

NEWS RELEASE

令和8年産「オリーブの新漬け」の販売解禁及び 文化庁「100年フード」認定に伴う知事表敬について

令和8年産「オリーブ新漬け」の10月10日(土)の販売解禁を前に、NPO法人小豆島オリーブ協会などの関係者が知事を訪問します。

当日は、今年のオリーブの出来栄を説明し、新漬けを知事に試食していただきます。
また、今年2月に文化庁の「100年フード」に認定されたことも報告します。

1 日 程 令和8年10月5日(月) 16時30分から16時50分まで

2 場 所 県庁11階 知事第三応接室

3 表敬者

NPO法人小豆島オリーブ協会	理事長	永井 順也 氏	(株式会社オリーブ園)
NPO法人小豆島オリーブ協会	副理事長	森本 寛範 氏	(東洋オリーブ株式会社)
土庄町	副町長	山本 浩司 氏	
小豆島町	副町長	谷本 静香 氏	

4 内 容

- 1 令和8年産オリーブの新漬けの紹介
(県オリジナル品種「せとみどり」の新漬けの紹介を含む)
- 2 100年フード認定の報告
- 3 今後のPR活動について
- 4 意見交換
- 5 記念撮影



オリーブの新漬け

※取材に関するお願い

- 取材いただける場合は、**10月2日(金)17時までに農業生産流通課までご連絡**いただきますようお願いいたします。

【参考】

「100年フード」とは、日本の多様な食文化の継承・振興への機運を高めるため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を文化庁が認定する制度です。以下の3つの部門に分かれています。

- ・伝統の100年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～
- ・近代の100年フード部門 ～明治・大正に生み出された食文化～
- ・未来の100年フード部門 ～目指せ、100年！～

現在、香川県では「伝統」部門で「讃岐うどん」と「小豆島そうめん」、
「未来」部門で「オリーブ新漬け」の計3件が認定を受けています。



100年フード事務局：
「100年フード」とは

香川県産「オリーブの新漬け」

「オリーブの新漬け」は、収穫直後の新鮮なオリーブ果実を加工した季節限定の商品です！

香川県産ならではのオリーブの特徴を生かしたシンプルな作り方だからこそ、オリーブ本来のフレッシュな香りと、オイル感のある濃厚な味わいの両方が楽しめます。

おつまみとしてそのまま食べるのはもちろん、
サラダや天ぷらにしても味わい深いので、ぜひご賞味ください！

made in Kagawa

オリーブ果実は、成熟するにつれて濃い緑色から鮮やかな黄緑色を経て赤紫色を帯び始め、最終的には黒紫色に着色します。香川県産の「オリーブの新漬け」は、9月下旬から11月中旬に熟度の低い黄緑色のオリーブの果実を収穫し、洗抜きして塩水に漬けこんだものです。

收 穫

オリーブ果実に傷をつけないよう、手作業で一つ一つ丁寧に収穫します。

凌拔き

オリーブの果実には、オレウロペイン（ポリフェノールの一種）という渋味成分が含まれており、そのままではおいしく食べられないため、渋抜きを行います。渋抜きの作業では、品種や果実の大きさ、室温で処理条件が変わってしまうので、熟練の経験が必要とされます。

塩水漬け

果実が変色しないように、丁寧に塩水を交換しながら塩水濃度を上げていくのがポイントです。事業者によって仕上げ方が異なるので、自分好みの味を探してみてください。

「オリーブの新漬け」の出回り時期

[illegible]