

オリーブ収穫・出荷マニュアル

【問合せ/申込み】オリーブ振興室
 ☎0823-43-1643 (平日・午前8時半～午後5時15分)

① 準備

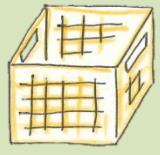
※ をチェックしながら確認してください。

◆ 農薬について

農薬の使用は、オリーブ栽培曆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？

◆ 用意するもの

- コンテナ
- 収穫用袋 (柑橘用)



時計回りに読み進めるがよ

出荷する方(企業が買取)

受付日時:
10月28日(金) 29日(土) 30日(日)
 悪天候の場合の予備日 **31日(月)**
 午後**1時～5時**
 出荷場所:**江田島オリーブファクトリー**
 (旧大君小学校)

自家用オイルにする方

江田島市内で栽培している方に限る

受付日時:
11月3日(祝) 5日(土) 12日(土)
 悪天候の場合の予備日 **15日(火)**
 午前**9時～午後2時**
 持込場所:**江田島市オリーブ加工施設**
 (旧沖中学校)

要申込

出荷

買取の合計金額が
 5万円未満→当日現金で支払
 5万円以上→10日以内に振込

江田島
オリーブファクトリー
 (旧大君小学校)

買取価格

マンザニロ 1kgあたり
 ミッション **850円**
 ネパディロ・ブランコ (税込)
 ルッカ

品種不明 1kgあたり
 複数品種混在 **400円**
 上記4種以外 (税込)

(荷受け単位100g それ未満は切捨て)
最低出荷量 1kg 当日収穫分のみ

予約受付

何日に何kgくらい出荷するかを
 江田島オリーブ(株)【☎0823-52-2210】までお電話ください。

持参物

出荷・受領伝票 印鑑



自家用

※営利目的以外のものに限る。

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、品種混合で搾油します。なお、持込みの際は品種別で(記録のため)。
 ※る過に1週間かかるので、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。

30kg以上の方

単独で30kg以上用意できる場合は、別途搾油実施日を設定できます。

持参物

搾ったオイルを入れる容器



② 収穫

- 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。
- 収穫後はできるだけ早く出荷する。
- 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。

- ① 首に袋をぶら下げて収穫すると楽だぶ～!
- ② 収穫しながら選果しても、収穫した後に選果してもOKだぶ～。
- ③ 出荷日が悪天候で中止の場合、当日朝7時30分に町内放送でお知らせするがよ。



収穫は必ずしも100%!

主要品種の実の特徴



丸大きくて	やや縦長	お尻がとがったハート型	小さめでたわわに実る
マンザニロ	ネパディロ・ブランコ	ミッション	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。

④ 出荷

- 品種別に出荷する。
 - 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。

③ 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。



ダメ！絶対！



管理プレートの色だぶ～

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15日(土) 18日(火) 28日(金) 29日(土) 30日(日)
 申込みは5日前までにオリーブ振興室まで

調整

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。

