

世界農業遺産国際スタディ・プログラム  
イタリア研修レポート（2023年9月13日）

健康な国と言われるイタリアの食卓に欠かすことのできないオリーブオイル。オリーブオイルはイタリアにとっては、日本における醤油のように多種多様に使用されている。オリーブオイルはオレイン酸が主要源であり、悪玉コレステロールの低下と善玉コレステロールの増加を促進し、冠動脈疾患のリスクを低減するなど健康に対するいくつかの効果が知られている。そこで、イタリアにおけるオリーブ栽培の工夫や気づきをファーム農家のコスタンツァさんやオリーブの研究をしているサヴェリオさんからの話に基づいてまとめる。

【土地利用と収穫】

午前、私達はコスタンツァさん一家のオリーブ畑を見学させていただいた。基本的にイタリアにおけるオリーブ栽培は斜面を利用して植えられていた。斜面に栽培することで、日光を最大限に活用する。また、雨水を効率的に排水し、過度な水分の滞留を防ぐ効果がある。

一本の木から約200 kgのオリーブが収穫され、約15 kgのオリーブから1 Lのオリーブオイルが作られる。比較的若いオリーブの木は専用の機械を使用し、木全体を揺らし収穫をする。一方で、長寿の木は機械を使用すると折れてしまう可能性があるため人の手で一つずつ収穫をする。オリーブは長寿の木であり、推定1000年の寿命の木もある。



Fig.2 斜面に生えるオリーブの木々

【持続的なオリーブ栽培】

オリーブは気候の影響を受けやすいことが大きな問題だとコスタンツァさんやサヴェリオさんが口を揃えて訴えた。気候変動により、実の形成に悪影響を及ぼす可能性がある。また、収穫時期が変化するおそれがあり、収穫計画や品質管理にも影響を与える。かつては冬の時期になると気温が零°C以下になり、自然冷凍・乾燥を利用してそのままオリ

リーブを食していた。しかしながら、近年の気候変動の影響で冬の時期を迎えても気温がマイナスになることはなくなった。そのため、オリーブを食すためには収穫後に冷凍庫で冷凍し、解凍、塩洗いの工程を踏まえることが必要となった。

持続可能な農業は、土壌や水資源、生態系への負荷を最小限に抑えることを重視する。これにより、生態系の破壊や環境汚染のリスクが低減し、自然環境の保護につながる。そこで、イタリアでは環境へ配慮したオリーブ栽培が実施されている。例えば、害虫対策として殺虫剤を使用せずに、虫が付着する薄いティッシュを設置したり、虫が好むタンパク質（殺虫効果を含む）を風の流れを利用して南の方に設置して、オリーブに近づくことを防いでいる。

寄生虫によってオリーブの実が侵食されると、腐りが促進され食べることが不可能となる。オリーブの葉を食べる芋虫は、比較的小さいオリーブの木の葉を食べて枯らしてしまう。一方で、比較的大きなオリーブの木については、芋虫が過度な成長抑制の役割を担っている。さらに、有機農法が広く採用されていることから、土壌の健康や生態系の保護が促進されている。このことからイタリアでは持続可能な農業を実践していることがわかる。気候変動の主な原因は経済国による汚染物資の排出にあると考える。つまり、私たちの身近な環境を整えることは、イタリアのオリーブをはじめとする世界中の農作物や生態系を守ることに寄与する。



Fig.3 虫よけ対策（黄色い板）

#### 【栽培工夫】

オリーブの木における剪定作業では、不要な枝や過密状態を解消するために、古くなったり病気になったりした枝を削除する。これにより、健康的な成長と適切な日光照射を促進する。

オリーブは基本的には風を利用して受粉を施す。同じ種類同士だと受粉は成立しないため、1つの土地に多くの種類のオリーブを栽培している。

自然に生えてくるオリーブは成長に時間がかかるため、多くは差し木を利用している。ある程度の大きさに成長するまでは、夏に自動で水やりをする装置を一本ずつ装着する。



Fig.4 自動水やり機械

### 【機械化】

かつては石臼のようなもので人力や動物の力を利用してオリーブの実からオリーブオイルを抽出していた。技術進歩によりオリーブオイルを精製する機械が発明され、オリーブオイルの品質は格段に向上した。機械化により酸素との接触を避け、水の消費量も減少し、さらに抗酸化作用の上昇を可能とした。スピーディーにオリーブオイルを抽出することがオリーブの新鮮さを保つうえで重要である。

### 【オリーブの風味】

オリーブオイルは酸味、塩味、甘味、苦味、うま味の5種類の基本的な風味によって構成されている。オリーブオイルの品種や気温によって風味の強さは変化する。塩味と苦味は気温上昇につれて強くなる。一方で、甘味は気温上昇につれて弱まる。酸味は気温上昇に関わらず常に一定である。

私たちはオリーブオイルの品種による風味の違いを知るためテイスティングを体験した。

- ① Moraiolo：トマトのフルーティーな香りが特徴。後味で苦味と辛味を強く感じた。
- ② Frantoio：フローラルな香りが特徴。後味に少し辛味を感じた。
- ③ サヴェリオさんブランド：まろやかな口当たり。後味に少し辛味を感じた。
- ④ 欠陥品：匂いのみで酸味を強く感じた。



Fig.5 オリーブのテイスティング

午後、私たちは世界農業遺産に登録されているアッシジ周辺の散策と世界遺産のロッカマッジョーレ（大城塞）を訪れた。マッジョーレでは城の歴史を学んだ。また、城塞より辺り一面に広がる約40kmあるオリーブベルトを見渡すことができた。

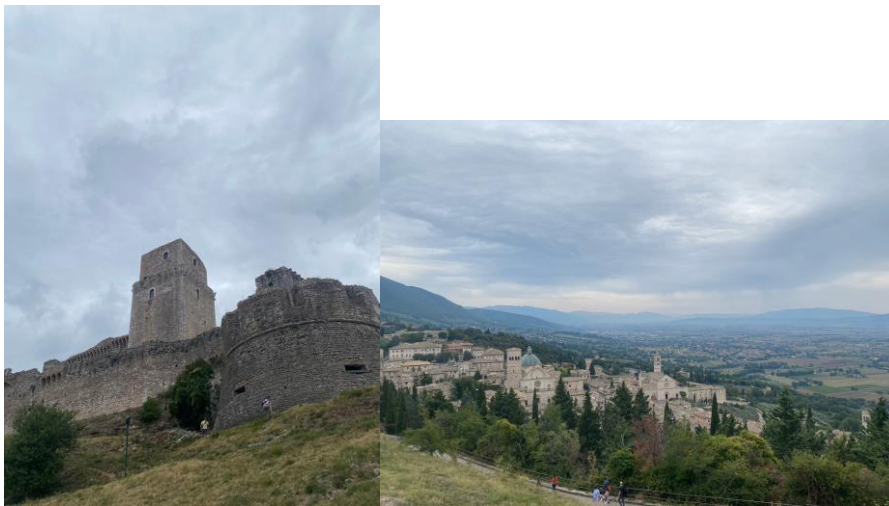


Fig. 6 マッジョーレとアッシジの景観