



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



特定非営利活動法人  
小豆島オリーブ協会 理事長  
塩田 洋介 氏

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が事の始まりだ。だが、根付いたのは小豆島だけだった。

その理由を特定非営利活動法人小豆島オリーブ協会塩田洋介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」

いくなれば、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106ha、年間生産量405tを誇るまでに拡大した。だが、昭和34年の農産物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。全国的な健康ブームが到来し、オリーブの効能が見直される中、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。再び塩田さんの解説だ。

「原材料には、小豆島と隣接する豊島から成る小豆郡で収穫されたオリーブの実のみを使っていきます。しかも、その収穫方法は一粒一粒を丁寧に摘んでいく『手摘み』。それを搾油するから、果実本来の味が凝縮される。一方、海外の産地では、専用の機械でオリーブの木を振動させて収穫したり、機械や棒で叩き落して収穫するところもある。その場合実のほかに葉っぱなどが混ざり、それ搾ると雑味が出る。異なる味が出てくるわけです。」



## 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は選ばれたことも。

**製法の特徴**／枝や葉、病果、傷果を除去し、島内各社が持つオリーブオイル搾油機を使って、遠心分離法でオイルを抽出。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**／特定非営利活動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）

新鮮さへのこだわりはそれだけではない。

収穫後の果実は劣化が進む。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、より新鮮な風味を保ち、ポリフェノール量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と品質を追求すると、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。逆に年ごとの味と品質を楽しんでほしい」

試みに、今年の味を確かめてみた。バゲットにつけてひとかじりすると、口の中に広がる新鮮な果実の香りと、ポリフェノールによる苦味。そしてすぐに太陽の恵みで育まれた自然で素朴でフルーティーな風味が広がり、舌が思わず小躍りする。それは初めて知った新鮮なオリーブの味だった。

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、添加物や島外産のオリーブオイルも混ぜずに、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」



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5～8%、完熟で10～15%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。



### 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」、金両の「小豆島産100%エキストラバージンオリーブオイル180g」、東洋オリーブの「エキストラバージン・オリーブ油(手摘み)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」、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」、ヤマヒサの「小豆島産100%手摘みオリーブ油180g」、空井農園の「エキストラヴァージンオリーブオイル182g」

### 関連団体

- 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
- 金両  
香川県小豆郡小豆島町馬木甲842-1 ☎0879-82-3333
- 空井農園  
香川県小豆郡小豆島町安田甲1372-1 ☎0879-82-3689