

地中海に浮かぶ楽園「サルデーニャ島」より

# 農園自家製オリーブオイル「サン・ジュリアーノ」

燦々と降り注ぐ太陽に育まれた

「リグーリアの気品ある繊細な味わい」

「トスカーナの若々しい活力ある風味」

「シチリアの舌を包みこむような甘み」

各地の長所を兼ね備えた万能オリーブオイル

ドメニコ・マンカ農園はサルデーニャ島北西の港町「アルゲーロ」を一望できる「サン・ジュリアーノの丘」でオリーブを栽培し、自家敷地内の施設で圧搾から瓶詰めまで一貫して行っております。農園自家製ならではの、若草の風味溢れるオリーブオイルです。



アルゲーロの街並と「サン・ジュリアーノの丘」

## 栽培区画限定と単一品種

名の由来となる、古代ローマ時代よりオリーブの樹が自生する「サン・ジュリアーノの丘」で栽培されたオリーブのみを原料にしており、言わば、**区画限定で栽培されたオリーブ**です。そして、原料となるオリーブ果実は**ボサナ種100%**であり、この単一種から搾られたオイルは混ざり気がなく、深い味わいや風味の中に締めりが感じられます。

また、**オーガニック指定区画**では、農薬、化学肥料は一切用いずに堆肥、牧草を肥料とし、土壌にはオリーブの下枝、雑草を埋めて肥やしております。そして、最も大きな障害である害虫駆除については**テントウム**を放つという、自然を上手く利用した知恵を駆使することにより解決しております。

※オーガニック指定区画外においても同様の肥料を使用しており、農薬や化学肥料の使用は極力避けております。

## 収穫から迅速な圧搾作業

オリーブオイルは植物油では珍しく、**非加熱圧搾で採油**できます。そのため、**オリーブ果実の鮮度**がオリーブオイルの品質へと如実に現れます。（ほとんどの植物油は、加熱または溶剤を用いて抽出されており、**加熱は酸化促進の原因**にもなります。）

**ドメニコ・マンカ農園**では収穫したオリーブ果実を**60分以内に圧搾**し、遠心分離機にかけてから濾過という工程を一貫して敷地内の施設で行っております。そのため、作業が淀みなく進行し、**最高の鮮度を保った状態**でオイルが貯蔵されており、まるで**オリーブジュース**と思えるくらいの**フレッシュ感**のあるオイルが味わえます。

## 石臼挽きとコールドプレス

石臼の利点はその**粗挽き具合**にあります。金属盤で微小に圧搾された種と皮は濾過も通過し、オリーブオイルの雑味として感じられます。対して、石臼は粗砕きになった種が**過度な圧搾を妨げ**、濾過時には**雑味の原因が取り除かれます**。

また、現代のオリーブオイル製法はオリーブ果実をペースト状に圧搾し、遠心分離機にかけて油分を分離させる方法が一般的ですが、オリーブの収穫期（秋季末頃）は気温が低く、程よいペースト状になりにくいので作業効率を上げるために多くのオリーブオイルメーカーでは温水を加えるなどの加熱をします。そのため、**30℃以下で圧搾されたオリーブオイル**には「**コールドプレス（オイル）**」として、**より上質なオイル**である基準を設けてられています。

## サルデーニャ島の食文化

南イタリアに位置する**サルデーニャ島**では、先史時代より**独自の文化**の道を歩んできました。しかし、ヨーロッパ大陸とアフリカ大陸に囲まれるように地中海に浮かぶこの島国では、古くより移民、侵略、貿易などの異文化交流が盛んに繰り返されてきており、その土地柄か、**地中海食文化の基**ともいえるオリーブオイルにも特色が現れ、**各地方でつくられるオリーブオイルの長所を同時に兼ね備えて**おり、郷土料理にあわせてオリーブオイルを代えることなく、レシピ、素材を選ばずに**万能に対応**いたします。