

## ティボリ フランチェスコ修道会のエキストラバージンオリーブオイル SABINA DOP

原産国 イタリア・サビーナ地方 ティボリ (チボリ) のフランチェスコ修道会

DOP SABINA (ヨーロッパ共同体の商標 - 保護指定原産地呼称 / サビーナ地方) を持つフランチェスコ修道会のエキストラバージンオリーブオイルです。最高級オリーブオイルを作るために、

1. 一つ一つの果実の状態を確認しながら収穫する「手摘み」によって丁寧に収穫されたオリーブを、
2. オリーブの個性がはっきりと出せる伝統製法の「圧搾法」でオリーブオイルを抽出し、
3. オリーブの自然な風味を大切にするために「ノンフィルター」で採油し、

手作業で気持ちを込めて製造しています。エキストラバージンオリーブオイルは、オリーブオイルの中でも洗練された最高級のオリーブオイルとされています。収穫後の果実は、風味を最大限に残すために18時間以内には挽かれ、修道会の知識と経験を生かした製法によって、一瓶一瓶に気持ちを込めて作られます。

エキストラバージンオリーブオイルはオレイン酸を多く含み、オレイン酸は酸化しにくい物質と言われています。エキストラバージンオリーブオイルは酸性度が1.0%以下と言う基準があり、その特性を一つの基準としています。フランチェスコ修道会のエキストラバージンオリーブオイルは、主にモライオーロ種 (他レッチーノ種) のオリーブで生産されますが、フルーティーであっさりとした味味を持ってしています。

### DOP (Denominazione di Origine Protetta: 保護指定原産地呼称)

DOP とは、特別にまた限定的に製造された地域による特徴や性質を持つ農作物や食品に対して与えられる、ヨーロッパ共同体による品質認定表示です。気候や環境などの自然界の要因や、歴史の中で継承されてきた生産技術、職人文化、技量などの人的要因が含まれ、生産には厳しい規定が義務付けられていて、検査機関によって保証されます。オリーブオイルは製品化した国が原産国となりますので、A国で栽培されたオリーブをB国で製品化すれば、原産国はB国になり、しばしば問題となっています。DOPは栽培から製造まで、すべてをその地で行ったという指標にもなります。

## エキストラバージンオリーブオイルの製法

### 収穫

オリーブの実の収穫ははしごを使い、肩から斜めにかけた袋に手作業で収穫されます。この方法は大変手間隙がかかりますが、手摘みほど果実を大切にすることはなく極上のオリーブオイルを作る方法のために用いられる方法です。オリーブの果実は傷がつくと発酵が進み、風味が損なわれます。果実に傷をつけることなく適切な成熟時の実を確実に選別しながら収穫ができるフランチェスコ修道会のこだわりです。(一般的な方法として他に振動機や棒で木を揺すり、下に広げたネットなどに果実を落とす方法があります。)

収穫された果実は18時間以内に挽き作業に入ります。オリーブは摘んだ後、早ければ早いほど品質の良いオイルが取れ、一般的には72時間以内、理想は24時間以内と言われています。

現在では、圧搾法と遠心分離法がありますが、圧搾法がもっとも伝統的で個性を生かす方法と言われ、こだわりのオイルを作る工場ではこの方法が主に使われているそうです。今日では、スピード化された遠心分離法がもっとも盛んで、多くの工場がこの方法を採用しています。しかし、どの方法にも一長一短 (圧搾法では手間隙がかかる、遠心分離法では少々の加熱がある、水を加えるなど) があります。機械化が進んではいますが、圧搾法で作られるオリーブオイルが最高級だと今日でも考えられています。フランチェスコ修道会も圧搾法で、伝統を大切に最高級のオリーブオイルを作り出しています。

### オリーブの選別

収穫されたオリーブは、混じりけのない実を得るために、小枝や葉など果実以外のものを取り除きます。その後軽く水洗いしますが、水分はほとんど残りません。

### オリーブの挽き作業

果実を挽く作業には、回転する石の車輪が使われます。目的に合った果実の大きさに砕きます。しっかりと果実を挽くと、今度はペースト作業に入ります。

### オリーブのペースト作業

ペースト作業は石製の車輪システムによって行われます。圧搾作業はゆっくりした回転で約20～40分行われます。この車輪システムは種の断片の大きさや、車輪に付着するペーストの事を考えて作られています。

### オリーブの抽出作業

ペースト状になった果実に、今度はプレスしてオイルを搾り出します。まず、円形フィルターの上にペーストを広げます。そのペーストを、中心にオイルを流出させる穴の開いたシリンダー付のプレス機に60枚重ねます。この時、数ペースト毎に、圧力を均一にする円盤等を配置するなどの工夫がされています。そしてゆっくり時間をかけてプレスし、オイルを搾り出します。

### オリーブの抽出作業

搾り出されたオイルには、果実から出る絞り滓や水分も含まれます。静かにおいて、オイルと水分を沈降分離 (オイルは比重が軽く融和しないので浮かび上がり、水分と小さな滓は底に沈みます) させて、フィルターを通さず (ノンフィルター) オイルを採油してオリーブオイルが完成されます。