

2025年秋 搾油記録

順番	処理日	収穫時刻 (時)	抽出終了 時刻 (時)	原料品種	黒:青比	処理量 (g)	粉碎度	攪拌	遠心分離	収量 (ml)	重量換 算(g)	収率 (%)	濾過	備考
1	20250928	10:00	12:00	ルッカ100%	1 : 9	3200	Oster、重く、粘る	大なべ、stirio 60分、硬く粘っている。だんだん黒くなる	3本で2分30秒、1分30秒、計2回	135	122.85	3.8	○	ペーストは重く、強い緑色のオイル、遠心は2分1回で良い、2回やると不純物多くなる
2	20250928	15:30	16:00	フラントイオ100%	2 : 8	2900	Oster、重く、硬い。液体成分が少なく、回転しない、粉碎できない実が残る	大なべ、stirio 40分、重く、かき混ぜている感じ、空気にたくさん触れる	3本で2分30秒、1分、計2回	75	68.25	2.4	○	強い緑色のオイル
3	2025092	16:00	17:30	ルッカ50%、ネバディロブランコ50%	0.5:9.5	3000	Oster、重く、硬い。液体成分が少なく、回転して粉碎できる	大なべ、stirio 60分、やや重く、かき混ぜている感じ、空気にたくさん触れる	3本で2分30秒、1分、計2回	100	91	3.0	○	水分の多い、分離液。強い緑色のオイル
4	20251006	16:00	18:00	ルッカ100%	5:5	3400	Oster、よく回る。よく粉碎できた	大なべ、stirio 30分、やや柔らかく量も多いので、空気に触れにくい 遠心後1/2を20分再度攪拌	3本で2分30秒、1分、計2回 3本で2分30秒、1分、計2回	130	118.3	3.5	○	煉 1回目80ml、煉2回後50ml 水分のないオイルのみの分離液。緑色のオイル 抽出残渣にオイル残っているため、抽出効率の検討必要（攪拌1時間は必要。遠心分離は4本で傾かないように行うべし、遠心回転力強化必要かも）
5	20251007	15:00	16:30	タラスコア100%	0.5:9.5	3000	Oster、よく回る。よく粉碎できた	大なべ、stirio 60分、やや柔らかく空気に触れにくい	3本で2分30秒、1分半、計2回	150	136.5	4.6	○	全量280ml、水分層130ml。緑色のオイル
6	20251008	10:00	12:30	ルッカ100%	5:5	3500	Oster、よく回る。よく粉碎できた	大なべ、stirio 60分、やや柔らかく空気に触れにくい	4本で2分30秒、1分半、計2回	170	154.7	4.4	○	全量280ml、水分層なし。緑色のオイル
7	20251008	15:30	17:00	コレッジョラ100%	3:7	2700	Oster、硬い。当初3.7Kgの途中で、Oster故障し2.7Kgにした	大なべ、stirio 60分、重く空気に触れる	3本で2分30秒、1分半、計2回	125	113.75	4.2	○	全量175ml、水分層50ml。緑色のオイル
8	20251010	11:30	13:00	フラントイオ80%、レッチェーノ、ネバディロ各10%	5:5	1500	修理Oster、Tescom190wやや柔らかい	中なべ、stirio 60分、柔らかいが量少ないため、やや空気に触れる	2本で2分30秒、1回	70	63.7	4.2	○	修理Oster、Tescom190wのテスト 全量175ml、水分層50ml。全量100ml、水層30ml。緑色のオイル
9	20251010	14:30	17:00	フラントイオ100%	3:7	3500	Oster途中で再度故障、のこりはTescom。パワー低くやや粉碎不良ペーストは硬い	大なべ、stirio 60分、やや重くやや空気に触れる	4本で2分30秒、1回	210	191.1	5.5	○	全量280ml、水分層70ml。緑色のオイル

順番	処理日	収穫時刻 (時)	抽出終了 時刻 (時)	原料品種	黒:青比	処理量 (g)	粉碎度	攪拌	遠心分離	収量 (ml)	重量換 算(g)	収率 (%)	濾過	備考
10	20251011	13:00	15:30	モライオーロ100%	4:6	3200	Oster途中で再度故障、のこりはTescom。液分少なく、パワー低くやや粉碎不良ペーストは硬い	大なべ、stirio 60分、やや重くやや空気に触れる	3本で2分30秒、1分30秒、各1回	65	59.15	1.8	○	全量70ml、水分層5ml。緑色のオイル 果実は色づいても硬い。粉碎効率と、攪拌効率をあげ、空気に触れにくくするために柔らかい果実を混ぜて加工することが勧められる
11	20251012	11:00	13:30	フラントイオ100%	4:6	3500	NEDIE、液分やや少ないが、粉碎良好、ペーストはやや硬い	大なべ、stirio 60分、やや重い量がが多いので、空気に触れにくい	4本で2分30秒、1回	250	227.5	6.5	○	NEDIEブレンダー1400W登場、回転MAX2/3必要、種子が一部粉碎される。 全量450ml、水分層200ml。一昨日よりわずかに薄い緑色のオイル
12	20251013	14:00	16:30	ネバディオブランコ100%	2:8	3400	NEDIE、液分やや少ないが、粉碎良好、ペーストはやや硬い	大なべ、stirio 60分、やや重い量がが多いので、空気に触れにくい	4本で2分30秒、1分30秒、計2回	230	209.3	6.2	○	青くても水洗時、水に浮きやすい。 全量490ml、水分層260ml。緑色のオイル
13	20251015	11:30	13:30	コラチナ95%、フラントイオ5%	0.5:9.5	3500	NEDIE、液分やや少ないが、粉碎良好、ペーストはやや硬い	大なべ、stirio 60分、やや重い量がが多いので、空気に触れにくい、油分浮いてこない	4本で2分30秒、1分30秒、計2回	50	45.5	1.3	○	水分多い、全量750ml、水分層700ml。緑色のオイル コラチナは今年も油分ほとんどないのかも
14	20251016	15:00	17:00	フラントイオ95%、ルッカ5%	4:6	3300	NEDIE、よく回る、粉碎良好、ペーストは普通	大なべ、stirio 60分、普通に回る、空気に触れにくい	4本で2分30秒、1回	200	182	5.5	○	水分多い、全量450ml、水分層250ml。緑色のオイル 雨の後で水分多いのか？
15	20251017	10:30	12:30	シプレッシーノ100%	2:8	3400	NEDIE、軽く、粉碎良好、ペーストは柔らかい	大なべ、stirio 60分、液体分多く流動性、空気に触れにくい	4本で2分30秒、1分30秒、計2回	150	136.5	4.0	○	水分かなり多い、全量700ml、水分層550ml。緑色のオイル
16	2025119	17:00	22:00	アーベキーナ100%	5:5	3400	NEDIE、硬く回りにくい、粉碎良好、ペーストは硬い	大なべ、stirio 60分、重く、空気に触れやすい	4本で2分30秒秒、計1回	100	91	2.7	○	モライオーロに似ている大きさ・硬さ。全量380ml、水層280ml、薄い緑色のオイル
17	20251020	13:30	17:00	コレッジョラ70%、フラントイオ30%	5:5	3400	NEDIE、軽く、粉碎良好、ペーストは柔らかい	大なべ、stirio 60分、液体分多く流動性、空気に触れにくい	4本で2分30秒、1分30秒、計2回	220	200.2	5.9	○	全量450ml、水層230ml、無濾過で黄緑色、濾過で緑色のオイル
18	20251021	15:30	17:30	モライオーロ80%、ネバディオ20%	4:6	3400	NEDIE、やや重いが粉碎良好、ペーストはやや硬い	大なべ、stirio 60分、やや重いが、空気に触れにくい	4本で2分30秒、1分x3、計4回	110	100.1	2.9	○	モライオーロだけでは粉碎、攪拌しにくく、液体分の多いネバディオ組み合わせた水層なし、無濾過やや緑色、やや緑色のオイル
19	20251022	10:00	12:00	フラントイオ70%、ネバディオ30%	3:7	3400	NEDIE、よく回り粉碎良好、ペーストはやや柔らかい	大なべ、stirio 60分、よくまわる、空気に触れにくい	4本で2分30秒、1分x2、計3回	170	154.7	4.6	○	果実の水洗時に浮きやすい水層なし、黄緑色のオイル

順番	処理日	収穫時刻 (時)	抽出終了 時刻 (時)	原料品種	黒:青比	処理量 (g)	粉碎度	攪拌	遠心分離	収量 (ml)	重量換 算(g)	収率 (%)	濾過	備考
20	20251022	15:00	17:30	ピクアル100%	1:9	3400	NEDIE、よく回り 粉碎良好、ペースト はやや柔らかい	大なべ、stirio 60分、柔らかく、空 気に触れにくい	4本で2分30秒、1 分×3、計4回	120	109.2	3.2	○	果実水洗時に浮きやすい、NEDIEの刃の位置は、種の大きさ問 題ない 水層ないが、流動的なペースト層あり。黄緑色のオイル
21	20251023	15:30	17:00	コラチナ100%	0.5:9.5	3500	NEDIE、硬いが、 粉碎できた	大なべ、stirio 60分、硬いが量多 く、空気に触れにく い	4本で2分30秒、計 1回	0	0	0.0	○	牛乳のような液体600mlが分離、加熱、塩析試みたが油分はほ とんどない。油分の生成不良。来季はコラチナ、モライオーロに 肥料を控えるか
22	20251024	12:00	14:30	レッチーノ100%	9.5:0.5	3500	NEDIEよくまわ り、よく循環	大なべ、stirio 60分、液状に近い	4本で1分30秒、計 2回	130	118.3	3.4	○	ほとんど完熟で、落下的果実も多い 全量530ml、水層400ml、黄色の粘稠性のオイル
23	20251024	15:30	17:30	コレッジョラ100%	6:4	3400	NEDIE少し重いが よくまわり、よく 循環	大なべ、stirio 60分、少し硬いが空 気には触れにくい	4本で1分30秒、計 3回	200	182	5.4	○	遠心分離の最初の1分半でほとんどのオイルは採れている水層 なし、黄緑の粘稠性のオイルが濾過して緑色
24	20251025	16:00	19:00	シプレッシーノ100%	5:5	3600	NEDIEよくまわ り、流動的でよく循 環	大なべ、stirio 60分、液状のペース トよく回る	4本で1分30秒、計 2回	190	172.9	4.8	○	全量510ml、水層320ml、黄緑色~緑色のオイル 20251017よりも収率上がった
25	20251027	14:30	17:00	コロネイキ60%、ネバディロ 30%、ミッション10%	2:8	3600	NEDIEやや硬い が、循環した	大なべ、stirio 60分、やや重いが空 気には触れにくい	4本で1分30秒、計 2回	220	200.2	5.6	○	小粒の新種コロネイキはほとんど青、全量560ml、水層 360ml、緑色のオイル
26	20251028	10:00	12:00	ピクアル70%、モライオーロ 30%	7:3	3400	NEDIEやや硬い が、循環した	大なべ、stirio 60分、よく回る。空 気には触れにくい	4本で1分30秒、計 2回	90	81.9	2.4	○	水っぽいピクアルを混ぜたが水層なし、黄緑色のオイル
27	20251028	13:30	15:30	フラントイオ40%、ネバディロ 20%、ルッカ20%、シプレッ シーノ20%	8:2	3600	NEDIE柔らかい	大なべ、stirio 60分、柔らかく空 気には触れにくい	4本で1分30秒、計 2回	220	200.2	5.6	○	水層なし、黄緑色のオイル
28	20251028	16:30	19:00	モライオーロ30%、シプレッ シーノ20%、コロネイキ20%、ネ バディロ10%、ルッカ10%、フ ラントイオ10%	7:3	3300	NEDIEやや硬い が、循環した	大なべ、stirio 60分、やや重いが空 気には触れにくい	4本で1分30秒、計 1回	110	100.1	3.0	○	小粒の新種コロネイキはほとんど青、全量460ml、水層 350ml、黄緑~緑色のオイル
29	20251029	12:00	15:00	ピクアル60%、シプレッシーノ 30%、コロネイキ10%	6:4	3400	NEDIE柔らかく、 よく循環した	大なべ、stirio 60分、やや水っぽく 空気には触れにくい	4本で1分30秒、計 2回	150	136.5	4.0	○	150ml、水層なし、黄色のオイル 2025年これをもって打ち止め
	2025年合 計					95300				4140	3767.4	4.0	○	今年も9月下旬でかなり高温、夏は水不足だったが、今までに ない豊作 青い果実の時に絞り始めた オイル分は8~9月に出来上がりわずかに増え、その後色づき、 水分多くなるらしい 収率アップはミキサー負担も考え粉碎度を上げる Osterの軸の破損のためNEDIE製ブレンダーを使用 オイルの比重を0.91とした モライオーロはかなり豊作だったが、オイル分少なく、未処理 が多い 今季の剪定は控えたが、来季はは強剪定の予定