

小豆島のオリーブ：地中海の雰囲気

日本のオリーブ栽培の歴史は比較的短いですが、小豆島はオリーブ栽培において際立って重要な位置を占めています。この群島で初めてオリーブの記録が現れたのは、1594年にあるキリスト教の宣教師が当時の日本の事実上の支配者であった軍事的指導者、豊臣秀吉（1537年-1598年）にオリーブの樽を贈ったときの記載の中でした。大規模なオリーブの木の栽培は、その3世紀も後に試みられました。日露戦争（1904年-1905年）で日本がロシアに勝利した後、1908年に両国は日本の漁師にオホーツク海とベーリング海のロシア沿岸で漁を行う権利を与える条約を締結しました。当時、このような遠隔地で漁獲された魚が港に戻る際に腐敗するのを防ぐための防腐剤として、オリーブオイルが使用されていました。

日本の漁船が長距離を移動することでそのようなオイルの需要が急増したため、政府は香川、鹿児島、三重の3県でオリーブ栽培の実験を開始しました。地中海沿岸の気候に似た比較的温暖で乾燥した気候の香川県の小豆島だけが、試験を通過したのです。

さらに多くの農場が設立され、島は徐々に日本のオリーブ栽培の中心地として知られるようになりました。小豆島は現在、日本で栽培されている全オリーブの約90%を生産しています。主な栽培品種は4つあります。1900年代初頭に最初に植えられたタイプのミッションと、マンザニコ、ルッカ、ネバディロ・ブランコです。収穫期は9月中旬から11月で、その後ほとんどのオリーブは塩漬けにされるか、压榨されて油になります。10月10日は「新漬けオリーブの解禁日」で、塩水で10日間保存したそのシーズンの初物の実が発売されます。