

2025年秋 榨油記録

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	搅拌	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%、ネバディロプランコ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分再度搅拌	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（搅拌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	搅拌	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、やや重いが量が多いので、空気に触れにくく	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	ネバディロプランコ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、やや重いが量が多いので、空気に触れにくく	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、やや重いが量が多いので、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	シプレッシャー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	20251119	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、計1回	100	91	2.7	○	モライオ一口に似ている大きさ・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	モライオ一口80%、ネバディロ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	○	モライオ一口だけでは粉碎、攪拌しにくく、液体分の多いネバディロ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%、ネバディロ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

