

平成28年度オリーブ果実の搾油申込に関するマニュアル

当協議会の搾油機の利用については、一般生産者で収穫された果実を自家消費等の目的に搾油するものであり、営利目的なものは受け付けない。

1. 申込みについて

- ◆ 搾油実施日は、11月3日（祝）11月5日（土）及び12日（土）とする。（予備日：15日（火））
- ◆ 品種を問わず受け付け、品種混合で搾油する。なお、持ち込みする際は品種別にする。（品種ごとの比率を記録するため）
- ◆ 単独で30kg以上を用意できる場合（単一品種か品種混合かは選択自由）は、別途搾油実施日を設定することができる。
- ◆ 搾油実施日の7日前までに当協議会指定の申込用紙に必要事項を記入（申込書と申込控えとも）のうえ、農林水産課オリーブ振興室に提出。（果実重量については、概算量を記入。搾油当日に改めて計量する。）**電話・FAX不可**。

ただし、天候不良、搾油機の故障等があった場合は、搾油日を変更することがある。

2. 搾油当日について

- ◆ 搾油当日に収穫し、午前9時から午後2時の間にオリーブ加工施設まで持参。その際、出来上がったオイルを入れる容器も持参すること（果実10kgで1リットル換算）。
- なお、事前に不良果（傷果・病果等）は、取り除いておく。選別基準については、裏面「収穫基準チャート」のとおり。
- ◆ 搾油後、ろ過等に2週間程度かかり、できあがり次第、電話連絡する。

3. オイルの受取と料金支払いについて

- ◆ 搾油料金は1kg当たり50円とする。1kg未満は、1kgに切り上げる。
- ◆ 料金の支払いは、オイルの受け渡しと引き替えに、農林水産課オリーブ振興室で行う。



オリーブ果実の収穫基準チャート

～ オリーブの果実は、適期収穫や選別を徹底して高品質に仕上げよう！ ～



1、オリーブ果実の成熟過程

熟 度 指 数	
①	外皮が濃緑又は暗緑色
②	外皮が黄色又は黄緑色
③	外皮が赤色の斑点がある黄緑色
④	外皮が赤みを帯びたあるいは淡い紫色
⑤	外皮が黒色で果肉はまだ完全な緑色
⑥	外皮が黒色で果肉は半分まで紫色
⑦	外皮が黒色で果肉もほぼ核まで紫色
⑧	外皮も果肉も完全に黒色

2、主要品種の特徴

マンザニコ (緑果)	ミッシヨン (熟果)
ネバディロ・ブランコ (熟果)	ルッカ (熟果)

3、主な障害果

たんそ病被害果 ①	傷果 (風スレ)	傷果 (収穫傷) ②
--------------	----------	---------------