJoin.pdf



旅行日 2018年11月13日(火)～11月19日(月)

参加費用 東京羽田発着298,000円(定員20名)

募集締切 2018年8月末日(定員になり次第締め切ります)

注意事項 参加者はKOAまたはSOAの会員および同伴者に限ります
 福岡ー羽田の往復航空券を希望する方は10,000円追加となります
 ホテルは2名様1室です。1人部屋は別途費用がかかります
 その他、注意事項あり。上記URLより必ずご確認ください。ご覧になれない方は、電話(092-738-9975)でお問い合わせください



編集後記

「オリーブオイルはどうやって搾るのですか」「エクストラバージンオリーブオイルは知っているけど、ほかにどういうオリーブオイルがありますか」という声をよく聞くので、今号ではオリーブオイルの搾油方法と分類について特集しました。健康、美容に対するオリーブオイルの効能は高いのですが一方、国内で流通して

いるオリーブオイルの80%は偽物ともいわれています。オリーブオイルの特長や良い製品の見分け方についても、いずれ詳しく紹介したいと考えています。

(Shin)



九州オリーブ通信 Vol.9 (2018年 6月20日発行)

発行者：百 富 孝 行

発行所：一般社団法人九州オリーブ普及協会(KOA)

〒810-0044 福岡市中央区六本松2-13-5 六本松クロスビル4F

TEL: 092-738-9975 FAX: 092-738-9987

ホームページ: <http://kyushu-olive.or.jp/> eメール: support@kyushu-olive.or.jp