



高島市

オリーブオイルテキスト

Vol.5



令和4年5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。
オリーブとオリーブオイルに関する情報をQ&A形式でお知らせする
オリーブオイルテキストの5回目です。



畑や庭がなくてもオリーブを育てられますか？

鉢植えなどのコンテナ栽培も可能です。

コンテナ栽培の利点は、厳寒期に日あたりのよい軒下や室内に移動しやすいことです。
また、水やりなどの管理がしやすい点、好みに応じた大きさに仕立てやすい点なども、家庭での栽培におすすめのポイントです。



冬のあいだ室内に置かれているピクアル種（マキノ町）



オリーブの苗木は、種苗を扱う市内店舗でも見かけるようになりました。国内各地のオリーブ産地では、オリーブオイルだけでなく苗も販売しているところがあります。葉の色や形、樹形（枝の伸びる方向）、実のつきやすさなど品種によってさまざまなので、オリーブ苗を専門に扱う業者や栽培農家などに、詳細を確認してから購入すると安心です。とはいえ、現物が確認できる場合はあまり難しいことは考えずに、第一印象で「いいな」と思ったオリーブ苗を育ててみるのも楽しいかもしれません。

多くの品種が1本では結実ににくいので、果実を楽しみたい場合は異なる2品種（ただし、開花時期が同じもの）を植え、花の時期は近くに置くことをおすすめします。近所にオリーブ仲間がいれば、花粉を交換し合うというのも一案です。実がつくようになるまで時間のかかる品種もあるので、果実重視なら6月～11月頃に実をつけている株を選んで購入するという手もあります。

今後の生育も考え、購入する苗の大きさや置く場所を考えるとよいでしょう。大型コンテナで樹高2～3mに大きく育てたり、小さな盆栽仕立てにしたり、インターネット上でもたくさんの実例を見ることができます。



家庭でオリーブ栽培を楽しむコツは？

花や果実だけでなく、葉や枝にも注目してみてください。

観葉植物として樹形や香りを楽しんだりするのはもちろんのこと、剪定した枝葉を使ったハンドメイドもおすすめです。また、葉をお茶として飲んだり、自家製オリーブオイルやシロップ漬けなど、食用とする楽しみもあります。



育てる、見る、香る、作る、使う、食べる、飲む、と楽しみが広がるオリーブ栽培。今回は、剪定枝を使ったハンドクラフトと、比較的手軽に試せる飲食方法をご紹介します。



スワッグ
swag

モバイル
mobile



照明に
for lighting



decoration
トイレットペーパーに
for toilet paper



楊枝
tooth picks



キャンドルに
for candles

完熟オリーブの メープルシロップ漬け

ハチミツや砂糖でもOK

- ① しっかり熟したオリーブの実を採り、種を抜く。
- ② 清潔な瓶に入れ、実が隠れる量のメープルシロップを注ぐ。
- ③ できるだけ空気に触れないように密封し、冷暗所で保存する。
- ④ 1週間後から食べられるが、1年ほど経つとトロリと濃厚な味わいになる。

オリーブの生葉茶

乾燥葉でもOK

葉の量、蒸らし時間は好みで

- ① 柔らかそうな葉がついた若い新梢を数本選ぶ。
- ② 葉を枝からはずし、水で洗う。
- ③ 急須に入れて熱湯を注ぎ数分蒸らす。



家庭でのオリーブ栽培についての参考図書（市図書館蔵書）

岡井路子『育てる・食べる・飾る まるごと楽しむオリーブの本』 八月社 2020年

岡井路子『NHK趣味の園芸 12か月栽培ナビ⑩ オリーブ』 NHK出版 2018年

植え付けの詳しい手順、品種ごとの特徴、ペットボトルとジッパー袋を使った採油方法なども記載あり。

次回は「オリーブの木工作品」についてお届けする予定です