



令和7年10月6日(月)
農業生産流通課 果樹・オリーブグループ
担当 吉田、濱野(内線3778)
ダイヤルイン 087-832-3420

香川県オリジナルのオリーブ新品種の愛称決定と 収穫プレスツアーのご案内

令和3年にオリーブとして国内で初めて品種登録された県オリジナル品種「香オリ3号」と「香オリ5号」について、認知度向上やイメージアップを図ることを目的として愛称を公募し、愛称は「香オリ3号」が「せとみどり」に、「香オリ5号」は「オルビーナ」に決定しました。

この度、愛称が決定して最初となる「せとみどり」の収穫作業や生産者取材をしていただくプレスツアーを実施します。

1. 愛称の決定

1) 公募の概要：公募期間：令和7年6月13日～7月31日

応募点数：香オリ3号 1,538点、香オリ5号 1,413点

2) 愛称

○香オリ3号：せとみどり【応募者】石川 野雅 様(静岡県焼津市)

作品コンセプト：「せとみどり」は、瀬戸内海の豊かな自然で育まれた、生命力あふれるオリーブをイメージしました。「せと」は瀬戸内を、「みどり」はオリーブの生き生きとした色合いを表します。優しく親しみやすい響きで、どなたにも愛されることを願って名付けました。香川の温かい陽光を感じさせる、健康的な品種の成長を表現しています。

選考委員長コメント：産地が一目で分かる「せと」の文字と、オリーブの新漬けの鮮やかな緑色がイメージできる「みどり」の文字が入っていて、香川県産オリーブを覚えてもらいやすい。また、瀬戸内の気候のさわやかさが伝わる響きも良い。

○香オリ5号：オルビーナ【応募者】吉川 和希 様(愛知県名古屋市)

作品コンセプト：オリーブ(Olive)とラテン語の「光」＝ルーメンを掛け合わせた造語。香オリ5号の深みある芳香と黄金色のオイルをイメージし、高級感ある響きに。

選考委員長コメント：オリーブを連想させる響きであり、口に出したくなる良い愛称である。オイル用の品種であるので、今後は高品質なオルビーナオイルを生産し、高級なイメージを定着させていきたい。

【裏面に続く】

3) 今後の方針

これらの愛称については、今後、県や関連事業者等が広く活用し、両品種のブランド確立を図ってまいります。

【参考】

○ 新品種について

「せとみどり」は、大きく食べ応えのある新漬けと、フレッシュ感のあるオリーブオイルが、
「オルビーナ」は、オリーブオイル特有の際立った風味（苦み・辛み）が魅力！

令和7年産の新品種の新漬けは11月上旬ごろから、オイルは12月中旬頃から出回る予定です。

愛称	せとみどり	オルビーナ
品種名	香オリ3号	香オリ5号
特性	○新漬け・オイル兼用品種 ○果実の大きさ：4.6g ○新漬の食味やオイルの官能評価はミッションと同等。オイル中のポリフェノール含量はミッション、ルッカより少ない。	○オイル専用品種 ○果実の大きさ：2.6g ○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辛み、苦味が強い。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。
果実とオイル		

[次頁に続く]

2. 「せとみどり」収穫プレスツアー

- 1) 日 時 : 令和7年10月9日(木) 午前10時～11時 (雨天決行)
- 2) 場 所 : 小豆郡小豆島町西村甲 1542-1
「せとみどり」栽培園地 (地図参照)
- 3) 生産者 : J A香川県小豆島果樹部会オリーブ班 班長 はたぐち きん や 畑口 欣哉 氏
- 4) 内 容 : ①オリーブ新品種の概要説明
②生産者の取材
③収穫作業の撮影
④オリーブオイルの展示 (雨天時中止)
- 5) 協力機関 : 小豆島町オリーブ課、J A香川県



「せとみどり」
(品種名: 香オリ3号)



J A香川県小豆島果樹部会オリーブ班
畑口 欣哉 氏



新漬け、オリーブオイル
(「せとみどり」は、新漬け・オイル兼用品種です。)

○ 取材していただける場合は、10月8日(水)17時までに、農業生産流通課の担当者までご連絡をお願いいたします。

取材園地：小豆島町西村甲1542-1 周辺地図



国道からの入り口



阿弥陀寺駐車場