



# 知ろう、オリーブ

**!** お問い合わせでよくある質問を集めてみました。

どうやって育てるん？

いつ実がつくん？

どれくらいオイル採れるん？

実、どうするん？



## 新漬け

家庭でできる加工法

苛性ソーダ(薬局で購入)で渋を抜き、塩水に漬けて完成です。そのままでも、サラダなどに使ってもやめられない止まらないおいしさです！



## 冠

花言葉「勝利」

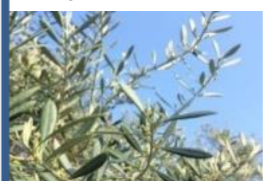
古代オリンピックピククでは優勝者にオリーブ冠が贈られました。協議会ではMILK ANマラソンや広島男子駅伝に江田島産オリーブ冠を提供しています。



## オリーブ茶

葉を干して炒って煮だすだけ！  
無農薬の葉をお使いください

オリーブ葉には「オレウロペイン」というポリフェノールが含まれ、動脈硬化予防、美肌効果、抗菌効果などがあります。



## 化粧品

主成分 オレイン酸

オリーブオイルの脂質の7割を占めるオレイン酸。人の皮脂の41%もオレイン酸でできています。肌荒れ・老化防止や小じわシミの解消などの美肌効果が期待できます。



## オイル

2つの道 出荷と自家用

収穫した実は企業の商品用として出荷するか、自家用オイルにするか選べます。1キロから出荷できます。



## 実の色

熟し度で色変化

緑、黄色、薄い赤紫から黒。熟し具合によって実の色が変わっていきます。搾ったオイルの味も、含有成分量も変化します。



## 収穫

6〜7年生から

苗木は6〜7年生頃から実をつけます。土壌や気候、品種にもよりますが、10年生になると1本で10キロも実をつけます。



## 24時間

上質の秘けつは「24時間以内」

オリーブの実を摘み取った瞬間から酸化が始まります。なるべく早く搾油することで質の良いオイルになります。



## 樹間

5メートル推奨 40〜50本が目安となります。

成木になると、樹はこんなに大きくなります。樹間は広めに、5m間隔程度を心がけましょう。



## 結実

単一品種 ↓ △ 2品種以上 ↓ ◎

オリーブは単一品種では受精・結実にくい性質があります。2品種以上を植えるようにしましょう。



## 採油率

6〜10%

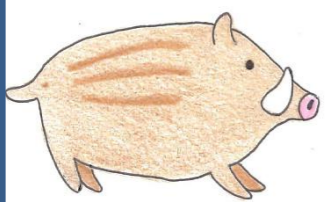
協議会が過去に行った搾油では、採油率は6〜10%。1キロの果実から採れるオイルは60〜100ml程度。



## 鳥獣

実の被害はほとんどなし

オリーブの実はそのままでは大変苦いため、イノシシや鳥の被害がほとんどありません。



## 気候

オリーブは温暖が好き

平均気温 15.0℃ 16.2℃  
年間降水量 1,000mm 1,206mm  
年間日照時間 2,000時間 1,954時間

黒字：オリーブ栽培に適した気候条件  
赤字：江田島市

## 害虫

ゾウムシとハマキムシ

栽培の難敵となるのがこの2種。オリーブアナアキゾウムシは幹を、ハマキムシは新芽を狙います。農薬などで対処します。



## 農薬

年3〜4回で充分効果あり

無農薬栽培の方を除き、農薬散布が必要です。年3〜4回の農薬散布で十分に防除することが可能です。

