

オリーブ カレンダー

4月頃

新芽が出始めます。

5月下旬～6月下旬

白い小さな花が咲きます。

9月下旬～

「新漬け」に加工するオリーブ果実の収穫が始まり、
10月上旬頃から出始めます。

10月頃

「オリーブオイル」に加工する
オリーブ果実の収穫が始まり、収穫後は速やかに採油。

12月頃

オリーブ果実の収穫が終わり、
早摘みのオイルが出始めます。

1月頃

オリーブオイルなどオリーブ関連商品が
出揃います。



Meets




香川県

オリーブ情報：香川県産 Olive Marche HP



香川県農政水産部農業生産流通課 TEL.087-832-3417
令和5年3月発行



おいしい
香川県産
オリーブ
オイルと
つながる本

瀬戸内の恵み、香川からの贈りもの。

 香川県

– Roots of Kagawa-Olive –

“オリーブの香川”と 呼ばれるようになるまで。

オリーブの苗木が香川県小豆島に植えられてから110年余。

この年月はオリーブが食品や化粧品として、暮らしに身近なものになるまでの苦節の110年余とも言えます。

生産者がなんとか栽培を続けようと創意工夫と努力を重ね、築き上げた基盤があつてこそ、

高品質なオリーブオイル生産が可能になっています。

切磋琢磨している様子を少し見てみましょう。

1世紀をこえる歴史

1907(明治40)年に、農商務省の指定を受け、翌年4月22日に、香川県農事試験場(当時)が、香川県小豆島でオリーブの苗木を植栽。これが、日本における産業としてのオリーブ栽培の始まりです。その後、小豆島では食品産業を発展させる基盤整備や、“オリーブの島”とした観光PRを積極的に展開。地道な取組みが功を奏し、小豆島を中心に、香川県は日本一のオリーブの産地としてイメージを確立してきました。



創意工夫で、世界レベルに

世界から高い評価を受ける品質に至った取組みの例として、生産者が個別に導入した「小型採油機」の存在があります。オリーブオイルは、品種・気象条件・管理方法・収穫時期などによって、味も香りも多彩に変化します。そのため、生産者は、高品質なオリーブオイル生産を目指し、切磋琢磨しています。



技術の向上を目指した、たゆまぬ努力

NPO法人小豆島オリーブ協会などによるカタドール(鑑定士)育成事業により、オリーブオイルの官能特性を把握し、その品質を判断できる鑑定士の育成を実施して、高品質なオリーブオイルを安定して生産できるようになりました。また、県では2016(平成28)年にオリーブオイル官能評価パネルを設置。これにより、香川県のオリーブオイル生産者は、採油技術の研修や品評会(オイル、園地)などにも積極的に参加し、さらなる技術向上に努めています。



かがわオリーブオイル品質表示制度を実施

現在、日本では、エキストラバージンオリーブオイルの品質を示す基準がないため、2014(平成26)年に香川県は独自の品質表示制度を設けました。衛生面や製造設備の規定を満たす県内の事業者を対象に化学検査に加え、官能評価を行います。2種類の基準を設定し、「IOC(国際ナショナル・オリーブ・カウンシル)」が定めるエキストラバージンオリーブオイルの基準に沿うものを「スタンダード」、さらに高品質なものを「プレミアム」としています。



権威ある国際コンテストに次々と入賞!

「FLOS OLEI(イタリアで出版している世界オリーブオイルガイドブック)」、「ロサンゼルス国際エキストラバージンオリーブオイル品評会」のほか、「OLIVE JAPAN」コンテストなどの権威ある国際品評会で次々と受賞。2023(令和5)年のFLOS OLEIにも、香川県から出品した5社が掲載され、いずれも90点以上の評価を受けました。香川県産オリーブオイルは、味と香りの評価である官能評価でも高く評価されています。



進む利用技術

採油後の果実や水分、葉などオリーブを丸ごと有効活用する技術も世界有数。例えば、採油後の果実を飼料に混ぜて育てた「オリーブ牛」「オリーブ豚」「オリーブ鶏」や、オリーブの葉を入れた餌で養殖した「オリーブハマチ」や「オリーブマダイ」。さらに、採油時に出る果汁やオリーブの葉から抽出した高濃度のポリフェノールを活用したエキスは、さまざまな食品や化粧品に利用されています。



– Life with Kagawa-Olive –

日常生活に、 香川県産 オリーブオイルを。

香川県産オリーブオイルの情報が増え、
オリーブオイルの関連商品も市場に増えていくにつれて、
「香川県産オリーブオイルは何となくいいもの」
という認識が拡がりつつあります。

香川県産オリーブオイルの特徴や良さを正確に知っていただき、
日常生活にご活用ください。

オリーブオイルは、他のオイルと何が違う？

食用油の多くは種から採るのに対し、オリーブオイルは果実から採るのが大きな特徴。化学的な工程を経ることもないので、果実由来の色、香り、味を楽しむことができ、健康な体づくりをサポートする成分を取り入れることができます。

エキストラバージンオリーブオイルは、食べたことがある人なら、独特の苦味、辛味、香辛料のような風味があることもご存知ですね。

この苦味成分は、オリーブ独特のポリフェノール類によるものです。このポリフェノールは複数の成分からなっていますが、風邪薬にある炎症抑制剤であるイブプロフェンと同程度の効果を持つと言われていました。

アレルギー防止作用や美白効果の高い成分もあり、機能性成分の宝庫です。機能性の良さが分かれば、ますます香川県産オリーブオイルが好きになるでしょう。

出典：Oleocanthal:Beauchamp, G. K.; Keats, R. S. J.; Morel, D.; Lin, J.; Pika, J.; Han, Q.; Lee, C.; Smith, A. B.; Breslin, P. A. S. Ibuprofen-like activity in extra-virgin olive oil. Nature 2005, 437, 45-46. 等



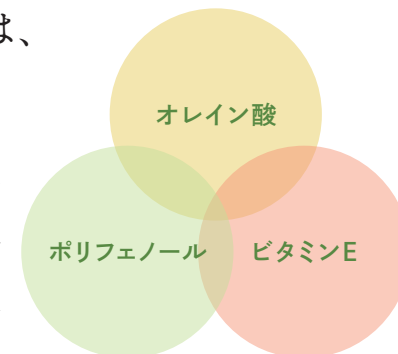
田村 啓敏 博士(農学)
香川大学農学部
応用生物科学科 教授

オリーブオイルに含まれる成分には、 色々な働きがあります。

油は、カロリーが高い、太るんじゃないか…など、控えたいと思う方も多いと思います。

しかし、油を摂らないと肌荒れや便秘になりやすいと言われており、脂溶性のビタミンA、D、E、Kは油と一緒に摂取することで効率よく吸収できます。摂取する油の質を選ぶことがとても大切なのです。

オリーブオイルは、主にオレイン酸でできており、健康や美容に良いポリフェノールやビタミンE、βカロテンを含んでいます。



- **オレイン酸** …HDL(善玉)コレステロールを維持し、LDL(悪玉)コレステロールを下げる。高い加熱安定性を持つため、劣化しにくい。
- **ポリフェノール** …強い抗酸化性により、活性酸素を消去。悪玉コレステロールの酸化防止(動脈硬化防止)。抗菌性。
- **ビタミンE** …抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける。

オリーブオイルのパワー

香川県産オリーブオイルを1日30ml、4週間摂取することにより、認知的作業の正確性が維持され、抗酸化力上がり、中性脂肪が減少しました(同様にサラダオイルを摂取した場合と比較)。

研究結果
「平成28年度県産農産物機能性等活用ブランド強化事業」(香川県・国立研究開発法人理化学研究所)



- Let's enjoy Kagawa-Olive -

手軽に楽しむ 香川県産オリーブオイル。

香川県産オリーブオイルは、商品によって味も香りも異なります。

風味の幅は広く、爽やかな甘さのものもあれば、胡椒のような辛さを感じるものなど、

メニューにあった香川県産オリーブオイルを使う楽しみがあります。

料理に合わせて、お好みの香川県産オリーブオイルを探してみてください。

香川県産オリーブオイルの魅力

オリーブオイルテスター(鑑定士) 長友 姫世

オリーブオイルは、香りや辛み・苦味を持ち、その風味を食材と合わせて楽しむことのできる、調味料としての魅力をもった食品です。

草、トマト、ハーブ、アーモンド、リンゴ、ベツパー、バナナ…等々、テスターは品質評価の他に、香りの特徴をさまざまな表現でとらえ、それは使い方のヒントにもなります。香川県産オリーブオイルには、緑茶や抹茶のような香り高い「茶葉」の印象を感じる事がよくあります。それは日本人ゆえに受ける感覚ですが、青さ、清涼感、深み、丸みなど、日本ならではの繊細な風味が見事に実現されていると感じます。風味の強さによるタイプは全体的にデリケートからミディアムのものが多く、こうした特性から、食材との組み合わせや調理法が幅広く、楽しみ方の汎用性が高いのも特長です。

繊細な味わいの和食との相性も抜群です。和出汁ともよく合い、出汁を使った身近な料理で、そのマッチングを実感できます。個性に合わせた使い方、私たちの日常の食卓から様々な活用できる魅力を知ることができます。

近年、国際市場でも高品質な香川県産オリーブオイルの存在は広く認知され、ジャパニーズではなく「KAGAWA」オリーブオイルという言葉が海外の関係者から聞く機会が増えています。

日本を代表する一大生産地・香川県だからこそ、作り手によって個性の異なる多様なオリーブオイルを、世界が認めるクオリティーで楽しむことができるのです。

[プロフィール]

イタリア政府農林食糧政策省認定登録オリーブオイルテスター(鑑定士)。

一般社団法人日本オリーブオイルテスター協会代表理事。

外国人では難しいといわれるイタリア政府公認オリーブオイルテスターとして登録。世界各地の国際オリーブオイルコンテストにてアジア人初の

鑑定審査員も歴任。オイル鑑定のほか、テレビ・ラジオ、書籍・雑誌など、メディアを中心に活動、講演や企業コンサルティングも数多く手がける。

テレビ番組「マツコの知らない世界」ではオリーブオイルへの愛を熟く語り話題に。世界各地の産地をまわり、大学や関係機関でオリーブ栽培や搾油技術の

最新研究を続け、正しい知識の普及に努める。日本におけるテイスターの育成にも尽力。著書「オリーブオイル・ガイドブック」(新潮社)。



香川県産オリーブオイルと農産物を使った

「#香川県産オリーブ レシピコンテスト」 選賞作品のレシピをご紹介します!



オリーブオイルクリームでフルーツサンド

アカウント名: @aaa_socha

オリーブオイルをクリームに加えたフルーツサンドです。フルーティな香りを持つオリーブオイルは、フルーツやパンとの相性が良く、美味しさを引き立てます。

材料

- 香川県産エキストラバージンオリーブオイル
- キウイフルーツ「香緑」 ○いちご「さぬきひめ」
- 「さぬきの夢」食パン 等



さぬきのケーキサレ

アカウント名: @macaronrusk

オリーブオイルを生地に練りこむことで、オリーブの豊かな香りを楽しめます。オリーブの新漬けやお好みの香川県産野菜を自由にトッピングできるのもポイントです。

材料

- 香川県産エキストラバージンオリーブオイル
- オリーブの新漬け ○お好みの香川県産野菜 等



緑と赤のポタージュ
ブロッコリーと金時人参、おいでまいのポタージュ

アカウント名: @cercie_19730

オリーブオイルを最後にひとまわしすることで、ワンランクアップした料理になります。県産野菜に加え、香川県産米「おいでまい」を使用し、旨味をプラスしています。

材料

- 香川県産エキストラバージンオリーブオイル
- ブロッコリー ○金時にんじん 等



産直野菜いっぱいのオリーブハマチ漬っかけうどん

アカウント名: @aaa_socha

オリーブオイルはめんつゆや醤油など和食の調味料にもよく合います。讃岐うどんにオリーブの新漬け、オリーブハマチや香川県産野菜を盛り付け、彩り豊かで食欲をそそります。

材料

- 香川県産エキストラバージンオリーブオイル
- オリーブの新漬け ○「さぬきの夢」うどん 等

詳しいレシピは「香川県産OliveMarche」HP内
「香川県産オリーブレシピ集」をチェック!!

※掲載のレシピは令和3年度開催「#香川県産オリーブ レシピコンテスト」の選賞作品です。



- Relief and Trust -

香川県産オリーブオイルの品質を、 より高めるために。

「かがわオリーブオイル品質表示制度」は消費者に県産オリーブオイルを、信頼できる高い品質でお届けするため県独自の品質表示制度と品質評価基準を定めたものです。この品質表示制度は、国際基準に沿った品質

検査で、毎年、その品質を確認するものです。

基準に適合した高品質な香川県産オリーブオイルだけが表示できる かがわオリーブオイル品質表示制度

日本ではエクストラバージンオリーブオイルの品質を示す基準がないため、2014(平成26)年に香川県は独自に品質表示制度を設けました。

衛生面や製造設備の規定を満たしていることを香川県が認定した事業者が、香川県内で生産されたオリーブの果実で製造した食用オリーブオイルのうち品質評価基準を満たしたのもののみ、このマークを表示することができます。品質の表示基準は2種類あり、「IOC(国際ナショナル・オリーブ・カウンシル)が定めるエクストラバージンオリーブオイルの基準に沿うものを「スタンダード」、さらに厳しい県独自の基準をクリアしたオイルを「プレミアム」としています。

この表示マークは、認定製造事業者が、毎年「官能評価」と「化学検査」を受検し、基準を満たしていることを確認したものにのみ表示しています。

安心と信頼のマーク



品質適合表示ロゴマーク

国際的にエクストラバージンオリーブオイルと認められる基準に準じた「スタンダード」と、さらに高品質な「プレミアム」の2種類の基準があります。

香川県産オリーブオイル品質評価基準 ※基準の測定は、オリーブオイル生産時(採油から瓶詰めまでの期間)のものとする。

区分	品質項目	エクストラバージンオリーブオイル		
		スタンダード基準	プレミアム基準	
必須	官能評価	欠陥値の中央値が0.0 フルーティーさの中央値が0.0より大	欠陥値の中央値が0.0 フルーティーさの中央値が3.0以上 苦味及び辛味の中央値が2.5以上	
	化学検査	酸度	0.80%以下	0.30%以下
		過酸化価	20.0meq/kg以下	15.0meq/kg以下
		紫外線吸光度(K232)	2.50以下	2.50以下
		紫外線吸光度(K270)	0.22以下	0.22以下
任意	化学検査	水分・揮発性成分	0.2重量%以下	0.2重量%以下
		不溶性夾雑物	0.10重量%以下	0.10重量%以下

- 官能評価…オリーブオイル特有の風味を判断する指標。
- 酸度…オイルの中に含まれている遊離脂肪酸の量。オイルになるまでの原料の新鮮さなどの指標。数値が低いほど高品質。
- 過酸化価…オイルの酸化程度の指標。採油後の管理・保管状況により変化する。数値が低いほど高品質。
- 紫外線吸光度…精製オイルや古いオイルが含まれていないかを判断する指標。数値が低いほど高品質。
- 水分・揮発性成分…オイルのろ過の程度を判断する指標。不溶性夾雑物 数値が低いほど高品質。



官能評価
(IOC認定パネル8~12名で行う)

化学検査
(IOC認定)



蒼のダイヤ

多度津地区は瀬戸内海からすぐに山へと続く水はけと日当たりのよい丘陵地で、技術を要するデラウェア種のぶどうを栽培し、「赤いダイヤ」と呼ばれてきた。高齢化による耕作放棄地対策として、オリーブの栽培を始め、現在50戸の地元農家(50人の地元農業者)が一丸となって取り組んでいる。

●多度津産手摘み エキストラバージンオリーブオイル
手で収穫したオリーブを24時間以内に採油。優しい口当たりと辛味をバランス良く持っており、粉ふきいもや魚のムニエルなど、まろやかに優しい味わいの料理と相性が抜群。

〒764-0036
仲多度郡多度津町大字見立1856番地3
TEL.0877-89-2797

 @aonodia  @olive_aono_dia



アグリオリーブ小豆島

採油後のオリーブ果実で畜産用飼料を生産し、オリーブ牛農家の堆肥をオリーブ畑に還元したり、剪定枝葉も果汁とともに堆肥にするなど、循環型の農業を率先して実施。島内農家に農地の開拓、苗の供給、栽培、加工、販売の指導・サポートも。島内におけるオリーブ産業の発展・拡大を願う。

●小豆島産エキストラバージンオリーブオイル
コクと優しい辛味を楽しませてくれるオイル。柑橘やリンゴなどさまざまなフルーツにかけたり、冷奴や卵かけ御飯など、優しい味わいの和食にかけるのがおすすめです。

〒761-4426
小豆郡小豆島町馬木甲49-5
TEL.0879-82-5662

 @aos.agriolive  @agri_olive






井上誠耕園

「農業の景観を再生したい」「オリーブで島を元気に」という代々受け継がれてきた想いを胸にオリーブを植え、耕作放棄地の開墾に取り組んできた。オリーブの認知が低くて売れない時代も栽培を続けてきた。そんな島の恵を感じられるよう、カフェや売店、パン屋を農園に併設している。

●小豆島産手摘み緑果オリーブオイル
小豆島産の熟す前の緑の果実のみから採油。採油率は5~7%と、熟した果実の半分以下の量しか採れない貴重なピリツと刺激の強いオイル。貝のお刺身やローストビーフに。

〒761-4395 小豆郡小豆島町池田2352
TEL.0879-75-1101

 @inoueseiko  @inoue.olive
 <https://line.me/R/ti/p/%40523lvmdf>



鵜足津福祉会

宇多津の塩田跡地を「エコランド鵜足津(うたづ)」として再生。障がい福祉サービス事業の一貫としてオリーブを植えたのが始まり。除草に活躍しているヤギとのふれ合いは、利用者の表情をやわらげる。利用者職員が一粒ずつ丁寧に手で収穫するなど、実直な手仕事を積み重ねる。

●エキストラバージン・オリーブオイル
園内のオリーブ果実を利用者と職員が手摘みし、収穫から3時間以内に採油し、酸度0.1%未満を実現。香り高く、苦味も辛味もしっかりとした、厚みがある味わいのオイル。

〒769-0224
綾歌郡宇多津町平山2628-718
TEL.0877-41-0873



アライオリーブ

若い緑のオリーブ果実の風味と品質を取り出すため、採油率3~4%の果実から採油。これは熟果のわずか3分の1。品質にこだわり、収穫後6時間以内に採油。オイルの酸度は、国際基準の0.8%以下をはるかに超える0.1%以下を実現する。研修生を募集して次世代の作り手育成にも力を入れる。

●エキストラバージンオリーブオイル
若い緑色のオリーブ果実から採油するオイルの品質を追求し、収穫後6時間以内に採油。酸度0.1%以下。和食など、上品で繊細な料理の仕上げに使うと甘味が際立つ。

〒761-4411
小豆郡小豆島町安田甲664-1
TEL.0879-82-0733






i's Life(イズライフ)

園主の堤さんは、大阪から移住してオリーブ栽培を開始。真剣な会話の中でも時折笑わせてくれるユーモアさと、丁寧でまじめな性格。オリーブの魅力を楽しく伝えたいと、見学も積極的に受け入れる。人と人のつながりを大切にする姿勢がリピーターや紹介者を生み、ファンが増えている。

●小豆島産100%オリーブオイル
イチゴをちょっぴりへたごと食べたような柔らかな甘味と苦味ある穏やかな風味。炊き込みご飯、おひたし、果物などにかけて、食材の風味にそっと寄り添って優しく引き立てる。

〒761-4122 小豆郡土庄町上庄1956-1
TEL.0879-62-9377

 @islifeolivefarm  @islife223
 @isLife223





オキオリーブ

料理を作るのも食べるのも好きで、「オリーブオイルは味の拡大鏡だ」と、興味を持っていた澳さん。体に合わない油があったこともあって、自らオリーブオイルを作り、楽しい食育をやろうと一心奮起。和食に合うミッション種の早摘みのオイルのみを作り、イベント・販売・カフェを通じて想いを伝える。

●オキオリーブ
採油率はわずか3%という希少な熟す前の緑の果実を丁寧な手で収穫し、収穫後4時間以内にオイルにする。爽やかな辛味と、玉露のように品と深みのある旨味が絶妙。

〒761-0445
香川県高松市西植田町4532
TEL.080-1623-7772

 @703840199973033  @okiolive





オリーブ園

現存する民間最古のオリーブ園であり、1972(昭和47)年に日本初のオリーブ観光農園として整備された。海を眺めるオリーブ原木がある園地には、樹齢100年の古木が並ぶ。レストランで自社農園産オイルを味わえるサービスがあるほか、オリーブオイルのブレンド体験も楽しめる。観光もオリーブも楽しもう。

●1st ORIGIN エキストラ バージンオリーブオイル
良質な果実を吟味して収穫。ブレのない風味を志し、理想の風味になるよう、採油別のオイルを厳選してブレンドしているのでバランスに長く、幅広い味わいの食材に合う。

〒761-4434 小豆郡小豆島町西村甲2171
TEL.0879-82-4260

 @1stolive  @olive_en
 @shodoshima_olive_en__1st_olive





環境プラン(西村ファーム)

静岡のお茶農家に育ち、島に移住して45年。畑が大好きで、耕作放棄地を利用して、年々植樹を続けてきた。「蒼い空、青い海、青い山並み、世界で一番素晴らしい所」という小豆島で、子や孫、その先まで、オリーブの栽培を通じて豊かな島づくりの一助となれたらと語る。

●小豆島産エキストラバージンオリーブオイル 島の乙女(ミッション種)

小豆島の唄「オリーブの歌」に登場する'島の乙女'をイメージして商品化した、初々しい爽やかな香りが特徴のオイル。

〒761-4304
小豆郡小豆島町室生1146-16
TEL.0879-61-3311



金両

老舗の醤油屋の本気がこめられたオリーブづくりを続けている。栽培から収穫、搾油、瓶詰めまで、自社一貫生産で一切妥協のない商品づくり。特に搾油へのこだわりは強く、オリーブ果実本来の香り・風味・個性を引き出すために、低温度での搾油抽出(コールドエクストラクション製法)をしている。また、香りや風味の異なるオリーブオイルを生み出すために、希少な品種を含む多数の品種を栽培している。

●小豆島産初摘み緑油 プレミアムエキストラバージンオリーブオイル

希少性の高い緑のオリーブの果実だけを、一粒一粒手摘みし、丁寧に搾油。気品ある繊細な風味で和食にぴったり。

〒761-4426
小豆郡小豆島町馬木甲842-1
TEL.0879-82-3333

[f](#) @kinryo [ig](#) @shodoshima.kinryo



小豆島ヘルシーランド

「イタリアを訪れたとき、樹齢300年以上のオリーブが樹海のように広がる姿から『生命』を感じ、深い感動と幸福感に満たされました」と、オリーブと共に暮らす健やかな生活を届けるべく、研究・開発を続け、オリーブをまるごと活かしたスキンケア化粧品や健康食品・飲料など、幅広い商品作りに邁進している。

●瀬戸内・小豆島産 食用エキストラヴァージンオリーブオイル ゴールドラベル
国際品評会で4度の金賞受賞、2015年には金賞中の金賞「ベストオブクラス」も受賞。華やかな香りと、優しい甘味と辛味のバランスが絶妙で、野菜を使った和食に合う。

〒761-4113 小豆郡土庄町甲2721-1
TEL.0879-62-7111
[f](#) @oliveskyway [ig](#) @shlolive
[t](#) @healthy_olive



小豆島岬工房

「オリーブを知ってもらいたい」と、売店と見学コースを設ける同社。予約をすれば、農園や、新漬けを作っている様子、オリーブオイルを採油している様子など、リアルな現場を案内してもらえ。売店にはバラエティ豊かなオリーブ製品が並び、解説を聴きながら試食したり、肌につけて試すことができる。

●エキストラバージンオリーブオイル"味咲"

剪定枝と採油後の果実を混ぜて作った自家製堆肥を与え、農薬も推奨の量より抑えて作ったオイル。レモンやハーブと一緒に、バエリアやピクルスなどの地中海料理を作ると◎。

〒761-4304
小豆郡小豆島町室生甲167
TEL.0879-75-1303

[f](#) @misakikoubou



小豆島オリーブ

まだ、日本全体でオリーブ製品があまり出回っていない1950(昭和25)年10月に、オリーブを普及する目的で設立。以来、「小豆島から『美』と『健康』をお届けします」をテーマに、長年に渡り、オリーブ農家が育てたオリーブ果実を買い取り、様々なオリーブ製品を開発し、販売することで地域に貢献してきた。

●手摘み小豆島産エキストラバージンオリーブオイル
緑色の若いオリーブ果実から採った希少なオイル。深い香りと、キラのある辛味、春菊や山菜のような落ち着きあるほろ苦さがあり、白和や寄せ鍋などに使うと味が引き締まる。

〒761-4111
小豆郡土庄町甲1360-95
TEL.0879-62-1277



道の駅 小豆島オリーブ公園

1908(明治41)年にオリーブ試験地が設置され、日本のオリーブ栽培発祥の地となった試験園をもとに整備した公園。広大な敷地に様々な体験施設や、オリーブの歴史と魅力に触れられるスポットが点在し、オリーブにまつわるイベントも充実。さらに収穫体験や採油場見学、就労体験をすることも可能。

●公園エキストラバージンオリーブオイル(ミッション種)
全国のリピーターに定評ある一品。グレープフルーツやパイナップルのような華やかな香り。玉露のお茶のような深い味わいで、ミネストローネなどのコクのあるスープにぴったり。

〒761-4434 小豆郡小豆島町西村甲1941-1
TEL.0879-82-2200

[f](#) @oliveherbpk [ig](#) @olive_pk
[t](#) @olive_windmill



荘内半島オリーブ農園

農園には眺めの良いウッドデッキカフェや宿泊施設を併設。訪問した人は、海を望む農園を楽しみながら、手間暇かけてオリーブを育み、採油する姿を側で見ることができる。「地域のみなさんと一緒になって育み、未来に引き継がれる農園を目指す」という先代の想いを、着実に実現させている。

●エキストラバージンオリーブオイル(ルッカ種)
自社農園産100%。ラムランのシンジウムのような、キラのある辛味とバナナやシナモンのような味わいが合わさるエレガントなオイル。チーズケーキなど、コクのあるスイーツに。

〒769-1105
香川県三豊市詫間町積992
TEL.0875-24-9160

[f](#) @26olive



瀬戸内オリーブ園

ミネラル豊富なカキの貝殻を敷き詰めたり、防虫効果を目的にマリーゴールドを植えるなど、独自の工夫を試みる。さらに、剪定枝を堆肥にし、農薬散布回数を半分程度に抑えることも。厳しい検査基準のオリーブハマチ、オリーブ畜産物の飼料も供給し、葉も採油後の果実も活用している。

●100years quality Setouchi Olive ルッカ種
自社農園産100%。完熟キウイのような香りを楽しめる、料理を邪魔しない可憐なオイル。お吸い物や茶碗蒸しなど、お出汁との繊細なハーモニーを楽しむのにぴったり。

〒762-0015
坂出市大屋町3095-424
TEL.0877-43-4700

[f](#) @setouchiolive [ig](#) @setouchi_olive





瀬戸内オリーブ基金

瀬戸内オリーブ基金は、当時日本最大規模といわれた産業廃棄物の不法投棄事件「豊島事件」の調停成立をきっかけに、建築家の安藤忠雄氏と、豊島事件弁護団長の中坊公平氏が呼びかけ人となって設立されたNPO法人。2000(平成12)年の設立以来、瀬戸内海の美しい自然を守ること、再生することを目的に活動している。

●豊島OLIVE

豊島で、住民やボランティアの人たちが育てたオリーブを島内で採油。イチゴや洋梨のような甘い香りと、からしのような心地良い辛味があり、ポテトサラダやお浸しにお勧め。

〒761-4661 小豆郡土庄町豊島家浦3837-4
TEL.0879-68-2911

[@npo.olive](https://www.npo.olive.jp/) [@olive_foundation](https://www.olive.foundation.jp/)
[@olive_kikin](https://www.olive.kikin.jp/)



創樹

同社のテーマは創業から一貫して「オリーブと共に生きる」。細やかで丁寧な仕事ぶり。農園や加工場からは、その生き方を喜びに感じている様子が伝わってくる。自社農園産の果実のみを使い、単一品種のこだわりのオイルを作りあげる責任ある一貫生産で、お客様との深い信頼を築いている。

●自家栽培 手摘み・一番搾り「エキストラバージンオリーブオイル」ミッション・ミディアム

自社農園産100%。珍しくも、品種別かつ熟度別で販売している。高い香りと、深く力強い味わいが料理のアクセントに。

〒769-0101
高松市国分寺町新居1964-5
TEL.087-813-8387

[@souju.olive](https://www.souju.olive.jp/) [@souju_olive](https://www.souju_olive.jp/)



空井農園

「いろんな方に会えるのがうれしい」と、空井夫婦は定年後の時間をオリーブ栽培に捧げる。全国各地からオリーブを学びにやってくる人が絶えず、商品を買っていただいた方からはお礼の電話や手紙をもらうことも。夫婦で力を合わせて、苗木の栽培から採油まで一貫して手がけている。

●小豆島の農家が作ったオリーブ油(コロンネキ種)
精選した自社農園の緑の果実を使用。強い辛味と香草のような香りがあり、白ネギやキノコのグリル、タラなどの白身魚のホイル焼きにかけると旨味と辛味が引き立つ。

〒761-4411
小豆郡小豆島町安田甲1372-1
TEL.0879-62-9688

[@sorai_olive](https://www.sorai.olive.jp/)



高尾石材(オリーブアイランド)

東京で20年間通販会社を経営した経験から、生まれ拠点の小豆島の食品は、「都市の人の心身を豊かにする」と確信。協力してもらっている島内の数農園の理解を深めるため、そしてご購入求めているお客様により想いを伝えるために、自社でもオリーブを育て、多様な商品に展開している。

●小豆島産手摘み100%「蒼」
エキストラヴァージンオリーブオイル(ルッカ種)
採れたて蔭のような爽やかな甘い香りと味。そして程よい辛味が続く。ヨーグルトやチョコレートケーキに◎。

〒761-4411
小豆郡小豆島町安田甲230-7
TEL.0879-62-9773

[@oliveisland.jp](https://www.oliveisland.jp/) [@oliveisland.jp](https://www.oliveisland.jp/)



高尾農園

採油場の隣には、勉強ができる大きな机が置かれている。学習や研修を目的に様々な人が交流し、学び合い、高め合う場になっているからだ。スタッフは高尾さん1人だが、高尾さんが学びの場を開放していることを聞きつけた人が「手伝いたい」と無償で訪れる。その人数は年間なんと500人以上。

●高尾農園のオリーブ畑®(ルッカ種)

自社農園の果実を収穫した日に採油。青いキウイやマスカットを想わせる味わい深いオイル。フルーツをのせたパンケーキやヨーグルトにかけるとデザートが格段にランクアップ。

〒761-4301 小豆郡小豆島町池田1277-1
TEL.0879-62-8838

[@takaolive](https://www.takaolive.jp/) [@olive_hatake](https://www.olive_hatake.jp/)
[@takaolive](https://www.takaolive.jp/)



タケサン

1966(昭和41)年に醤油の製造で創業し、日本の食卓を美味しくする各種調味料の製造を手がける。いまやその数約600種!醤油やだしつゆなど食用だけでなく、オリーブドレッシングや「食べるオリーブオイル」など、様々な調味料を家庭に届ける。自社産オイルは食用のオリーブオイルや化粧品に。

●エキストラバージンオリーブオイル

小豆島で一粒ずつ手で収穫した果実を採油。スッキリとした香りと、カシューナッツのようなまろやかさがあり、お出汁が活きるお吸い物や切り干し大根の仕上げにおすすめ。

〒761-4411 小豆郡小豆島町安田甲103-1
TEL.0879-82-5555

[@takesanittokuan](https://www.takesanittokuan.jp/) [@takesanittokuan](https://www.takesanittokuan.jp/)



鶴亀園

元々は盆栽を主力としていたが、観賞用のオリーブを栽培しはじめ、後にオリーブオイルの製造に着手。海外に足を運んで研究するなど、粘り強く向き合い、質を高めてきた。海外産は扱わず、自社農園産のオリーブ果実のみを自社で採油し、販売する姿勢を貫き、ブランドを丁寧に磨き続けている。

●『太陽のきらめき』自家栽培手摘み・酸度0.3%以下 国産エキストラバージンオリーブオイル(フラントイオ種)

自社農園産のオリーブを、収穫後6時間以内に採油。心地の良いキラレのある辛味があり、素揚げや刺身にかけると美味。

〒769-0101
高松市国分寺町新居2437-1
TEL.087-874-6127

[@turukameen](https://www.turukameen.jp/)



東洋オリーブ

1955(昭和30)年創業。日本でオリーブが知れ渡る前から果実に栽培・製造を続け、日本のオリーブの礎を築いた会社。今も国内最大の採油機を稼働させる他、採油後に残る果汁をエキスにしたり、果実を乾燥させて「小豆島オリーブ牛」の飼料にして循環型農業を行うなど、地域貢献を果たす。

●小豆島産エキストラバージンオリーブオイル「手摘み」
澄んだ香りと繊細な甘味と苦味のあるオイル。浅漬けや酢の物、コルスローや絹ごし豆腐など、すっきりとした味わいの和食にかけると、料理に良いアクセントを添えてくれる。

〒761-4398 小豆郡小豆島町池田984-5
TEL.0879-75-0260

[@toyoolive](https://www.toyoolive.jp/) [@toyoolive](https://www.toyoolive.jp/)

[@toyoolive](https://www.toyoolive.jp/) [@toyoolive](https://www.toyoolive.jp/) <https://page.line.me/kxw0564m>





Nakai農園

香川県のほぼ中央に位置し、南部の大高見峰、猫山、城山からなる連山の麓にあり、大高見峰の豊富な伏流水で育てている。農薬・化学肥料を使用せずより自然に近い状態での栽培を心がけ、「自然の力で育て、人間の力で育てる」をモットーに取り組んでいる。

●自然栽培エキストラバージンオリーブオイル 自社農園産100%

自家農園の果実を使用。バランスのよい辛み・苦み・フルーティーさが、和食の味噌や醤油・出汁とよく合い、美味しく仕上がる。

〒761-2406 丸亀市綾歌町栗熊東2371番地
TEL.0877-86-3370

[f @nakaituko](https://www.facebook.com/nakaituko)
[i @nakai_olive](https://www.instagram.com/nakai_olive)



中武商店(なかぶ園)

「素麺」と「オリーブ」の二軸で展開。オリーブオイルや新漬けにとどまらず、自社農園製のオリーブオイルを素麺の表面に塗ったり(島内は通常ごま油を塗る)、オリーブオイル採油時にできる果汁水を用いた「オリーブそうめん」や「オリーブ生そうめん」の製造など、二次加工品の開発にも余念がない。

●エキストラバージンオリーブオイル

12月ごろに買うとリンゴのような爽やかさと辛味、苦味があり、香草焼きや油の乗った青魚にかけると食材の持ち味をぐっと押し上げる。2月ごろなら柔らかな甘味を楽しめる。

〒761-4411
小豆郡小豆島町安田甲1385
TEL.0879-82-3669



八木農園

懸命に取り組めば、より良いオリーブができるのがおもしろいと、一切の妥協を許さない。収穫後6時間以内に採油。厳しい選別をし、良質な果実だけを使う。講習にも積極的に参加し、各種オリーブの資格も取得。日々の努力は評価され、島内で行う「オリーブ園地品評会」でも上位受賞を重ねる。

●小豆島・八木農園産100% エキストラヴァージンオリーブオイル(ミッション種)

自家農園の果実を自社で採油。辛味・苦味・甘味のバランスが秀逸で、どのような料理とも相性抜群。そのまま飲むのも◎。

〒761-4434
小豆郡小豆島町西村甲338番地10
TEL.0879-82-2820

[f @YagiOliveFarm](https://www.facebook.com/YagiOliveFarm)



ヤマサン醤油(せとうちバイオファーム)

世界中のオイルを味わった時、農薬や化学肥料に頼らずに日本の気候風土に向き合う方が日本人好みの味わいになると確信し、試行錯誤を重ねながら、2012(平成24)年に日本初の「有機JAS認定」オリーブオイルの製造に成功。30代の男3人が「やったるで!」の心意気で一致団結した賜物だ。

●有機エキストラバージンオリーブオイル

農薬を使わず、日本の土壌に向き合って作った一品。大地の力強さを感じさせるふくよかな風味のオイルを切り干し大根や高野豆腐などにかけると、繊細な食材の持ち味を引き出す。

〒761-4426 小豆郡小豆島町馬木甲142
TEL.0879-82-1014

[f @setouchiofarm](https://www.facebook.com/setouchiofarm)
[i @setouchiofarm](https://www.instagram.com/setouchiofarm)



ひまわり福祉会

施設利用者の自立を目的にオリーブ栽培を開始。施設利用者は鎌などによる草刈りや収穫、選別、充填などを担当する。いずれも根気と集中力が勝負となる作業であるなか数時間でも黙々と、決められた通りきっちりとこなす。職員は草刈りや耕耘や採油などの機械作業を担当し、二人三脚で作る。

●エキストラバージンオリーブオイル(ミッション種)

シーズン初旬(10月頃)のオイルは辛味・苦味が強く、終盤にかけて和らいでいく。11月中旬のオイルも力強い風味で、白身の焼魚にかけると魚の甘味と旨味を引き立てる。

〒761-4122
小豆郡土庄町上庄463-2
TEL.0879-62-4636



三豊オリーブ

耕作放棄地を使って地元で新しい産業を生もうと、2011(平成23)年にみかん農園跡地にオリーブを植樹し、年々広がっている。1本1本の樹の状態に応じて手を入れ、全ての果実を手で収穫・選別をするなど丁寧な仕事を貫く。植えている品種の8割が、すっきりとしてフルーティな甘みのある「ルッカ」種。

●100%三豊産手摘みエキストラバージン オリーブオイル(ルッカ種)

良質な「ルッカ」種の果実を厳選して収穫し、収穫後24時間以内に採油。ミルクィで柔らかな甘味を楽しめるオイル。

〒769-1406 三豊市仁尾町仁尾辛42-17
TEL.0875-82-4219

[f @mitoyoolive](https://www.facebook.com/mitoyoolive)
[i @mitoyoolive](https://www.instagram.com/mitoyoolive)



山田オリーブ園

「小豆島で無農薬栽培は無理」と誰もが口を揃えていたなか、地道に虫や自然の研究を続け、日本で初めて有機のオリーブ栽培に成功。日本のオリーブ栽培でオリーブを枯らす一番の要因となる「オリーブアナアキゾウムシ」に対し、1匹も殺すことなくとことん調べ、今では樹が枯れることもない。

●小豆島産有機エキストラバージン オリーブオイル(ルッカ種)

自家農園の熟していない緑の果実から採ったオイル。さらりとした優しい味わいで、炊き立てのご飯にかけると美味。

〒761-4434
小豆郡小豆島町西村乙1878-19
TEL.0879-82-5126

[f @yamada.organic.olive](https://www.facebook.com/yamada.organic.olive)



ヤマヒサ

醤油も造る同社は、1987(昭和62)年頃にオーガニックの醤油を輸出する目的で渡航した際、オーガニックでオリーブを栽培する姿勢に共感。帰国後に認定は取れないものの、自社でもオーガニックのオリーブ栽培を試みた。また、オリーブの葉の効能に注目し、農薬を使わない茶畑の葉でお茶も作る。

●小豆島産エキストラバージンオリーブオイル 自社農園栽培オリーブ油

食品産業センターによる「本場の本物」認定商品。しっかりとした甘味・苦味・辛味が調和し合う、味わい豊かな一品。

〒761-4411
小豆郡小豆島町安田甲243
TEL.0879-82-0442

[f @YAMAHISA.CO.LTD](https://www.facebook.com/YAMAHISA.CO.LTD)



県の認定を受けた

認定製造事業者

(50音順。2023(令和5)年3月末現在。)

- 蒼のダイヤ
- i's Life (イズライフ)
- オキオリーブ
- 金両
- 小豆島ヘルシーランド
- 瀬戸内オリーブ園
- 空井農園
- 高橋商店
- 東洋オリーブ
- ひまわり福祉会
- ヤマサン醤油
(せとうちバイオファーム)
- アグリオリーブ小豆島
- 井上誠耕園
- オリーブ園
- 小豆島オリーブ
- 小豆島岬工房
- 瀬戸内オリーブ基金
- 高尾石材 (オリーブアイランド)
- タケサン
- Nakai農園
- 三豊オリーブ
- 山田オリーブ園
- アライオリーブ
- 鶴足津福祉会
- 環境プラン (西村ファーム)
- 道の駅 小豆島オリーブ公園
- 荘内半島オリーブ農園
- 創樹
- 高尾農園
- 鶴亀園
- 中武商店 (なかぶ園)
- 八木農園
- ヤマヒサ

インターネット販売も行っています(一部除く)

希少な香川県産オリーブオイルが手に入る 香川県のアンテナショップ



香川・愛媛せとうち旬彩館

東京「新橋駅」近くにある香川県のアンテナショップ。1階の「特産品ショップ」では香川県産オリーブオイルやオリーブ関連商品はもちろん、希少糖、讃岐うどんなど人気商品が勢揃い。2階レストラン「かおりひめ」では、ディナーに「オリーブ牛赤身ステーキ」を出すなど、郷土色豊かな料理をご賞味いただけます。

〒105-0004 東京都港区新橋2-19-10
新橋マリンビル1・2階

【物販の営業時間 10:00～20:00】

- 1階 特産品ショップ
TEL.03-3574-7792
- 2階 工芸雑貨ショップ
TEL.03-5537-2684

【お食事の営業時間11:00～23:00/LO 22:00】

- 2階 レストラン「かおりひめ」TEL.03-5537-2684



かがわ物産館「栗林庵」

国の特別名勝に指定された回遊式大名庭園「栗林公園」の東門横にある、趣のある香川県のアンテナショップ。香川県産オリーブオイルやオリーブ関連商品はもちろん、県産品を約2,500アイテムも取り揃えたり、体験イベントなども開催。四季折々の自然が美しい栗林公園の散策と併せてお立ち寄りください。

〒760-0073
高松市栗林町1丁目20番16号
TEL.087-812-3155

※営業時間は季節ごとに異なりますので、HP等でご確認ください。
※栗林公園に入園しなくてもご利用いただけます。



※商品によっては完売している場合もありますので、事前に店舗へお問合せください。

香川県での栽培主要品種

オリーブの品種は、世界で1600以上あるとされており、香川県へは約60品種・系統が導入。現在では主に下記の4品種が栽培されています。



ミッション
Mission

主な用途
油用・果実加工用

平均果実重
2.5～3.0g

含油率
15～19%
(11月下旬～12月)



ルッカ
Lucca

主な用途
油用

平均果実重
2.0～2.5g

含油率
約17%



マンザニロ
Manzanillo

主な用途
果実加工用

平均果実重
3.0～3.5g

含油率
9～14%
(11月下旬～12月)



ネバディロ・ブランコ
Nevadillo Blanco

主な用途
油用・受粉用

平均果実重
2.0～2.5g

含油率
約17%

参照:香川県農業試験場 小豆オリーブ研究所 Webサイト

香川県・小豆島で オリーブオイルを楽しもう!

オリーブ農園で見学や収穫体験、採油場を見て学び、オリーブ料理で舌鼓。オリーブのエッセを受け、買いたい物も!ぜひ香川県・小豆島にお越しください。

見学や体験ができる農園を探すなら

香川県・小豆島のオリーブオイル生産者紹介サイトをチェック! →



主要都市から香川県へのアクセス方法

✈️ 航空機を利用した場合

東京(羽田) = 約1時間20分 =

東京(成田) = 約1時間20分 =

沖縄(那覇) = 約1時間50分 =

高松

高松空港からのアクセス

高松空港 = 約45分 = JR高松駅

🚆 JRを利用した場合

新幹線
東京 = 約3時間20分 =

名古屋 = 約1時間40分 =

新大阪 = 約50分 =

博多 = 約1時間45分 =

岡山

マリンライナー = 約1時間 =

高松

JR高松駅から高松港は、徒歩(約7分)。高松港から小豆島へは、高速艇(約30分)かフェリー(約1時間)。

『うどん県旅ネット』アクセス情報をチェック! →

