

小豆島オリーブオイル



【ここが本場】

香川県小豆郡内。
瀬戸内海のほぼ中央。岡山県と香川県の間に広がる穏やかな内海に浮かぶ小豆島と、その西に位置する豊島(てしま / 香川県小豆郡土庄町)の2島です。

【本物のゆえんと魅力】

日本のオリーブ栽培を独占しているのは香川県。国内産地は、香川県と岡山県だけで、香川県が約95%を占めており、オリーブオイル生産量も9,420kg(平成18年)で日本一となっています。

「小豆島オリーブオイル」は、小豆島と豊島を合わせた小豆郡内で栽培収穫されたオリーブの果実のみ搾油した、香り、風味、色ともに最高クラスのオリーブオイル。精製油や添加物は全く加えられていないエキストラバージンオイルとパーズンオイルであり、地元で収穫した新鮮な果実をすぐさま地元の工場に運び、非加熱で作られます。

主成分は、脂肪酸の中でもっとも酸化しにくいオレイン酸とリノレン酸です。ビタミン類やポリフェノール、アミノ酸なども豊富に含んでおり、グルメをはじめ健康や美容にこだわる方々からも人気が高まっています。

【本物を育てた歴史と背景】

オリーブ栽培が日本に導入されたのは、約100年前の明治41年のこと。当時の農商務省が、イワシやマグロの油漬け缶詰に使用するオリーブオイルを国内自給するため、試験的にオリーブ植樹を小豆島、鹿児島、三重で行いました。結果的に、オリーブが根付き栽培が成功したのは小豆島だけ。

オリーブ栽培が成功したのは、明るく温暖で雨の少ない小豆島の気候風土がオリーブの故郷である地中海によく似ていたためです。さらに、栽培に携わった人々の丁寧でたゆまぬ努力が実ったからだと言われています。

【業界とりまとめ団体】

特定非営利法人小豆島オリーブ協会

