

香川県オリジナルのオリーブ品種「香オリ3号」、「香オリ5号」について

香川県農業生産流通課

1 新品種の特性

- 香川県農業試験場小豆オリーブ研究所において、重要病害であるオリーブ炭そ病に強く、新漬け・オイル兼用品種の「香オリ3号」、オイル専用品種の「香オリ5号」を育成し、平成29年8月25日に農林水産省へ品種登録を出願。
- 令和3年3月18日付けで、オリーブでは国内で初めて品種登録。

新品種の特長

「香オリ3号」は、果実が大きく食べ応えのある新漬けが、
 「香オリ5号」は、オリーブオイル特有の際立った風味（苦み・辛み）が魅力！

品種名	香オリ3号	香オリ5号
果実写真 (上段：未熟果) (下段：成熟果)		
果実重	4.6g	2.6g
収穫期	新漬用緑果：10月上旬頃 オイル用：10月～11月上旬頃	オイル用：11月中下旬頃
食味と官能評価※	○新漬の食味やオイルの官能評価はミッションと同等（風味はマイルドかつフレッシュ感がある）。 ○新漬けは肉厚ながら、 <u>さっぱりとした食べ応え</u>	○オイルの官能評価は高く、特徴があり、ミッションと比較して <u>辛み、苦味が強く、パンチ力のある味わい。</u> ○オイル中のポリフェノール含量はミッション、ルッカより多い。
樹上の様子		

※：オリーブオイルの風味は、次頁のテイスティングマップを参照

「かがわオリーブオイル」の品種別テイastingマップ

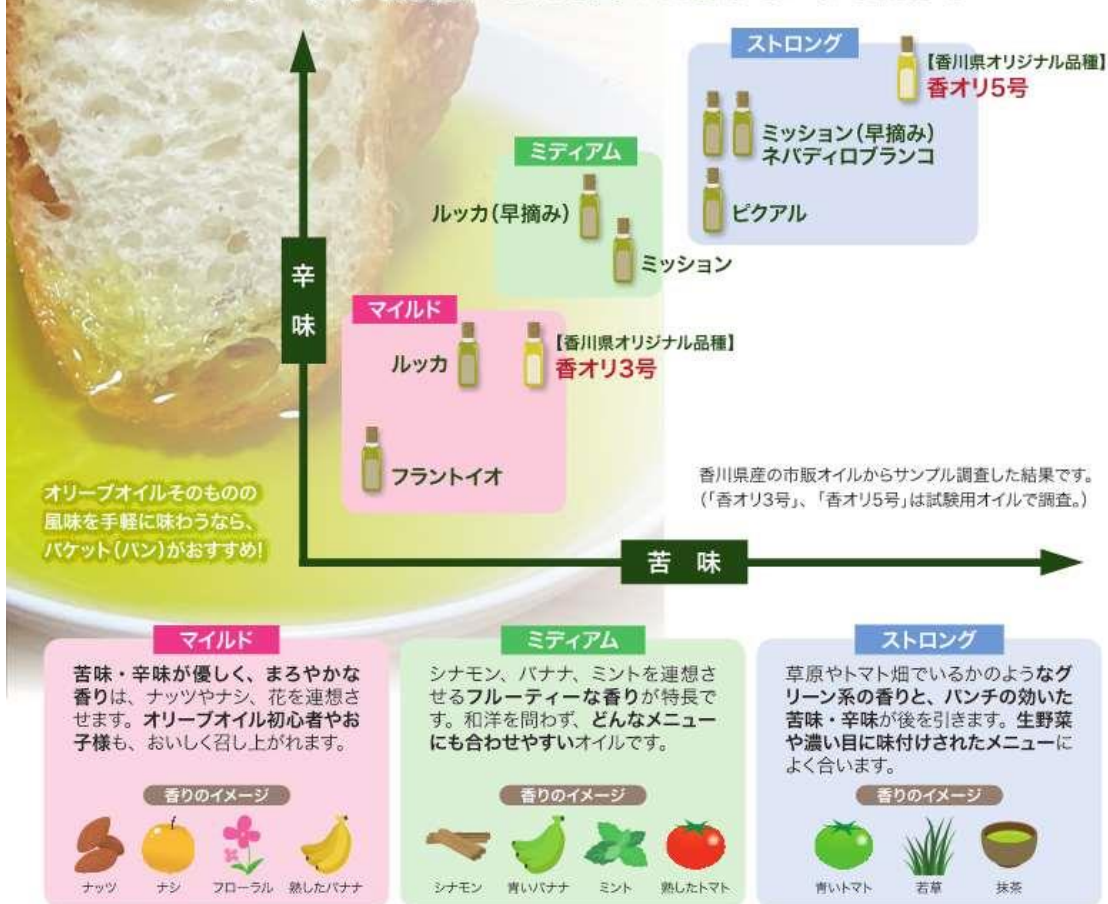


このマークが目印!

「かがわオリーブオイル」とは?

- ・香川県から認定された県内の製造事業者が、
- ・県産オリーブ果実のみを使用して、定められた工程で採油し、
- ・官能評価・化学検査の両方で一定の基準を満たした高品質なエキストラバージンオリーブオイルです。

オリーブオイルは、どれも同じと思っていませんか?



「かがわオリーブオイル」に合わせたいメニュー

いつものメニューに、
「かがわオリーブオイル」
をぐるとひと回り!



マイルド系	ストロング系
● 豆腐(冷奴) ● 白身魚料理 ● 鶏肉料理(焼き鳥【塩】等) ● 肉じゃが ● うどん、そうめん ● バニラアイス	● 生野菜サラダ ● 赤身魚料理 ● 牛肉料理(ステーキ、ローストビーフ等) ● ポトフ ● パスタ・ピザ ● チョコレートアイス

香川県農業生産流通課

2 「香オリ3号」、「香オリ5号」の栽培状況

- 県では、令和3年2月から県内生産者を対象に苗木の供給を開始しています。
- 両品種の令和6年度時点の栽培面積は、「香オリ3号」が4.1ha、「香オリ5号」が5.5haであり、今後も拡大する見込みです。
- 令和5年度から「香オリ3号」の新漬けや、「香オリ3号」「香オリ5号」のオリーブオイルの販売が開始されており、人気を博しています。今後、収穫量が増えるにつれて、加工製品も増加する見込みです。