

出荷の手引き

オリーブの収穫から出荷・自家消費用搾油まで

【問合せ／申込み】オリーブ振興室 0823-43-1643（平日8:30～17:15）
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

必ず、出荷当日に
収穫するんじやよ～！

品種



★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。

熟す時期

早い

早い

遅い

中間

①

出荷

江田島オリーブファクトリーへ出荷
（企業による実の買取り） **要予約**

出荷日

受付日

*出荷当日は「出荷・受領伝票」と印鑑を忘れずに

9月23日～10月30日までの毎週 火曜・木曜・土曜

9月 23日(木祝) 25日(土) 28日(火) 30日(木)

10月 2日(土) 5日(火) 7日(木) 9日(土)
12日(火) 14日(木) 16日(土) 19日(火)
21日(木) 23日(土) 26日(火) 28日(木)
30日(土)

予備日 9月26日～10月31日までの毎週 日曜

受付時間

午後2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）

買取価格



品種ごとに分けてあるもの

（荷受け単位100g
それ未満は切捨て）

マンザニロ／ルッカ／ネバディロ・ブランコ／
ミッション／ペンドリーノ／フランドイオ

注）赤字2種は管理プレート番号必須

1kg当たり
850円（税込）

品種不明、品種混在 など

1kg当たり
400円（税込）

品種不明、品種混在

出荷予約



7日前までに

予想収量・出荷予定日を7日前までに所定の用紙にてFAX、
または電話にて、江田島オリーブファクトリーへお申込みください。
▶FAX 0823-31-5658 ☎0823-27-5858

予約特典

予約して出荷していただくと、
江田島オリーブファクトリーで使える
ピザ1枚無料券をプレゼント

出荷特典

・出荷者全員に皆さまの果実から
搾ったオリーブオイル小瓶（非売
品）をプレゼント
・出荷量が1位の方には2021年度「安芸の
島の実 江田島搾り」をプレゼント

②

自家消費用

自家消費用オイルにして楽しむ方
（振興協議会へ持ち込む） **要予約**

受付日

10月 13日(水) 17日(日) 20日(水)
24日(日) 27日(水) 31日(日)

11月 3日(水祝)

予備日 10/25(月)
11/5(金)

受付時間

午後1時～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当たり100円
*1kg未満は切り上げ

申し込み

7日前までにオリーブ振興室に
申込み用紙を提出（土日祝除く）

持参物

搾ったオイルを入れる容器

注1) 1年度当たりの持ち込み量は栽培者
1名につき最大50kgまでです
注2) 収穫量の記録のため、持込みの際は
品種別をお願いします。

※ご希望の方には遮光ガラス瓶を用意します(有料)

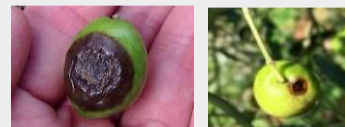


収穫時の注意点

- 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。

選果の注意点

- 次の果実は破棄しましょう。
- ・病気が疑われる果実
 - ・腐敗果
 - ・害虫被害果実
 - ・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

害虫被害

運搬・出荷の注意点

- 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。