

Ex-Agri Kosobeの
オリーブ加工方法

A. オリーブの新漬

B. エクストラバージンオリーブオイル

C. 完熟オリーブのタップナード

A. オリーブの新漬

9月ごろの緑色から黄色味が出た頃のオリーブを使用します

1. 苛性ソーダ液の調整
2. 手摘み
3. アク抜き
4. 瓶詰め

A. オリーブの新漬け

1. 苛性ソーダ（水酸化ナトリウム）液の調整



1リットルのガラス瓶に500ccの水を入れて、10gの苛性ソーダ（水酸化ナトリウム）を加えて溶かすと2%の濃度になります

注意点1 板状または粒状の水酸化ナトリウムは薬局で手に入りますが、本人確認書類、使用目的と印鑑が必要です

注意点2 皮膚についた場合はすぐに大量の水で洗い流します。2%くらいの濃度でも皮膚につかないようにします

注意点3 水に溶かすときは最初にガラス瓶に水500ccを用意して、計量した板状の水酸化ナトリウム10gをを入れます。多少発熱します。順序を逆にすると強く発熱して危険です

注意点4 水酸化ナトリウムはアルミニウムなどの金属類を腐食させますので、最初に使用する2%の水溶液はプラスチック容器などにとってシンクに流さないようにします。2回目以降の洗浄水は大量の水とともに流します

Ex-Agri Kosobe

12 Nov,2020

2. 手摘み



A. オリーブの新漬け

- 9月になって少し色づき出した緑色のオリーブ500gを用意します。緑色のオリーブは歯応えがあります。多少柔らかくなりますが、少し色がつき始めたオリーブはオイル分が多くなります。傷がついたものや小さいものは除きます
- 2%の水酸化ナトリウム溶液500ccが入った1リットルのガラス瓶に500gのオリーブを入れて、室温で12時間浸します。

Ex-Agri Kosobe

12 Nov, 2020

A. オリーブの新漬け

3. アク抜き



- 12時間でオリーブからアクが出始めます。アクで瓶の底の方が茶色くなっています
- 水酸化ナトリウム液は2%でもまだ腐食性がありますので、最初の液はシンクに流さず概ね分離します
- 素早く瓶に水を満たし1リットルにします
- 約12時間ごとに水を入れ替えてオリーブのアクを抜いて行きます。オリーブが空気に触れないようにするために、水道の蛇口から細めのホースを瓶の底部に差し込み、水を底から注入して茶色くなった液を溢れさせながら入れ替えます
- 1日2回、4日ほど繰り返します。液が透明になればOKです。2%の食塩水、3%食塩水で瓶の半分の水を入れ替えていきます。ここまで10回、最短で5日間くらいかかります
- 液を切って、瓶詰めし、3%の食塩水で満たします

Ex-Agri Kosobe

12 Nov,2020

4. 瓶詰め



A. オリーブの新漬け

- 早めに食べる方がおいしいと思います
- ほとんど無菌工程ですので、非加熱ですが、未開封・冷蔵庫保存で1年くらいカビは生えません。多少風味は落ちます
- 空気に触れないように処理して非加熱ですので、発酵臭や酸化臭はありません。オリーブ果実に含まれるオイル分と塩分がマッチングして、さっぱりとしてコクがあります

Ex-Agri Kosobe

12 Nov,2020

B. エクストラバージンオリーブオイル

9月下旬の色づき初めから11月上旬の色づいたオリーブを使用します

1. 手摘み
2. 水洗い
3. 粉碎
4. 練り込み
5. ペーストからのオイル分離
6. 自然濾過
7. 瓶詰め

B. エクストラバージンオリーブオイル

1. 手摘み



- 青い果実は油分は少なめですが香りが際立ちます。オイルが多くなる色づいた果実と混ぜてオイルを絞ります
- 品種によって、色付きの時期もオイルの含有量、オイルの辛味も異なります
- ルッカ、タラスコア、ネバディロは早くから色付きオイルの含有量も豊富、インテンスフルーティです
- コラチナ、モライオーロは色付きはやや遅めですがオイルの含有量は豊富でインテンスフルーティです
- ミッションは果肉がしっかりして、新漬けや完熟果実向けです。オイルの含有量はやや多めでややインテンスフルーティです
- ピクアルは最も大きい果実でオイルの含有量はやや多めでややインテンスフルーティです

Ex-Agri Kosobe

12 Nov, 2020

B. エクストラバージンオリーブオイル

2. 水洗い



- 手摘みで収穫したオリーブは、すぐに水洗いして、混ざっている葉や小枝、傷ついた果実、小さい果実、萎びた果実、紛れ込んだカメムシなどを取り除きます
- ざるに広げて水分を切り重さをはかります

Ex-Agri Kosobe

12 Nov,2020

2. 粉碎



B. エクストラバージンオリーブオイル

- ・強力なミキサー、ブレンダーで粉碎します。いくつかのミキサーを試しましたが、歯と軸の接合部が金属でできているOsterがおすすめです。強力ブレンダーを謳っていても、プラスチックで接合されている機械ではすぐに破損してしまいます。壊れても製品保証の対象にはなりません
- ・最初にブレンダーの1/4くらいまで果実を入れて粉碎します。ペースト状になって循環しだしたら、その後8割くらいまで果実を入れて粉碎します
- ・オリーブの種は硬く、粉碎されずにそのまま残ります
- ・約3.5kgの果実は1.5リッターのブレンダーで5回くらいに分けて、15分くらいで粉碎が終わります

Ex-Agri Kosobe

12 Nov,2020

B. エクストラバージンオリーブオイル

3. 攪拌・練り込み



- ・ 粉碎したペーストは角が四角いクリステルの直径24cmの深鍋に移し、粉碎後すぐに攪拌を始めます
- ・ 確かノルウェーの会社が販売していた、調理用の充電式攪拌機、Stirioをセットし、ゆっくり攪拌します。約1時間ペーストを練り込みます
- ・ 攪拌していくと徐々にオイル分が集まってきたり光沢がでてきます
- ・ この装置ですと1回の処理量は3.5Kgが最適です

Ex-Agri Kosobe

12 Nov,2020

B. エクストラバージンオリーブオイル

4. ペーストからのオイル分離



- ・ 約1時間練り込んだペーストは、1.5リッターのプラスチック容器3本~4本に均等に分けてしっかり蓋をします
- ・ 1本1kg以上のペーストを入れた容器で遠心分離をするために、ガラス容器は割れる危険性があり、ポリエチレンの広口びんのような柔らかい容器は口が開いてしまいます
- ・ nalgeneのような割れにくく、変形しにくい縦長のポリエステル広口容器が最適です。キャップもしっかりしています
- ・ 2層式の洗濯機の脱水機にタオルをしっかり敷き詰めて容器を守りながら、3~4本のペースト入りの容器をセットして1分30秒くらいまわします
- ・ 分離したオイルはオイルだけをビーカーに移し、再度容器をセットして1分30秒遠心分離します
- ・ 収率は9月ごろ収穫で3%、オイル分が増える11月ごろ収穫で7%くらいになります

Ex-Agri Kosobe 12 Nov,2020

5. 自然濾過・瓶詰



B. エクストラバージンオリーブオイル

無濾過品

無濾過のオリーブオイルをしばらく静置し、上澄みを瓶詰めします。味はまったりした感じですが、少しずつ沈殿が増えて味が低下することがあります

濾過品

紙濾紙を使用し、ゆっくり自然濾過しすると透明のオリーブオイルになります。瓶詰して1~2ヶ月後、年を越した頃が味のバランスが良くなります

Ex-Agri Kosobe

12 Nov, 2020

Ex-Agri kosobe式搾油方法の特徴

- 完全手摘み
- 摘み取りから瓶詰めまで最短3時間
- 完全コールドノンプレス製法
- 種は粉碎使用せず
- 濾紙自然濾過
- 家庭用調理器具使用
- 道具の完全毎回洗浄
- 収率が低い
- 1回の処理量が少ない

C. 完熟オリーブのタップナード

11月下旬から12月ごろの完熟して黒くなったオリーブを使用します

1. 手摘み
2. 種抜き
3. 塩漬け
4. 塩抜き
5. フードプロセッサー処理
6. 瓶詰め

C. 完熟オリーブのタップナード

1. 手摘み



- 12月から年明けに黒くなった完熟オリーブを手摘みします
- ミッション、ルッカやピクアルなどの比較的大きな果実を使用します
- 水洗いして傷やシワのある果実は除きます

Ex-Agri Kosobe

12 Nov, 2020

C. 完熟オリーブのタップナード

2. 種抜き、3. 塩漬け



- ・ オリーブ 種ぬき器を使用して種を抜き、岩塩をまぶして瓶詰します

Ex-Agri Kosobe

12 Nov,2020

3. 塩抜き、4. フードプロセッサー処理、瓶詰



- ・半年ぐらい経過した塩漬けオリーブに、薄い塩水を加えて塩抜きをします。1回で塩が抜けない場合は2回塩抜きします
- ・オイル分が分離して少しもったいない気がしますが、水が茶色になってアクが抜けていくのが分かります
- ・多少の苦味は残っていても問題はありません。水分を切っておきます
- ・塩抜きしたオリーブ、くるみ、パルミジャーノ、アンチョビ、ケッパー、好みにニンニクやレモン汁を加えてペースト状にします。
- ・そのままカルパッチョやクラッカーと、炒め物や煮込みなど、少量でいろいろな料理のコクを出すために使えます
- ・瓶詰にして保存します。塩抜きしたオリーブだけをペーストにして瓶詰しても炒め物などに使用できます

現在の栽培オリーブの品種（場所：高槻市古曽部町）

油分の豊富な品種、15種類28本の2～3年生の苗を植えて7年目です。

1シーズンに獲れるオリーブの果実はトータル50Kgくらいになりました

- Arbechina アーベキーナ
- Cipressino シプレッシーノ
- Coratina コラチナ
- Correggiola コレッジオラ
- Frantoio フラントイオ
- Koroneiki コロネイキ
- Leccino レッチーノ
- Lucca ルッカ
- Mission ミッション
- Moraiolo モライオーロ
- Nevadillo blanco ネバディロブランコ
- Pendolino ペンドリーノ
- Picual ピクアル
- Taggiasca タジャスカ
- Tarascoa タラスコア

Ex-Agri Kosobe 12 Nov,2020

ご質問・お問い合わせ

ご意見、ご質問やもっと詳しい情報のご希望などがありましたら

Email to サイト管理者

または

potter@jirobe.jp

まで

メールをいただければ幸いです

Ex-Agri Kosobe

12 Nov,2020