

オリーブ新漬けに挑戦

『用意する物』

・オリーブ・はかり・計量用バケツ・漬け物用容器（金属製はダメ）・苛性ソーダ・押しふた（ビニールでも可）・塩

『オリーブについて』

- ・マンザ（収穫時期が早い品種。9月後半から10月前半）
- ・ミッション（収穫時期が遅めの品種。10月前半から10月中旬）

新漬け用としては、以上の2品種が好適と言われており、出来るだけキズのある物や、虫食い及び病気にかかった実を選別して収穫する。また、極力品種ごとに収穫する。

『新漬け作業の流れ』

- ①最初にオリーブを100g単位まではしっかり計量する。
- ②次にオリーブの脱渋のため、苛性ソーダの水溶液をオリーブの量と同等もしくは、少し多めを用意する。その場合、計算等を簡単にするため、0.5L単位で水溶液をつくる。※オリーブが5.3kgであれば、脱渋用の苛性ソーダ水溶液は少し多めの5.5Lを容器に入れる。また、苛性ソーダの濃度は品種により異なるため、苛性ソーダ濃度はマンザ（1.8%）、ミッション（2.0%）になるよう、苛性ソーダの重さを正確に量る事がポイント。※5kgなら5Lの水溶液（この場合、ミッション用濃度2.0%の水溶液をつくと、苛性ソーダは100gとなる）注：薬局で購入できるが、印鑑が必要です。
- ③オリーブを容器に入れ、水洗いをする。
- ④苛性ソーダ（苛性ソーダは水に溶かすと熱が出るので、皮膚や服に付かないようにする）の水溶液に押しふたを使って、空気に触れないようにし、8時間～12時間程度かけて脱渋する。脱渋作業を夕方から開始し、翌朝にまで水溶液に浸すとちょうどよい。
- ⑤朝一番、一晩苛性ソーダに浸した実を、水洗いします。この時実が空気に触れると酸化により褐色になるので、出来るだけ空気に触れないよう、容器の底へホースを入れて水を換えていく。最初は容器3倍～5倍分の水を一気に換えていく。その後は30分～60分毎に、昼まで数回水を換え、その後は数時間毎に水を換えていき、褐色の水が目立たなくなるまで水を換えます。目安としては、丸一日程度この作業を続ける。※但し夜中等はその作業を中断してもよい。またこの作業と次の塩水漬け工程は、冷暗所で行うようにします。また温度が高い時期は実が腐る事もあるので、この水洗いに神経質にならず、下漬けの工程に入っていく。
- ⑥水洗いが終わった実を、オリーブの量と同等以上の2%の塩水に2日程度下漬けし、一度塩水を捨て水洗いを行った後に、4%の塩水に浸す工程に入ります。塩分濃度の目安は、保存する期間を基準に、12月まで4～6%、翌年2月まで6～8%、4月まで8～10%として下さい。※マンザは果肉が柔らかいため、4%の塩水で本漬けとし早めに食べる方がよい。逆に年越えの場合はミッションを選ぶ。食する場合は高濃度の塩水に漬けた実は、1～2時間程度真水に浸して、お好みの辛さまで塩抜きを行ってから食べる。



（オリーブ水洗い）

この段階で混入しているゴミや葉などを取りいておく。



（脱渋作業Ⅰ）

苛性ソーダ水溶液を容器に入れて、脱渋を行う。



（脱渋作業Ⅱ）

容器は大きめの物を選ぶ。例えばオリーブ10kg、塩水10Lなら、20Lよりも少し多めになる。



（脱渋作業Ⅲ）

一晩脱渋、褐色に変色した水。ここから空気に触れないように、換水していく。



（換水作業）

水換え作業を繰り返していく。褐色にならなくなるまで行う。



（新漬けの完成）

4%の塩水で漬けたオリーブの新漬けが完成。

『ちょっと遊び心で熟成果の塩漬け』

緑色の実で新漬けをつくる説明を行ってききましたが、本来オリーブオイルを搾るための熟成果（赤色から黒色）でも、塩漬けを行いました。作業の流れは、緑の実を塩漬けする要領と特に変わりません。但し、品種的にはミッションを用いた方がよい。また、苛性ソーダ濃度は実が少し柔らかい事を考慮して、1.9%で脱渋を行い、最終塩水濃度もあまり辛くならないよう、4%までとした方が食感がよい。実が柔らかい事と、塩分を控えめにしたため、漬けてから、2ヶ月程度で食べきるようにしましょう。



（熟成果）

10月中旬から熟成した実が出来始める。黒くなるほど油の含有率も高くなる。



（熟成果の摘取り）

実が柔らかいので、傷つけないよう慎重に収穫する。



（熟成果の新漬け）

漬けると黒い実も薄赤い色になり、赤色は、琥珀色のような色具合になる。

オリーブには、オレイン酸や各種ビタミンが豊富です。おつまみやサラダ、肉料理の付け合わせなどに使って下さい。秋から冬にかけての期間限定のオリーブ製品です。