

2023年秋 搾油記録

順番	処理日	収穫時刻 (時)	処理時刻 (時)	原料品種	黒:青比	処理量 (g)	粉砕度	攪拌	遠心分離	収量 (ml)	重量換 算(g)	収率 (%)	濾過	備考
1	20221008	13:00	13:30	ルッカ100%	9 : 1	3040	Oster、粗い	大なべ、stirio 60分	3本で2分、計2回	50	45	1.5	○	ペーストは重い、OIL分少ない、緑色のオイル (oilが重いときはペースト少なめでoster内で循環させる必要)
2	20221015	14:30	15:00	フラントイオ50% ネバディロブランコ50%	8 : 2	3300	Oster、中、循環確 認	大なべ、stirio 60分	3本で2分、計2回	160	144	4.4	○	stirio50分で油分離
3	20221015	17:00	17:30	モライオーロ100%	8 : 2	2900	Oster、中、循環確 認	大なべ、stirio 60分	3本で2分、計2回	0	0	0.0	○	果実は色づいているが固い。ペースト重く液体分少ない。Stirio油浮かない、遠心で油分離せず
4	20221022	16:30	17:00	シプレッシーノ50% ルッカ30% タラスコア20%	9 : 1	3400	Oster、中、循環確 認	大なべ、stirio 60分	3本で2分、計2回	200	180	5.3	○	ペースト柔らかくosterよく循環 stirio3.6KgまでOK
5	20221028	16:30	17:00	ピクアル60% コラチナ30% ルッカ10%	8 : 2	3700	Oster、中、循環確 認	大なべ、stirio 65分	3本で2分、計3回	120	108	2.9	○	ペースト柔らかくosterよく循環 ピクアルが入ると水分多く油分少ない
6	20231103	8:40	9:10	コレッジョラ30% アーベキーナ20% レッチーノ20% コロネイキ10% タラスコア10% ピクアル10%	8 : 2	3300	Oster、中、循環確 認 (やや重い)	大なべ、stirio 60分45分頃油分離	3本で2分、計2回	280	252	7.6	○	黄色のオイル。ピクアル、コロネイキ以外はほぼ完熟
7	20231103	16:20	17:20	モライオーロ80% ルッカ10% ネバディロ10%	8 : 2	3200	Oster、中、循環確 認 (やや重い)	大なべ、stirio 60分途中油分離せず	3本で2分、計2回	160	144	4.5	○	緑色のオイル。水洗時浮くもの多い。モライオーロは果皮赤くてもオイル青い。今年は中身熟するのが遅い。
8	20231111	16:30	17:30	コラチナ30% (青多い) モライオーロ50% (青多い) ピクアル20% (黒)	1 : 1	3450	Oster、中、循環確 認 (やや重い)	大なべ、stirio 60分途中油分離せず	3本で2分、計1回	0	0	0.0	○	オイル分離せず、1晩置いてでも分離せず。油分が少ない。
9	20231112	13:30	14:30	アーベキーナ80% コロネイキ20%	7 : 3	3100	Oster、中、循環確 認 (やや重い)	大なべ、stirio 55分途中油分離	3本で2分、計2回	200	180	5.8	○	水っぽくなく表面マット感。黄色のオイル。
10	20231112	15:30	16:30	ピクアル100%	3 : 7	3070	Oster、中、循環確 認	大なべ、stirio 55分途中油分離せず。水っぽい	3本で2分、計2回	0	0	0.0	○	ピクアル青くても水っぽい。油分ごく僅か。
11	20231114	14:00	17:00	ピクアル80% ペンドリーノ10% コレッジョラ5% ルッカ5%	1 : 0	3400	Oster、中、循環良 い	大なべ、stirio 70分途中油分離せず。濃い葡萄色。水っぽい	3本で2分、計2回	70	63	1.9	○	ピクアル青くても水っぽい。油分僅か。
12	20231123	9:50	11:00	モライオーロ40% コロネイキ40% その他20%	6 : 4	3400	Oster、中、循環良 い (やや重い)	大なべ、stirio 60分途中油分離せず。やや重い。	3本で2分、計3回	50	45	1.3	○	黄色いオイル。モライオーロからオイルは出ていない。
	2023年合計					39260				1290	1161	3.0	○	今年は10月中旬まで高温、夏の水不足で、果実の登熟が遅れていた。豊作のモライオーロ、ピクアルは油分ほとんどなし。