

オリーブ産業副生物の利活用技術の開発

香川県は国内最大のオリーブの生産地です。その果実を原料とするオリーブオイルの製造時には採油果汁廃液や採油滓などが副生されます。また栽培においては剪定時に大量の枝葉が排出されるなど、オリーブ産業では様々な副生物が生じます。香川県産業技術センター発酵食品研究所ではこれら未利用資源の有効利用を目的として、主に機能性成分に着目した研究開発を行い、それぞれ食品及び化粧品等として多くの製品化に至りました（写真）。

☆ 技術の概要

1. オリーブの採油時に大量に排出される果汁廃液（以下オリーブ果汁）については、極めて強い抗酸化活性、酸化ストレス軽減効果、抗ピロリ菌活性など様々な機能性が認められました。これらのデータを基にオリーブ果汁の機能性素材としての用途開発が進み、オリーブサイダーをはじめ、クッキー、ゼリーなどの菓子類、調味料、化粧品などが製品化されています。
2. オリーブ樹の剪定時などに排出される葉にはポリフェノール成分が含まれています。これを低温乾燥することにより高いポリフェノール含量を保持できるということがわかりました。低温乾燥オリーブ葉粉末は素材として製品化され、お茶、菓子類、石けんなどに利用されています。またオリーブ葉は、香川県がブランド化を進めているオリーブハマチの飼料用素材としても利用されています。



写真1 オリーブ果汁を使った食品



写真2 オリーブ葉を使ったオリーブ茶

☆ 活用面での留意点

1. オリーブの葉や果実、果汁にはポリフェノール成分が含まれていますが、いずれも生の状態では微生物の増殖や成分変化が起こるため、速やかな加工や冷凍などの適切な保存が求められます。
2. オリーブは、品種や栽培条件、収穫時期などにより、含有するポリフェノール量が大きく異なります。
3. 詳細については、香川県産業技術センター発酵食品研究所(TEL: 0879-82-0034) にお問い合わせください。
(農研機構 食品総合研究所 門間美千子)