

オリーブの収穫から出荷・自家用搾油まで

【問合せ/申込み】オリーブ振興室 ☎0823-43-1643

(平日・午前8時30分～午後5時15分)

各申込用紙は オリーブ振興室・市民センター(江田島・能美・沖美)等にて配布

出荷する方(企業が買取)

受付日: **10月16日(火)・19日(金)・20日(土)・27日(土)**
11月3日(土祝) 受付時間: 午後**1時**～午後**5時**

悪天候の場合の予備日: 16日、19日、20日→**21日(日)**
 / 27日→**28日(日)** 11月3日→**10日(土)**

出荷場所: **江田島オリーブファクトリー(旧大君小学校)**

買取価格

マンザニコ 1kgあたり
 ミッション、ルッカ **850円**
 ネバディロ・ブランコ (税込)

ペンドリーノ、フランドイオ
 ※赤字2種は管理プレート番号必須

品種不明、品種混在 1kgあたり
 上記6種以外 **400円** (税込)

買取の合計金額が (荷受け単位100g それ未満は切捨て)
 5万円(指定品種58.9kg)未満 →当日現金で支払
 5万円(指定品種58.9kg)以上 →10日以内に振込

予約受付

予想収量・出荷予定日を7日前までに
 江田島オリーブ(株)【☎0823-27-5858】まで
 お電話ください。

持参物

出荷・受領伝票 印鑑

出荷特典
 皆さまの果実から搾った
 オリーブオイル
 出荷していただいた方に

予約特典
 江田島オリーブファクトリー
 ピザ1枚無料券
 出荷していただく

必ず出荷当日に
 収穫するんじゃよ～!

1kgから出荷OK!



① 出荷

② 自家用

自家用オイルにする方

受付日: **10月17日(水)・23日(火)**
28日(日)・11月11日(日)

悪天候時の予備日: 17日、23日→**24日(水)**
 28日→**30日(火)**

受付時間: 午後**1時**～午後**4時**

持込場所: **江田島市オリーブ加工施設
 (旧沖中学校)**

搾油料金

1kgあたり **50円** (1kg未満は切上げ)

品種は問わず受け付け、品種混合で搾油します。
 記録のため、持込みの際は品種別をお願いします。
 ※ろ過～静置に1か月程度かかるので、できあがり次第連絡します。

申込み

7日前まで(土日祝は除く)に
 オリーブ振興室に 申込用紙 を持参

持参物

搾ったオイルを入れる容器
 ※ご希望の方には遮光ガラス瓶を用意します(有料)

◆収穫時の注意点

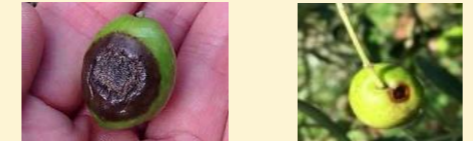
- 農薬の使用は、オリーブ栽培暦に記載している収穫前日数および年間使用回数を守っていますか?
- 品種別に分ける。品種が分からないものは不明として仕分けする。
- 出荷までに時間がかかる場合でも、冷蔵庫には入れない。急激な温度変化を避ける。

30kg以上の果実を用意できる場合は、別途搾油実施日を設定できます。オリーブ振興室にご相談ください。

◆選果

- 次の果実は破棄しましょう。
 - ・病気が疑われる果実
 - ・腐敗果
 - ・害虫食害果実
 - ・傷がついたもの
 - ・土に落としたもの

※畑内にそのまま捨てると、病気や害虫が広がる恐れがあります。



炭そ病 害虫食害

◆運搬・出荷

- 必ず当日収穫分を出荷する。収穫後できるだけ早く出荷する。
- 通気性の良い状態を保つために、コンテナで出荷する。少量出荷の場合も、通気性の良いプラスチック製のかごなどを使用する。
- ★ビニール袋、ポリ袋、ダンボールなどの通気性を損ねる容器や金属製の容器は使用しない。
- ★出荷したコンテナはすぐお返しします。

島の宝 **【お願い】**
 《品質の良いオイルにするために必ず守っておくれよ》



収穫ボランティア募集

オリーブの収穫体験をしてみたい方大募集!
 10月16日(火) 19日(金) 20日(土) 27日(土)
 申込みは5日前までにオリーブ振興室まで

◆品種



丸大きくて **マンザニコ**
 やや縦長 **ネバディロ・ブランコ**
 ハート型 **ミッション**
 お尻がた **ルッカ**
 実たわんで **ルッカ**

★品種や出荷基準が分からない方はオリーブ振興室へ早めにご連絡ください。確認に伺います。

収穫の人手が足りない方

ボランティアの皆さんを調整します!
 収穫日の10日前までに
 オリーブ振興室にご連絡ください

