



高島市

オリーブオイルテキスト

Vol.2



令和3年6月 高島市農業政策課

いまや食卓にかかせないものとなりつつあるオリーブオイル。
高島市では令和2年度から、オリーブ産地化促進事業を進めています。
今回も Vol. 1 に引き続き、オリーブとオリーブオイルに関する情報を
Q&A形式でお知らせします。



オリーブオイルにも旬があるの？

→オリーブの実、秋から冬にかけて収穫されます。

オリーブの収穫期は、北半球では10月～12月頃、南半球では4月～6月頃で、実は収穫後すぐに搾油されます。この時期だけ出まわる「ノンフィルター」のエキストラバージンオリーブオイルは、オリーブの実をまるごと搾った「フレッシュジュース」と呼べる、まさに旬ならではのオリーブオイルです。



収穫されたオリーブの実通常24時間以内に搾油されます。搾油までの時間は早ければ早いほど品質劣化が少ないので、中にはオリーブ畑の隣の搾油場で数十分以内に搾油完了という生産者もいます。

バージンオリーブオイルの最高峰であるエキストラバージンオリーブオイルは、搾油後に一定期間静置したりフィルターに通したりして滓や水分を除く工程を経てから出荷されるのが通常です。これは主に品質保持のためですが、この工程により見た目も透き通ったオイルになります。

旬の時期にのみ味わえるノンフィルター（無ろ過）のオイルは、にごり成分が残っているため未開封でも劣化しやすいのが特徴です。もし手に入ったら季節の風味を堪能して、新鮮なうちに使い切ることをおすすめします。

毎年、搾油の時期を待って、様々なオリーブオイルのコンテストが開催されています。



オリーブオイルのコンテストって、どこで行われるの？

➡ ヨーロッパはもちろん、日本でも開催されています。

スペインやイタリアなどの北半球各地のほか、オーストラリアやアルゼンチンなどの南半球各地でも、その年に採れたオリーブオイルを対象としたコンテストが開かれています。

日本でも世界最大規模の「OLIVE JAPAN®（オリーブ・ジャパン）」が開催され、2021年も世界各国から800を超えるオリーブオイルが出品されています。



オリーブオイルの世界コンテスト「OLIVE JAPAN®」のロゴマーク



世界各地で大小さまざまなオリーブオイルコンテストが開催されますが、その目的もさまざまです。たとえば、産地限定の小規模なもの、地域やメーカーの宣伝活動の一環として行われるものなどもあります。

中でも、私たち消費者にとって購入の参考にしやすいのは、世界中の生産者や販売者から出品されたオリーブオイルを「テイスティングパネル」と呼ばれる専門家たちが香りや味について評価し、その結果を一般に公開している国際コンテストではないでしょうか。

日本で開催される「OLIVE JAPAN®」も、そうした国際コンテストのひとつで、2012年から毎年行われ、いまや世界最大規模のオリーブオイルコンテストのひとつとなっています。

2021年も5月に審査がおこなわれ、世界各国からエントリーされた合計811品の中から各賞が発表されました。国内産のオリーブオイルも43品が受賞しており、産地は11県*で関東から九州までと広範囲です。日本でも、こんなに多くの産地で高品質のオリーブオイルが作られていることをご存知でしたか？

*神奈川県、山梨県、静岡県、三重県、兵庫県、岡山県、広島県、香川県、福岡県、大分県、長崎県

OLIVE JAPAN®の受賞オリーブオイルはインターネット上で見るができますので、高品質のオリーブオイルをお探しの方には、特にご覧いただきたいです。

（エクセル版の「受賞リスト」にはオリーブの種類や風味についての表記もありますので、オリーブオイルマニアの方は隅々までチェックして楽しんでください！）

参考： OLIVE JAPAN® 公式サイト <https://olivejapan.com>

●●●次回は「オリーブオイルと健康」についてお届けする予定です●●●