

令和7年10月23日(木) 農業生産流通課 果樹・オリーブグループ 担当 吉田、濵野(内線 3778) ダイヤルイン 087-832-3420

愛称が決定した県オリジナルのオリーブ品種 「オルビーナ」採油プレスツアーのご案内

県オリジナル品種「香オリ5号」については、今年度、愛称が**「オルビーナ」**に決定 しました。この度、オリーブオイル製造事業者を取材し、「オルビーナ」の採油現場を撮 **影**いただくプレスツアーを初開催いたします。

1) 日 時 : 令和7年10月29日(水) 午後3時30分~6時

(採油開始からオイルが出るまで1時間程度かかるため自由解散)

: オリーヴの森創生組合 (小豆島ヘルシーランド株式会社 採油施設) 2)場所

小豆郡十庄町甲2580-1 (駐車場有)

3) 製造事業者:小豆島ヘルシーランド株式会社

4) 内容:①収穫直後のオルビーナ果実の選果作業の撮影

②オルビーナの概要説明

③採油場の撮影(4時頃に採油開始予定)

④製造事業者の取材

5)協力機関:JA香川県



オリーヴ兄弟こと、代表取締役社長 柳生 敏宏 氏と副社長 柳生 忠勝 氏

- 取材していただける場合は、<u>10 月 28 日 (火) 17 時</u>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。
- 取材日当日の取材に関する確認等については、公用携帯(080-6058-0831、10月29日8時半 ~18時まで通話可能)にお願いします。

【参考】オルビーナの紹介

愛称	オルビーナ
品種名	香オリ5号
品種の 紹介	「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! 〇令和3年3月18日付けで、オリーブとして国内で初めて品種登録。 〇オイル専用品種 〇果実の大きさ: 2.6g 〇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。
出回り	令和7年産のオイルは 12 月中旬頃から
時期	出回る予定。

