

## News Release

令和8年3月3日

NPO法人小豆島オリーブ協会

### 「オリーブ新漬け」が、文化庁「100年フード」に認定されました

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を越えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していく団体等の取組を支援しています。令和7年度の募集に対して応募のあった団体、施設等について、有識者委員会による審査が行われた結果、「オリーブ新漬け」が追加認定されました。

(追加認定：29件)

#### 「オリーブ新漬け」



「オリーブの島」として有名な小豆島。大正初期から研究が始められたオリーブ緑果塩蔵は昭和に入って改良が重ねられ、現在、「オリーブ新漬け」として、オリーブ製造販売会社やオリーブ生産農家だけでなく、一般の家庭でも作られるほど、島に根付いています。オリーブ果実の加工用途は主にオイル用と海外でテーブルオリーブスといわれる塩漬け用に分かれますが、緑の実を使うグリーンオリーブスが小豆島では「新漬け」として親しまれて来ました。9月末から10月に緑からわずかに黄色くなり始めた味を収穫し、約1週間で完成される「新漬け」は、苛性ソーダで渋抜き後、塩水に漬けただけの未発酵の漬物で、賞味期限は短いですが、それゆえこの季節にしか味わえない貴重な特産品になっています。毎年10月上旬に「オリーブ新漬け」が解禁となると、観光施設や通信販売サイトなどで販売され、オリーブ本来の旨みと独特の風味や食感が人気を博しています。

【お問い合わせ先】NPO法人小豆島オリーブ協会