



高島市

オリーブオイルテキスト

Vol.6



令和4年7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6回目です。



オリーブの木工品にはどのようなものがありますか？

➡ キッチンツールや食器などが多く作られています。

色もさまざま、木目も独特なオリーブ
の木工品は、とても丈夫です。
日常的に使用し、時々メンテナンスを
することで、より長く使い続けること
ができます。



ソムリエ・メモ
from sommelier



オリーブは密度の高い木質で、よく乾燥させてから
加工するとたいへん丈夫で、長く使うことができます。
水はけもよく、天然の抗菌成分が含まれることから
キッチンツールや食器などへの加工が盛んです。

国内では比較的小さな日用品が多く販売されています
が、本場ヨーロッパでは椅子やテーブルなどの家具も
作られ、その丈夫さから何世代にもわたり受け継がれる
品として親しまれています。





木工品の手入れに食用油を塗ると聞きますが、
オリーブ木工品にオリーブオイルを塗ってもよいですか？

➡ オリーブオイル以外の食用油を使ってください。

オリーブオイルを使うと浸透しにくいいため
塗布面に残りやすく、それが原因で黒ずん
でしまうことがあります。
浸透しやすいひまわり油がおすすめです。



ソムリエ・メモ
from sommelier



カッティングボードや食器、ナイフなどのキッチン用品の取扱上の
注意点は、他の木製品とそれほどかわりません。たとえば、汚れた
状態で長時間放置したり、高温洗浄や温風乾燥には向いていません。
使用後は、ぬるま湯か中性洗剤で早めに洗い、布巾などで水気を
とってから自然乾燥させます。（直射日光は避けます。）

使っているうちに、表面がカサついてきた、あるいは白っぽく
なったと感じたら、オイルを塗ると艶が戻ります。キッチンにある
食用油はほとんど使えると思って大丈夫ですが、オリーブオイルを塗る
のは避けたほうが無難です。また、香りの強い油も、塗布後に香りが
残りますので注意が必要です。

一般的に木工品のお手入れには、くるみ油やえごま油がよく使われ
るようですが、ひまわり油（なければ普通のサラダ油）も使いやすく
おすすめです。布などを使って表面に塗り込んだ後、余分な油がベタ
つかないようにしっかり拭きとります。

丈夫なので気負わずに使え、時々お手入れすることで長く使い続ける
ことができます。そんなオリーブ木工品をぜひお楽しみください。



筆者宅のナイフ類
(柄はすべてオリーブ)

＊家具などを購入する際は販売店にお手入れ方法を確認することをおすすめします＊

●●●次回は「オリーブオイルの等級」についてお届けする予定です●●●