

## 調味料

# 本場イタリアから 有機エキストラヴァージンオリーブオイル

イタリア有機農業の先駆者 ジーノ・ジロロモーニブランド

**OLEARIA SIBARITIDE S.R.L. (オレアリア・シバリテ社)**

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

### 栽培・搾油一貫生産

イタリア、カラーブリア州シーバリ・ラウロポリにあるOLEARIA SIBARITIDE S.R.L. (オレアリア・シバリテ社) Mario Brogna (マリオ・ブローニヤ) 代表は、自社農園で有機栽培(オルター基準★★)したオリーブの実を、自社工場で搾った有機エキストラヴァージンオリーブオイルを製造しています。あらゆる料理と合わせられる繊細な味わい、たいへんおいしいオリーブ油です。マイルドな口当たりで口に含むと初めはピリリとドライな味がしますが、すぐにほんのりと甘さが広がります。香りはオリーブらしい香りと最後にアーモンドのような香ばしさが漂います。

日本への窓口は(株)創健社です。

### 四代、100年のプライド

OLEARIA SIBARITIDE社は1909年創業です。マリオ・ブローニヤ代表の祖父、オロンツォさんがシーバリ平原で小規模なオリーブオイル製造所を建てたのが始まりです。

本格的な農業活動を始めたのはマリオ代表の父、サルヴァトーレさんです。マリオ代表の息子、フランチェスコさんはオリーブオイルソムリエの資格を持ち、社長としてオリーブオイル工場を預かっています。

オロンツォさんが最初のオリーブの木を植えてから四代で100年以上経っています。以来、オリーブオイルの品質に対し決して妥協せず、メ



イド・イン・イタリーのプライドのもとオリーブオイル作りを続けてきました。

### 有機認証

農園のオリーブの木は在来種です。防除に銅剤(有機JAS適合農薬)を使っています。したがってオルター基準★★になります。有機認証はEUオーガニック認証および有機JAS認証を取得しています。

OLEARIA SIBARITIDE社の自社オリーブ畠に植えられた樹にはさまざまな樹齢のものがあり、古いものについては樹齢100年を超え、大人3人が手をつないでも届かないほど太さの巨木と呼べるものも多くありますが、区画によっては比較的若くまだそれほど高く伸びていない樹が並ぶ畠もあります。古い巨木に対しては作業員が乗込んで操作する振動式や回転式の大型の収穫機械を使用しますが、比較的若い樹に対しては、先端に櫛状の振動部が装着された3メートル程の棒状のハンディ収穫機を使用して



オリーブオイルの製造メーカーである  
オレアリア・シバリテ社代表のマリオ・ブローニヤ氏

作業を行います。

なお、残念ながら昨秋は主に天候要因による不作のシーズンとなって大幅な減産となり、古木の多くについては実が十分に成熟しなかったことから収穫が断念されました。

### 空気に触れずに酸化を防いでいます

収穫したオリーブの実は四角いボックス型コンテナに入れられ、工場へ搬入されます。工場へは契約農家のオリーブも搬入されます。自社農園と契約農家の栽培品種は5~6品種あり、日本向けには味・香りがマイルドな品種と、味・香りがやや強めの品種の2種類をブレンドしたものが届けられています。

工場に到着した実は外部不純物(土、泥、小枝)を洗浄して除去し、翌日圧搾するよう保管され、24時間以内に低温圧搾されます。冷却機能がついた低温プレス機(30°C以下)で6段階に圧搾します。遠心分離でオイルと搾りカス、水とに分けます。

圧搾されたオリーブオイルは鮮度を保ったまますぐに低温貯蔵のステンレスタンクに移され、空気に触れて酸化することができないように窒素充填されて一時保管されます。

水分、搾りカスはバイオ燃料や飼料に、種は燃やして燃料として使用され、ムダのないよう管理されています。

### イタリア有機先駆者ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合ブランド

OLEARIA SIBARITIDE社はイタリア有機農業の先駆者ジーノ・ジロロモーニが設立した有機専門の農業協同組合から高い品質と企業理念を認められて提携関係を結び、同組合にエキストラヴァージンオリーブオイルを供給しています。

ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合について  
はオーガニックパスタで詳しく紹介予定です。

### ジーノ・ジロロモーニの 有機エキストラヴァージンオリーブオイル ND

#### ●原料

オリーブ農園およびオリーブオイル工場

OLEARIA SIBARITIDE S.R.L.(イタリア)

オルター基準★★

有機JAS適合農薬、銅剤を使用

肥料 発酵有機肥料(牛糞、馬糞、鶏糞、麦わら)

#### ●製造工程

- 1 収穫
- 2 計量、搬入
- 3 枝、葉を除去
- 4 実を洗浄
- 5 低温プレス機で6段階に圧搾
- 6 遠心分離機でオイル、搾りカス、水を分ける
- 7 オイル保管
- 8 ペーパーフィルターでろ過
- 9 ピン充填、ラベル貼り