



手摘みで搾りたてだから驚くほど新鮮で果実味豊か

瀬戸内の太陽が育んだ 小豆島オリーブオイル



特定非営利法人
小豆島オリーブ協会 理事長
植松勝太郎氏

オリーブの収穫最盛期の11月

末、小豆島でその栽培とオイルの販売を手がけるヤマサン醤油を訪ねると、農園には紫色に熟した果実をたわわに実らせた木々が山の斜面いっぱい広がっていた。それはまるで、スペインやイタリアにあるオリーブの名産地のような光景。「今年は昨年の倍くらい実がなった。全部手で摘んでいくので、収穫するのが大変。この分だと、12月の第3週くらいまで作業は続くかな」。豊作のオリーブ畑を前に、代表取締役社長の塩田洋介さんはうれい悲鳴を上げる。こうした風物詩は実はここ数年

のものだ。歴史をひも解くと、小豆島にオリーブが伝わったのは百年前の明治41年。イワシやマグロなどの油漬け加工に必要な油の国内自給を図るため、小豆島、鹿児島、三重で試験的に栽培されたのは小豆島だけだった。

その理由を特定非営利法人小豆島オリーブ協会植松勝太郎理事長が教えてくれた。

「オリーブは温暖で乾燥した気候を好む。鹿児島や三重はその条件に合わなかった。その点、小豆島は少雨で、土地のほとんどが斜面なので水はけも良好。生育にピッタリだったわけです」

いかなれば、オリーブが唯一、安住の地として選んだのが、小豆島だったのだ。島では栽培に取り組み、昭和39年のピーク時には、栽培面積約130ha、年間生産量460tを誇るまでに拡大した。

だが、輸入自由化により外国産の安価なオリーブオイルが上陸すると、栽培は一気に衰退。島内には遊休農地が目立つようになる。

しかし、転機は訪れる。平成10年、島内の内海町がオリーブ助成制度を設け、農家への支援が開始される。さらに平成15年には「小豆島・内海町オリーブ振興特区」の認定を受け、地元の醤油製造業者などが特区法人としてオリーブの栽培と加工品の製造に着手。ここに小豆島のオリーブは復活の第一歩を踏み出したのである。

オリーブの実を丁寧に手摘み搾りそのままの味を瓶詰め
だが、巷には外国産オリーブオイルが多く出回っている。太刀打ちするには、小豆島産にしかない魅力が必要だ。そこで、まずはオリーブの果実に徹底的にこだわった。再び植松さんの解説だ。



小豆島オリーブオイル



名称の由来／明治41年にオリーブの栽培を始めた由緒正しい小豆島産のオリーブオイル。過去には宮内庁御用達の品目に選ばれたことも。
製法の特徴／枝や葉、病果、傷果を除去し、島内にある日本で唯一の本格的なオリーブオイル搾油工場で遠心分離機等を使ってオイルを抽出。添加物や島外のオイルは一切混ぜずに瓶などに充填。
原材料の特徴／小豆島と豊島から成る小豆郡内で栽培・収穫されたオリーブの果実のみから搾油する。果実はすべて手摘みで丁寧に収穫。
品質と安全性／収穫した果実はキレイに洗浄しその際に異物があれば除去。また搾油後もろ過により微小な異物を取り除く。
業界とりまとめ団体／特定非営利法人小豆島オリーブ協会(香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1356-4)

産のオリーブオイルも混ぜず、まさに搾りたての味を、ろ過して瓶などに充填する。

「それに小豆島では、その年に採れた実のオイルだけを瓶詰めします。だからフレッシュで香ばしいのです」

新鮮さへのこだわりはそれだけではない。

収穫後の果実は酸化が進む。だから一番気を付けなければならぬのは収穫した実をできる限り早く搾ることだ。小豆島オリーブ協会では、収穫後できるだけ早く搾油することによってフレッシュな風味を失わないようにしている。

小豆島の実にこだわり、さらに毎年の新鮮な味を追求すると、年による味の変化は避けられない。「でも、それは生きた農作物が相手なので自然なこと。逆に年ごとの味を楽しんでほしい」

さらに搾ったオイルは、加熱・化学処理を一切施さない「バージンオイル」のまま、添加物や島外



写真上右／オリーブの果実の収穫時期は秋から冬。はしごをかけ、一粒一粒丁寧に手摘みで収穫する。

写真上左／一粒の果実から搾れるオイルの割合は、緑果で7～8%、完熟で12～15%程度。

写真下右／搾りたてのオイル。熟した実を使うほど黄色味が強くなり、味もマイルドになるといふ。



写真左／新鮮さと果実の風味を味わうためにシンプルにパンにつけて食べるのが一番のオススメ。



丁寧に育てた域内の実を使用 オリーブ畑の風景も地域資源

栽培の難しいオリーブを温暖少雨な瀬戸内海の気候の中で丁寧に育て、収穫した域内の実だけを使って島内で製造する小豆島オリーブオイルは、まさに「本場の本物」にふさわしい地域食品です。島の斜面にオリーブの樹が並ぶ風景は美しく、それ自体も貴重な地域資源となっています。



審査専門委員*
元長崎県農業技術センター 所長
振角 俊一氏

商品情報

左から、三枝造園の「エキストラバージンオリーブオイル 185g」、小豆島オリーブの「エキストラ・バージンオリーブオイル 182g」、タケサンの「エキストラバージンオリーブオイル 180g」、ヤマヒサの「自社農園栽培オリーブ油 180g」、ヤマヒサの「一番実り 180g」、ヤマサン醤油の「バージンエキストラオリーブオイル(ルッカ) 180g」、ヤマサン醤油の「バージンエキストラオリーブオイル(ミッション) 180g」、東洋オリーブの「エキストラバージン・オリーブ油 182g」、小豆島オリーブ公園の「エキストラバージンオリーブオイル 182g」、小豆島オリーブ園の「エキストラバージンオリーブオイル 180g」、ヤマヒサの「小豆島産 100%手摘みオリーブ油 180g」、中武商店の「小豆島産オリーブオイルEXバージングレード 180g」

関連団体

- 小豆島オリーブ園 香川県小豆郡小豆島町西村甲 2171 ☎0120-41-0287
- 小豆島オリーブ公園 香川県小豆郡小豆島町西村甲 1941-1 ☎0879-82-2200
- タケサン 香川県小豆郡小豆島町安田甲 103-1 ☎0879-82-5555
- 東洋オリーブ 香川県小豆郡小豆島町池田 984-5 ☎0120-750-271
- ヤマサン醤油 香川県小豆郡小豆島町馬木甲 142 ☎0879-82-1014
- ヤマヒサ 香川県小豆郡小豆島町安田甲 243 ☎0879-82-0442
- 小豆島オリーブ 香川県小豆郡土庄町甲 1360-95 ☎0879-62-1277
- 中武商店 香川県小豆郡小豆島町安田甲 1385 ☎0879-82-3669
- 三枝造園 香川県小豆郡土庄町甲 5481-2 ☎0879-62-0284