

Giuseppe

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルの製造法

オリーブオイルを作るための原料はオリーブですが、それらは、オイル用オリーブ、そして食卓用食用オリーブに区別されます。前者は、オリーブオイルに加工するためのもので、後者は、自然の状態のまま、軽く塩漬けにして、前菜などとしてよく使用されます。

オリーブの実は、オリーブの木から生まれ、その起源は紀元前 5000 年以上前のアジアの民（エジプト人、カルタゴ人、フェニキア人、そしてギリシャ人）の労働にまでさかのぼります。オリーブの木は常に、全世界の平和のシンボルを表して来ました。オリーブの木の種類はクルティヴァールとも呼ばれ、非常に多く、イタリアだけでも公式に 400 種類以上が数え上げられます。私達の地域においては、コラティーナ種、そしてそれに続いてノストラーナ種、オッリアローラ種、そしてペランツァーナ種などがとても普及しています。

オリーブの木は普通、栽培から数年後に実をつけますが、その樹齢は数世紀にも及びます。多量の水を必要とせず、乾季に適していると言えます。特別な刈り込みや、木全体の表面に同時に均等に太陽の光が当たるようにするために余分な枝や乾燥した枝の間引きなどの、特別な世話も必要としません。私達の土地では、「コーノ（円錐）」と呼ばれる方式と、もう一つは「オンブレッコ（傘）」と呼ばれる方式の二つの栽培方式が、実際最も使われています。

収穫時期は、10月から1月末までですが、種類によります。収穫量や品質は、気候条件によって毎年変わります。現在使用されている収穫方式は、手式と機械式です。手式の方は、人の手のみ（むしる方式）、または櫛具（櫛方式）、または太い棒（叩き方式）、または木の下に設置された大きな網（落下傘方式、近寄るのが困難な地域や山岳地域で使用されています）などを使用して行われます。機械式収穫は、揺り動かし機や機械式櫛具を使って行われます。オリーブの実は、箱に入れたり、又はばらばらに収穫されて、搾油機に送られます。

本来、粉碎作業は、動物によって動かされる御影石または他の石の大きな輪を使用して行われます。

今日最も使用されている作業方式は、伝統的方式と連続循環方式です。

最初の伝統的方式は、オリーブを粉碎するための挽き臼、こね機、挽き臼から得られたオリーブのペーストを圧搾するシステムから構成されていますが、このシステムは、一時的にこね機に置かれ、こね機から再び出てきたオリーブのペーストを上置く隔板（普通フィスコリと呼ばれています）の付いた移動台車を含む垂直プレス機で構成されています。