農業生産法人
南あわじオリーヴ園

季刊ニュースレター　2012年 秋冬号

Vol.002

淡路島オリーヴ通信

農業生産法人南あわじオリーヴ園はDOMAグループが運営するオリーヴ専門法人です。兵庫県南あわじ市にてイタリア原産種のオリーヴを栽培し、収穫、加工、販売を計画し、6次産業事業化を目指しています。

Index

1. オリーヴの収穫と加工に向けて
神戸新聞記事、「淡路島オリーヴ協会」の設立に向けて
2. 農園報告
3. 淡路島だより
4. オリーヴの栽培
5. イタリア食材「エクストラヴァージンオリーヴオイル」その生産工程
6. オリーヴ通信
7. ショッピングコーナー

1.オリーヴの収穫と加工に向けて

2012年秋は、2009年にパイロットプランテーション（試験栽培地）にて試験栽培を始めたイタリア原産種のフラントイオとペンドリーノに実が生りました。

5月のパイロットプランテーションでの風向きを考えて植付け品種の配置をしたことが良かったのか、うまく受粉して結実したようです。

収穫初年度ということで僅かな収穫量ですが、感慨深いものがあります。フラントイオ種とペンドリーノ種はどちらも良質の油分を含むことで知られていますが、今年はまだ収穫量が少ないことから、オリーヴペーストの開発テストをすることとしました。

淡路島産たまねぎとニンニク、藻塩を使った淡路島オリーヴペーストへの挑戦です。

6次産業化への第一歩を踏み出したことになります。

培ってきた食品加工の経験を生かして、高品質の製品作りを目指したいと思います。

パイロットプランテーション

農業生産法人　南あわじオリーヴ園
代表取締役　土居 政廣

神戸新聞に弊社記事が掲載されました

弊社「南あわじオリーヴ園」が神戸新聞社より取材を受け11月4日付の朝刊に取材記事が掲載されました。
下記に写真と掲載記事を引用してご紹介いたします。

オリーブの実 輝く
南あわじで収穫期迎える
島内で栽培拡大

“地中海の味”オリーブの実が、南あわじ市内で収穫期を迎えている。国内では、瀬戸内海を挟んでお隣の小豆島が生産地として知られるが、気候や風土の似た淡路島でも栽培が広がっている。

モクセイ科の常緑高木で、地中海地方の原産。5～6月ごろに花を付け、10～11月ごろに実を収穫する。「平和の象徴」として親しまれ、国連の旗は枝葉の図柄をあしらっている。

「淡路島にオリーブを増やそう」と2010年、農業生産法人「南あわじオリーヴ園」（同市賀集鍛冶屋）が誕生。イタリアから苗木を輸入し、現在は自社農園（2ヘクタール）や協力農家で計2千本を栽培している。

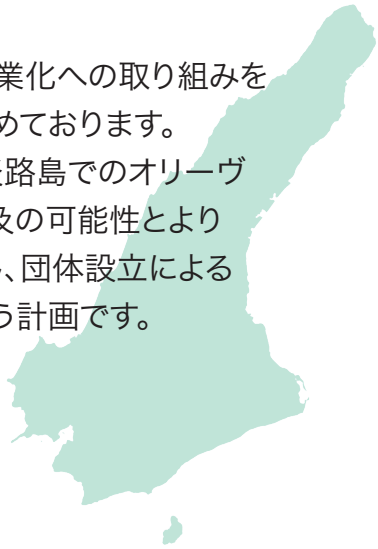
今年は、09年に試験的に植えた約20本が実を付け始め、10月中旬に約10キロを一つ一つ手で摘み取った。実は新漬けやオリーブペーストに加工する。

「淡路島は小豆島と同様に、日照時間や平均気温、年間降雨量などの条件がオリーブ栽培に適している」と、同園の土居政廣社長（63）。「栽培に興味のある農家や、遊林地のある企業は声を掛けてほしい」と話す。
苗木は1本1500円で販売。
同園☎0799・53・6333

（長尾亮太）神戸新聞　地域ニュース
2012年11月4日付記事より引用

「淡路島オリーヴ協会」の設立に向けて

淡路島でのイタリア原産種オリーヴの栽培普及と加工産業化への取り組みを促進する目的で、「淡路島オリーヴ協会」の設立準備を進めております。
2010年以降、農業生産法人南あわじオリーヴ園として淡路島でのオリーヴ栽培の普及に取り組んできましたが、淡路島全体での普及の可能性とより広範なイタリアからの技術導入とノウハウの蓄積を目指し、団体設立による普及の推進と、栽培農家様、事業者様への支援活動を行う計画です。



<お問い合わせ先>
0799-53-6333 農業生産法人 南あわじオリーヴ園

2.農園報告

里山オリーブ園

池ノ谷オリーヴ園

南あわじオリーヴ園農園長の長谷川です。
今回のニュースレターでは、南あわじ市湊、及び津井地区2軒の農家さんのオリーヴ園を紹介したいと思います。

まず1件は湊地区、新崎さん所有の“里山オリーブ園”で、2010年6月末頃に50本程、1年生苗木を植えました。

もう1件は津井地区、済藤さん所有の“池ノ谷オリーヴ園”で、2011年11月初旬に90本程、新崎さん所有の“里山オリーブ園”と同様、1年生苗木を植えました。

お二人とも、植えた当初の苗木は、約30cm程の樹高で、本当に成長するのか否か?心配だった様ですが、両オリーヴ園とも順調に成長して来ています。

お二人は、何故オリーヴを栽培する気になったかといえば、夫々仕事を持っておられても、仕事の合間々々に作業が出来る事、また管理が楽で、水やりも常時しなくても良く、栽培に手間が掛からないことが理由のようです。

手間と言えば新芽が出て来る春から夏にかけて、新芽の葉を枯らすハマキ虫駆除と草刈位です。

葉巻虫の駆除方法は、デルフィンという安全性の高い駆除剤を約1.500倍希釈して散布すれば、簡単に駆除出来ます。散布後にオリーヴの木に長く残留することもなく、繰り返して散布できるのがこの駆除剤の利点です。

両方の農園共、ほんの少しでは有りますが、5～6個程実をつけたとの事で、両オリーヴ園共1～2年後の実、結実を楽しみにしておられます。

私も各時期毎に訪問をすることで淡路島でのオリーヴ普及に向けてサポートしていきたいと思っています。

長谷川　修

3.淡路島だより

パイロットプランテーションに『ランタナ』の花が!

オリーヴを植樹して3年になりますが、試験畑には17本、面積にして200㎡、照りつける太陽の下で頑張って育ってます。

日頃、気に留めていなかったので花の苗があるのが分からなく、一番大きく育っているペンドリーノ(イタリア原産オリーヴの木)を観察していたところオリーヴの木の生長を応援するかのように、緑の園に『ランタナ』の花がオレンジ色で盛り上げています。

この花の花言葉は『協力』で南あわじオリーヴ園と共に協力し合っているかの様です。

早く搾油ができるよう成長してもらいたいものです。皆様の応援よろしくお願いいたします。

ニホンアマガエルとオリーヴ

先日、オリーヴの実を確認に行ったところアマガエルが1匹オリーヴの葉に休憩しておりました。
カエルの友達が居てたのか私が事務所に居ますとゲロゲロ大合唱しているではありませんか。

『日本アマガエルは、たくさんの餌となる昆虫を食べ、害虫の大発生や稲の食害を防ぐ役割をしている』と聞いております。

このように、私どものオリーヴ園にアマガエルが今回、大量に住んでいるということはオリーヴの生長を応援していると思っております。有難いことです。

東 茂樹

オリーヴ栽培 One Point Advice

苗木の管理(鉢植え)

台風シーズンには枝が折れたり、鉢が倒れたりしますので、これらを避けるためにも前もって移動させておきましょう。

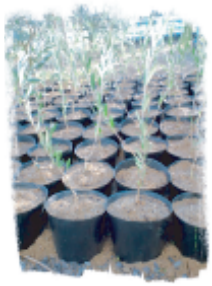
また、この時期は水きれを起こしやすいので、表面が乾いていたら水をたっぷりやって下さい。

それから、気温が下って涼しくなると害虫が発生しだしますので、この対策にも気を配ってほしいものです。

4.オリーヴの栽培

入荷をお待ち頂いた皆様
お待たせいたしました！

イタリアより
オリーヴの苗木
入荷いたしました！



☆Maurino マウリィーノ（1年半物）
果実はやや小ぶりな楕円形で、オイル分は美味。
果実の成熟は早い。ペンドリーノ、レッチーノ、
フラントイオなどと相性良。

☆Pendorino ペンドリーノ（1年半物）
果実は楕円形、小中型で樹形は開帳型。

☆Leccino レッチーノ（1年半物）
樹形は直立性、気候の変化にも順応し
病害虫に強い。

☆Frantoio フォラントイオ（1年半物）
果実は小ぶりな卵型でオイルをよく含む。
枝がよく伸びますので定期的な剪定を。

初めまして、新しくスタッフに加わらせていただくことになりました、ハラと申します。
ニュースレターに目を通していただきまして有難うございます！
10月の中頃から、収穫、オリーヴの新漬け、試作作り、イタリアからの苗木入荷、
イベントへ出店etc.(@_@;)…と、イベント盛りだくさんで慌ただしく(有難いことです^^;)
過ごしてまいりましたが、気が付けばもうすぐ12月！
そろそろ夏の間に伸びきった枝の剪定もしてあげましょ～
オリーヴの果実もグリーンから次第に赤紫色へ色づいて、11月中頃には色が濃くなり
黒くつやのある完熟果実に。今年はほとんどを新漬け(ペースト試作品)用に収穫して
しまったので、少量の完熟果実で、ブラックオリーヴの塩漬けに挑戦♪
レシピもとてもシンプル（新漬けのときのように苛性ソーダも使用しません）で、オリーヴの
重さの10%の粗塩を果実にまぶし、密封容器に入れ全体に混ざるように振り冷蔵庫で保管
するのみ。1ヶ月もすればできあがり♪来年はオリーヴオイル作りに挑戦してみたいです。

ピッコロ販売中！

テラコッタ入り10cm程の小さなoliveの苗木

数量限定
※なくなり次第終了させて頂きます。

窓際や日の当たる軒下、ベランダで
育ててみてはいかがでしょうか？♪
成長して鉢が窮屈そうになってきたら、
ふたまわりほど大きな鉢に
植え替えてあげてください(*^_^*)

苗木等についてのお問合せは
南あわじ本社 0799-53-6333
受付: 9時～17時／月～金 ※祝祭日を除く

5. イタリア食材「エクストラヴァージンオリーヴオイル」その生産工程

オリーヴ加工品の中でも普及が進んでいるオリーヴオイルについて、前号（創刊号）でその種類についてご紹介をさせて頂きましたが、今回はオリーヴオイルの最高峰「エクストラヴァージンオリーヴオイル」の製造方法についてご紹介をさせて頂きます。ご紹介するのはDOMAグループの提携先であるイタリアカンパニア州セッレという場所にあるオレイフィッチオ・ディ・ジアコモ社の製造工程です。

1

まずはオリーヴの収穫
自社農園での手摘みと、簡単な道具を使った収穫方法です。

2

収穫されたオリーヴの実は２時間以内に隣接の搾油場に運ばれ、搾油が始まります。

オレイフィッチオ・ディ・ジアコモ社搾油場

3

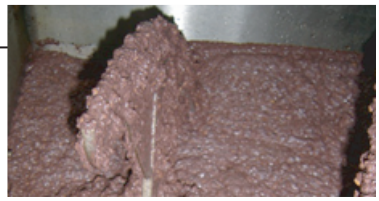
実が加工ラインに投入され異物の除去と選別、水洗浄が行われます。

4

石うすラインで実が潰されペーストになります。

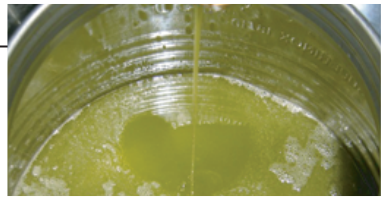
5

ペースト状になったオリーヴの実が低温で練られ、油分が遊離しやすくなります。



6

遠心分離機に掛けられオイルが取り出されます。この後濾過を経て沈殿タンクに保管されます。



この様な工程の後、瓶詰めされて製品（エクストラヴァージン）になります。
フレッシュな果汁のようなエクストラヴァージンオリーヴオイル
オレイン酸たっぷりの「一番搾り」です。
是非毎日の食生活に取り入れてみて下さい。

6.オリーヴ通信 ～イタリアだより～

こんにちは、南あわじオリーヴ園の土居洋介です。
現在イタリアのナポリに滞在してオリーヴオイルやオリーヴの育成方法について学んでおります。
今回は2回目の発行ですので、イタリアでの生活というよりはオリーヴオイルについて少しお話しさせて頂こうと思います。

先日、私はイタリア南部サレルノ県セッレという街にあるオリーヴオイル工場にてオリーヴオイルのソムリエ講習が開催されましたので参加致しました。
そこにはオリーヴ農家の方やオイル販売に携わる方など約15人ほどおられ、みなそれぞれイタリアで親しまれているオリーヴオイルの知識を増やそうと参加されておられました。

講習の内容はオリーヴについての基礎知識や実際に試飲して評価することなど充実したもので、個人的にはとても興味深い内容でした。
ソムリエとして評価すると言いましても味だけではございません。
品種によって違う色であったり、加工過程で混じる可能性のある金属製やカビの匂いなど、様々な観点から評価していきます。その評価と食品に関する法律の規定を照らし合わせることで、「エクストラヴァージンオイル」「ヴァージンオイル」などに分けられていくのです。

オリーヴオイルソムリエ講習時に撮影

エクストラヴァージンオリーヴオイルとはオリーヴオイルとしては最高品質のものです。しかし一概に最高品質と言いましても中身はさまざまです。なぜなら、高品質のオイルとそうでないものを混合させ、法律上「エクストラヴァージンオリーヴオイル」と呼べる物を大量に生産する方法も存在するからです。
こちらのソムリエ講習では、そのような混合されたオリーヴオイルが2012年度現在、本場イタリアでも世間に出回っているエクストラヴァージンオリーヴオイルの約八割を占めると言います。

では一体それらを混合させる事で何が変わるのでしょうか。
それは酸度です。一般的にオリーヴオイルの酸度が低ければ低いほど、油中に含まれる酸化物質の量は少なくなります。言い換えるならば酸度が低いものほど、血行や肌に良い効果を期待できる物であるということです。

しかしながらこのような高品質を保つためには、最低でも収穫からオリーヴオイルになるまでの過程を48時間以内に行なわなければなりません。なぜなら、一度収穫してしまうと時間が経つにつれ実が酸化してしまうのです。
つまり一度に大量の実を収穫しても、それらをすぐに加工できる大きな設備が無ければオリーヴの実は徐々に酸化していくため、非常に非効率的なのです。そのため混合する事で酸度は高くなりますが、エクストラヴァージンオリーヴオイルとして販売されていく商品が次々と生まれていくのです。

（続く）

さて、本誌を通して皆様に何をお伝えしたいかといいますと、もっと「オリーヴオイル」という物について知っていただきたい、その一つ一つの味や匂いの違いを感じていただきたい、その上で皆様にとってより良い物を選んでいただきたいということです。

皆様の日常生活の中に少し「健康思考」を取り入れていただけるように、南あわじオリーヴ園では最高品質のオリーヴオイル生産に尽力してまいりますので今後ともお付き合いのほど、どうぞ宜しくお願い申し上げます。

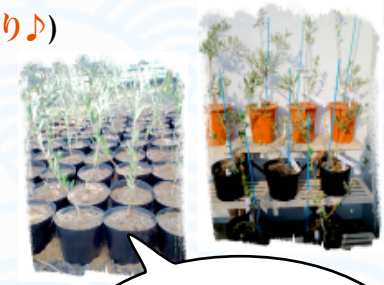
土居 洋介

うずしお朝市に DOMAジャパン・南あわじオリーヴ園 が出店！

福良漁協周辺にて、毎月第４日曜日
朝9時から11時まで開催

地元でとれた新鮮な食材を販売しています。

DOMAジャパン・南あわじオリーヴ園も、
オリーヴオイル(試食あり♪)
オリーヴ苗木等を
販売いたしております。



ホッと一息、
oliveを見ながらのティータイム♪
オリーヴを見ると
ホントに癒されますよね～
シミジミ

寒くなりましたので、皆様も
暖かくしてお出掛けくださいね！

スタッフ一同、皆様のお越しを心よりお待ちしております。

発行元：農業生産法人 南あわじオリーヴ園

社名
株式会社 南あわじオリーヴ園

所在地
〒656-0515 兵庫県南あわじ市賀集鍛冶屋491番地
TEL：0799-53-6333 / FAX：0799-53-6335
URL：http://minamiawaji-olive-en.co.jp/

設立
平成22年3月10日

資本金
500万円

役員

代表取締役社長	土居 政廣
取締役 Negozio DOMA 担当	土居 千晶
取締役農園長	長谷川 修
取締役	東　茂樹

主要事業
1. 農産物の生産、加工、販売事業
2. 果樹苗木の研究、生産、販売事業
3. 加工食品の研究開発事業
4. 加工食品の製造、販売事業
5. 食品の加工技術開発
6. 食品の輸入販売又は輸入代理業
7. 食品の企画、マーケティング、商品販売業務受託
8. 食品販売店舗の設立企画、デザイン、運営、経営支援業務
9. 前各号に付帯する一切の事業

農業生産法人
南あわじオリーヴ園

§ショッピングコーナー

お問い合わせ　TEL: 0799-53-6333
FAX: 0799-53-6335

イタリア直輸入オリーヴの苗木販売中！

淡路島まで丹誠込めて育まれたオリーヴの苗木

フラントイオ
２年生

イタリア主要産地
イタリア全土

特徴
トスカーナを中心に広く植えられている。適応力が強く、病害虫に抵抗力がある品種。良質の油分を多く含む。樹高３m程度に成長する。枝振りがよく観賞用にも向く。

フラントイオ２年生　　1本　1,500円（税込、送料別）

レッチーノ
２年生

イタリア主要産地
トスカーナ地域

特徴
地中海地域を中心に広く植えられている品種。実は良質のフルーティな油を含み食用にも適す。病気に強く樹高３m程度に成長する。

レッチーノ２年生　　1本　1,500円（税込、送料別）

ペンドリーノ
２年生

イタリア主要産地
トスカーナ地域

特徴
トスカーナを中心に広く植えられている。美味でフルーティな油分を含む。収穫用に向く。銀緑色に輝く葉が美しい。

ペンドリーノ２年生　　1本　1,500円（税込、送料別）

マウリーノ
２年生

イタリア主要産地
トスカーナ地域

特徴
オイル分は美味で使いやすい。比較的低木で、果実は2～２.5グラム。

マウリーノ２年生　　1本　1,500円（税込、送料別）

Mercato DOMA®
オリーヴの木

http://mercato-doma.shop-pro.jp/