



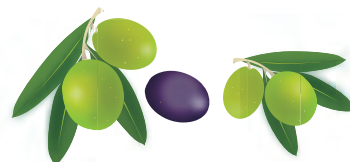
オリーブ栽培者のための情報誌

九州オリーブ通信

Vol. 10

トピックス

KOA創立10周年!!



“九州に 100 万本のオリーブ樹を植えて東洋一のオリーブアイランドに” を目標に、10年間、1次産業から3次産業まで包括的な普及活動を行ってきた一般社団法人九州オリーブ普及協会（KOA）は、日本最大級のオリーブ生産者団体になりました。オリーブにチャレンジする皆様のおかげであり、感謝しつつ気を引き締め直しているところです。また、オリーブ普及活動は九州にとどまりません。一般社団法人静岡県オリーブ普及協会（SOA）や、一般社団法人日本オリーブ普及協会（NOA）も想いは同じです。今後とも KOA、SOA、NOA をよろしくお願いいたします。

KOA の活動内容は本誌 P.7 も併せてご覧ください。



●KOA10周年記念●

オリーブ生産者座談会

一般社団法人九州オリーブ普及協会(KOA)創立10周年企画として、生産者の方々にオリーブについて語ってもらいました(本文中、敬称略)。



それぞれのやり方で栽培へアプローチ

中山: 司会進行を務めるKOAの理事の中山です。この座談会が皆さんの活発な意見交換の場となれば幸いです。早速、理事長の百富の挨拶から始めさせていただきます。

百富: ようこそお越しくささいました。今年でKOA創立10周年ですが、あっという間でした。九州にオリーブを普及させようと思った一つの理由は国産オリーブオイルの圧倒的な供給不足です。日本でオリーブが育つことは歴史が証明していますから、身体に良いものをもっと国内で生産しようということです。二つめは後継者不足による第一次産業の衰退で過疎化した地域の活性化です。需給バランスからみて国産オリーブオイルの価格が暴落することは考えにくく、オリーブ栽培による地域振興は十分可能です。三つめは気候温暖化です。九州内の栽培果樹の主要四品目は気候温暖化で20年後には栽培適地が北へ移ると考えられます。暑さに強いオリーブは九州の次世代の栽培果樹として期待できます。現在、九州のみならず全国の個人・団体で合計約130の賛同者に会員になっていただきました。感慨深いものがあります。

中山: はい。ではまず順番にうかがいます。日本最大級のオリーブ生産地である荒尾市の上園様からお願いします。

上園: 私が荒尾市役所農林水産課に勤めていた当時、ミカンの価格が暴落、また農業従事者の高齢化も進んでおり、荒尾市の果樹栽培の将来に不安を感じていました。補完作物を探していた時に百富理事長とご縁があり、2010年より3年間オリーブ試験栽培をすることになったのです。最初は半信半疑でした。小学校の社会科でオリーブ栽培は小豆島と習っていたからです(笑)。市の苗木代半額補助制度ができ、「荒尾市オリーブ研究会」が発足し、ふたを開けてみたらオリーブは無事育ち、加工品のラインナップも増えている現状です。約40名の会員が栽培中で、小学校や福祉施設でもきれいな果実が収穫されています。後になって分かったのですが、荒尾市では二十数年前に先人たちが2ヘクタールほどオリーブを栽培していたようです。結実したのですが、果実の加工ができず栽培を断念したとのこと。荒尾はオリーブに縁があるなと思いましたね。

中山: 上園様ありがとうございます。続いて、杵岐市のオリーブ栽培のトップランナーである立山会長にうかがいます。

立山: 私どもは地元で不動産業、建設業、資材屋を営んでおり、効率良くオリーブ栽培ができています。また、杵岐島は観光客が来るので観光農園の充実を図っているところでもあります。有人国境離島法の創業支援交付金も活用しつつ、今年度内に5,000

本、5年後には1万本の栽培が目標です。栽培に関しては、杵岐は粘土質土壌が多くて生育はやや遅いですが、根が張ると樹が倒れにくく台風に強いと感じています。問題はオリーブアナアキゾウムシです。KOAの指導を受けながら対策を進めているところです。昨年は1トンを超える収穫がありましたが、厳しく選別し過ぎたので加工した果実量は大幅に減りました(笑)。今年も現在のところ結実量は多く、昨年の2~3倍を予想しています。観光農園に関しては、5月は花見会、9月は新漬け用果実収穫体験会というように年間スケジュールを告知してオリーブ園を開放していきます。オリーブ事業が島おこしになればありがたいですね。

百富: 杵岐オリーブ園はオリーブ関連商品づくりにも力を入れられていますね。

立山: そうです。8月下旬には化粧品も完成予定なので、まずは9月の観光農園でのイベントの機会に皆さんに広めていこうと思っています。

中山: ありがとうございます。続きまして、異色のメンバーである「かなび研究会」様です。

大澤: 東京都、東海地方在住の7家族の研究会メンバーは「皆で力を合わせつつ土に触れあう余生を送れたらいいね、何か収穫できたりしたら更に楽しい」と以前から話していました。そして大分県宇佐市にご縁をいただきました。次は何を作るかです。ある日、メンバーの一人が九州へ向かう新幹線で乗り合わせた方から「オリーブを育てるのですか」と言われました。メンバー全員でオリーブのことを調べ、KOAを見つけて土地を見てもらい、オリーブ栽培が可能とのこと、2016年3月にシルバー人材センターのご協力も得てオリーブを植えました。以来、メンバーが交代で宇佐へ行き、管理しています。全員が農業未経験者でKOAの栽培カレンダーを頼りに栽培した結果、植えて1年で実が生り、翌2018年には100kg以上の収穫ができてオリジナルのオイルができました。今後は宇佐市役所、地元のシェフや商品アドバイザーのご協力も得て、商品開発や販売を進めたいです。1年後にオリーブ園の隣にメンバー全員が住む家を建築予定で、そうなればもっとオリーブが採れるはず(笑)。

中山: 楽しみですね。次は農業事業に積極的に進出されているキュウセツAQUA株式会社の堀口課長様をお願いします。

堀口: 弊社は50年以上、自治体の上下水道施設の維持管理を24時間体制で行っていることから真面目な社員が多く、農業にも向いているのかなと思います(笑)。2012年にミニトマト栽培から農業事業を開始し、6次産業化と相性の良いオリーブは発展性があると考えて次の栽培品目に決めました。ミニトマトのように市場

や相場があるわけではないので、主導権を握って商品開発をしたいですね。約3,500本を栽培中の圃場については、以前は国の研究機関である常緑果樹園でした。それを国東市が国から買い受け、弊社が市からお借りして、2016年よりオリーブ栽培を始めました。今年はこの圃場からも収穫して商品化の予定です。別の2つの圃場の果実で搾ったオイルは大分空港や大分市内の商店で販売し、ふるさと納税の返礼品にも出しています。今後は6次産業化に向けオイル以外にも開発予定で、本日まで出席の皆さんの商品開発、販売への取組みが勉強になります。

中山:ありがとうございます。最後に、日向市議会議員としてもオリーブ普及に尽力された溝口会長からお願いします。

溝口:ご紹介のとおり、私は先日まで16年間、日向市議会議員を務めました。任期中に農業委員と懇談したら、耕作放棄地再生後の栽培作物がないとのことでした。また、宮崎県では350ヘクタールで国営パイロット事業が行われてきましたが、ミカン価格の大暴落で園地を手放す農家が増えました。その跡地の再利用も含め栽培作物を探していた時、カーラジオでKOAの百富理事長がオリーブについて話されているのを耳にしました。早速連絡をとり、日向市役所でオリーブ勉強会を開催しました。会の終了後、参加者は「オリーブはいいなあ」とおっしゃいますが、99%の方々はそれ以上前進されません(笑)。そこで、言い出しっぺの私が農業未経験ながら2015年10月にモデル農園を作り、栽培を始めました。モデル農園の植栽を手伝ってくれた方々の一部がその後自らオリーブ栽培を始め、今年初開花という声も聞き嬉しく思っています。6次産業化に向けては、まず2017年にサンプルオイルを作り、宮崎県知事、日向市長に試飲してもらいました。翌年は収穫量も増え、現在、県とコンタクトを取りながら進めています。隣接する児湯郡の木城町の生産者からも相談があり協力しています。一つ気がかりなのは、日向でオリーブ立枯病(仮称)が出たことです。根の傷から細菌が入り樹を枯らします。発症すると治す薬剤は無いので、菌の拡散対策として自分で採った微生物資材※を試用中です。現在のところ良いようで、経過観察中です。

上園:オリーブ立枯病は荒尾でも心当たりがあります。実が生り

始めた樹が急に枯れると本当にがっかりします。

堀口:微生物といえば、うちは下水処理を行うので専門ですが、農業でも、農家が「この微生物が効く」と言うと、学者はその根拠を問い、農家は「実際に効くから効く」と答えるという調子で、話がかみ合わないことが多いですね(笑)。

中山: そうなのですね。ここで、オリーブオイルとオリーブの葉のパウダーを使ったケーキを用意したので召し上がってください。オリーブの実に見えるものは残念ながらレズンです(笑)。時間も残り少ないので最後にご意見などありましたらご自由にどうぞ。

上園: 荒尾市でのオリーブ普及についてですが、気楽に植えて楽しめ、小遣いになればいいという趣味的な方々に焦点を当てていこうと先日、行政と話していたところです。

立山: 壱岐の普及に関しては、地元で栽培希望者はいますので、その方々が始めやすい苗の価格になると助かります。

百富: 承知いたしました。検討させていただきます。

大澤: 宇佐に来た当初は、農業素人の女性達が夢ばかり追いかけている、と冷ややかな目で見られましたが、必死にやり続けてきた形が皆さんに伝わってきたのかなと思います。これを続けていくつもりですが、メンバーのへそくりも次第に寂しくなってきました(笑)ので、小規模の私達としては生産量増加よりも観光農園化を模索しています。何も分からないので、色々教えていただけるとありがたいです。

百富: それでしたら、今年11月にイタリア研修旅行を開催します。アグリツーリズム(観光農園)の本場トスカーナを体感していただくと非常に参考になると思います。

堀口: 私からは、本日の機会がとてもありがたい、と申し上げます。日本のオリーブ栽培事業は確立途上で、このような横の連携、情報を得ながら進めるものだと思いますので。

溝口: そうですね。九州内でも気候・風土が違うので、一律の栽培マニュアルではカバーできない部分があります。生産者同士やKOAとの間のこまめな情報交換や勉強会でそれを補うことが、成功への近道だと考えます。

※興味のある方はKOAまでお問い合わせください

荒尾市オリーブ研究会 問合せ先:0968-57-7686



エクストラバージンオリーブオイル
100ml...3,000円
荒尾市の風土で育まれたオイル。味はマイルドで和食に合います



オリーブドレッシング
190ml...750円
荒尾産オイルと地元の玉ねぎ等を使用。和風と洋風があり肉料理にもマッチ



オリーブ石鹸
60g...1,080円
荒尾産オイルを使った無着色、無香料の石鹸。素肌をしっとり、つるつるに



オリーブ茶
2g×6袋...700円
手摘みしたオリーブの葉を使用。爽やかな後味で、ポリフェノール豊富



オリーブハンドクリーム
60g...1,080円
荒尾産オイル使用。オリーブ由来のスクワランが肌をしっとり、サラサラに

壱岐オリーブ園株式会社 問合せ先:0920-47-6737



IKI OLIVE EXTRA VIRGIN
100ml...5,500円
200ml...10,000円
最良のタイミングで、全て手摘みで収穫し、24時間以内に搾油。フルーティな香り、ピリッとした味わいの“実りの鳥”の本格派エクストラバージンオイル



壱岐島 手摘みオリーブ新漬け
100g...1,500円
若い実だけを厳選して手摘みした限定品。数種類の品種をミックス



オリーブ抹茶ジンジャーシロップ(希釈タイプ)
200ml...2,800円
オリーブ抹茶と長崎県産本格生姜で身体にご褒美を。濃厚な逸品



壱岐島 手摘み葉オリーブリーフパウダー
1個入り...2,800円
最新技術で、オリーブの葉を新鮮なまま栄養成分を壊さずに抹茶状に



オリーブ抹茶の手延べパスタ
300g...1,000円
本格手延べ製法パスタにオリーブ抹茶を配合。もっちりとした食感



ikicael 生せっけん
100g...3,200円
オリーブ葉エキス配合のクリーミーな泡立ちで、うるおいの透明肌へ

かんび研究会

問合せ先:090-2253-5584



国産エクストラバージンオリーブオイル Mirumela = ミルメラ
100ml 価格未定 商標登録申請中
ラベルデザイン変更の可能性あり
大分県 宇佐市産。
手摘みの100%国産果実のみ使用。
国際基準を満たす、酸度0.3%以下のエクストラバージンオリーブオイル



キューセツAQUA株式会社

問合せ先:092-451-2872

国産エクストラバージンオリーブオイル 夢琴(ゆめしずく)
100ml...3,024円
大分県国東半島で採れたオリーブの実を24時間以内に搾油した世界最高水準の品。マイルドな風味が食材の本来の味を引き立てます



日向市オリーブ研究会

問合せ先:090-1514-4632

国産エクストラバージンオリーブオイル
100ml...2,700円
国産オリーブ果実100%使用。
収穫から搾油までの時間、搾油時の温度と水分を緻密に管理して作った、イタリア人も認めるオイル

Italian olives in Japan
イタリア産オリーブ in 日本

山口県萩市

- 栽培者: 株式会社ハーベストファーム
- 植樹時期: 2019年3月

広大な園地で13,000本を目標に栽培をスタート。寒暖の差が激しく、澄んだ空気のある当地では、メリハリのあるオイルが期待できます。



▲栽培管理担当の皆さん。現地スタッフも3名雇用されています



▲2019年6月現在、約2,000本のオリーブ樹の定植を完了

熊本県合志市

- 栽培者: 株式会社アドバンス
- 植樹時期: 2019年3月

日本有数の果実産出額を誇る熊本県。阿蘇山にほど近い合志市でもオリーブの栽培がスタートしました。



▶圃場のオーナーの渡邊浩信さん



▲配置や構成比を考え、3品種、計111本が定植されています



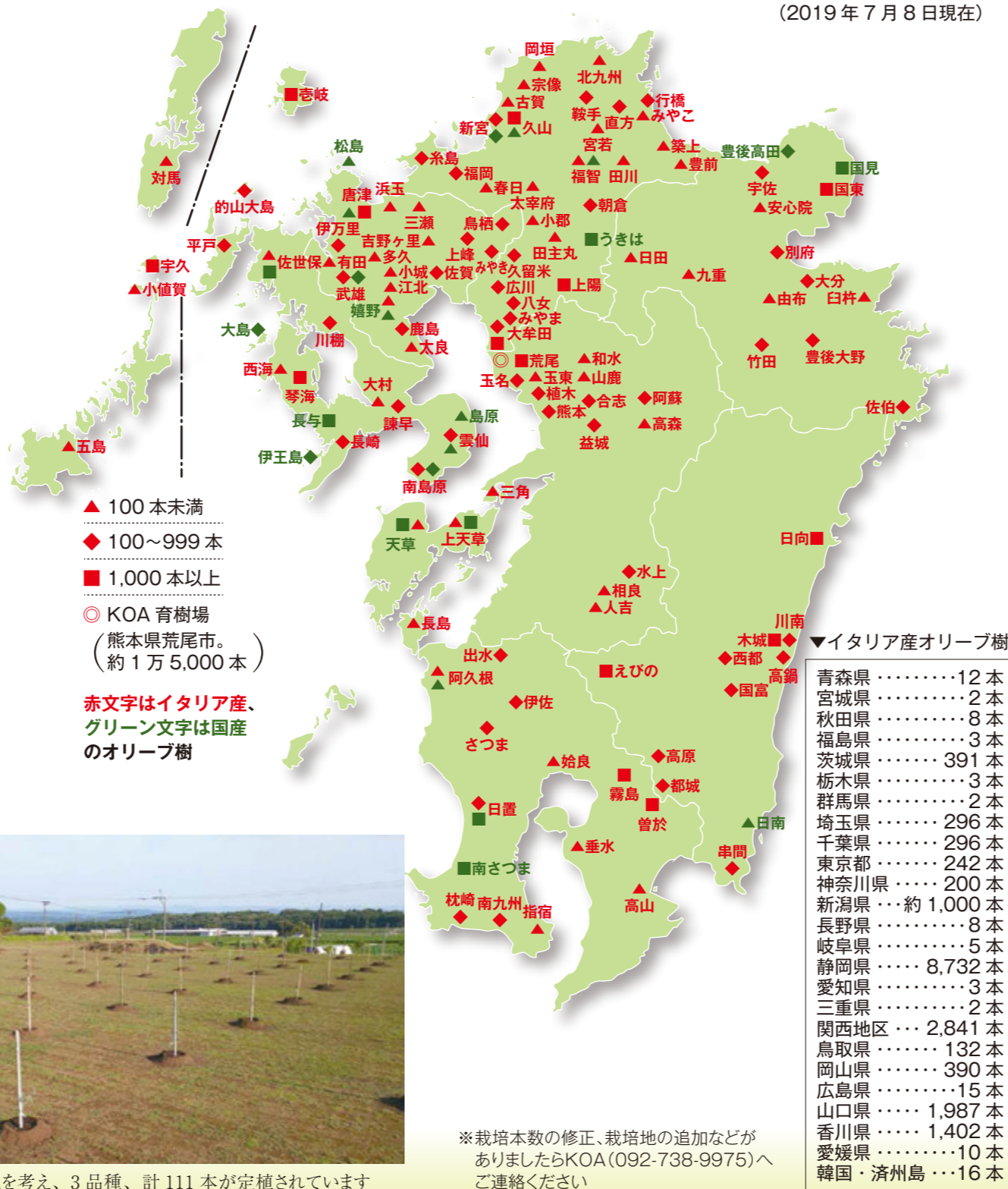
◀日に日に肥大していくオリーブの幼果



▲雲海も現れる標高約400mの台地上にある壮大な農園

九州オリーブ栽培マップ

(2019年7月8日現在)



香川県仲多度郡まんのう町

- 栽培者: 株式会社オリーブー
- 植樹時期: 2019年3月

一般社団法人 静岡県オリーブ普及協会(SOA)とコンサルタント契約を結ばれている法人が1,355本の栽培をスタート!

▶中央が、株式会社オリーブーの山内健代表

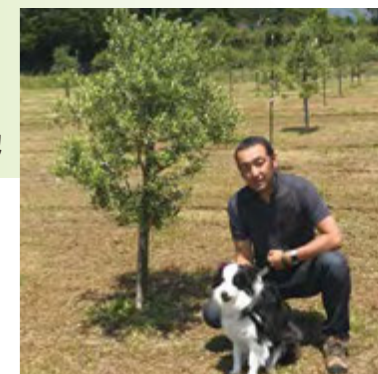


▲香川県の補助金であるオリーブ生産拡大総合支援事業費補助金を利用

静岡県沼津市

- 栽培者: 佐藤 克哉
- 植樹時期: 2015年3月他

現在、10反を超える耕作放棄地をオリーブ農園に再生して、管理されています。地場産業となるよう奮闘中です。



▲SOAの会員である佐藤さん



▲耕作放棄地、ビフォーアフター。オリーブが次世代の作物として期待されます

福岡県糸島市

- 栽培者: 糸島オリーブ協会
- 植樹時期: 2015年3月他

少しずつ畑を広げて栽培本数を増やしている蓑田昌治会長。会員数も増えているとのこと。



▲今年は収穫が期待できます

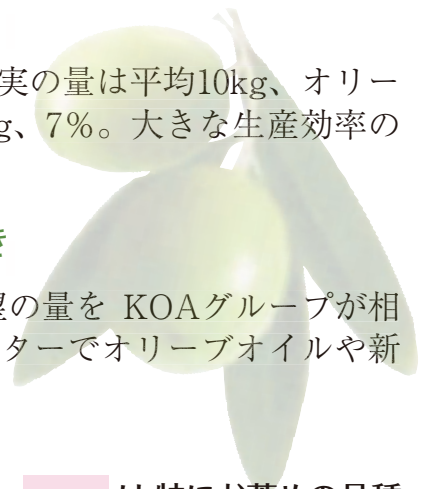
＼KOAが取り扱うイタリア産オリーブ苗木のメリット！

成木1本当たりの果実の収量と、オリーブオイルの抽出率

成長したイタリア産オリーブの樹1本から収穫できるオリーブの実の量は平均10kg、オリーブオイルの抽出率は平均10%です。日本産の平均はそれぞれ3kg、7%。大きな生産効率の差が出ると考えられます。

育成指導から実の買い取りまで、KOAの苗木はサポート付き

栽培講習会などで実がなるまでフォロー。実が採れたら、ご希望の量を KOAグループが相場価格で買い取ります。加工料のみで KOAグループの加工センターでオリーブオイルや新漬けにすることもでき、加工・販売まで生産者の思いのまま。



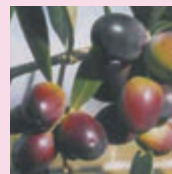
KOAが取り扱う12品種のイタリア産オリーブ苗木

は 特にお薦めの品種



フранトイオ

●油用 ●油含有率 20～23%
トスカーナの代表品種。世界各地でも栽培されている。オイルはフルーティ(刺激あり)かつ良質。香りも高い。



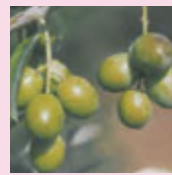
レッチーノ

●食用・油用 ●油含有率 17～22%
寒さ、湿気、病気に強い。オイルはマイルドで、果実風味は少ないが爽やかな味わい。



タツジャスカ

●食用・油用 ●油含有率 23～26%
潮風に強い。トスカーナ州の北西、リグーリア州原産。オイルはマイルド。塩漬けも人気がある。



レッチョ・デル・コルノ

●食用・油用 ●油含有率 19%
寒さ、病気、害虫、乾燥に強い。オイルはややフルーティ(刺激あり)で良質。



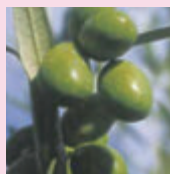
ペンドリーノ

●油用 ●油含有率 22～23%
花粉が多い受粉樹。オイルの風味は繊細で美味。樹形は開帳型。



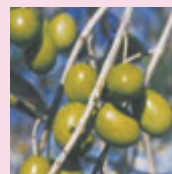
マウリーノ

●油用 ●油含有率 20～21%
花粉が多い受粉樹。干ばつ、低温に強い。典型的なトスカーナオイルを構成する品種。



コラティーナ

●食用・油用 ●油含有率 21～26%
イタリア南部のプーリア州原産。オイルはフルーティ(刺激あり)で、ポリフェノール含有率が高い。



コレッジョーロ

●食用・油用 ●油含有率 15～18%
フранトイオと遺伝子が近い。中部イタリアで多く栽培されている。オイルはフルーティ(刺激あり)。



ピコリーネ

●食用・油用 ●油含有率 18～20%
低温、乾燥に強い。南フランス原産。フランスの代表的品種。オイルはフルーティ(刺激あり)。果実はカクテルにも添えられる。



サンタ・カテリーナ

●食用
干ばつ、低温に強い。塩漬け専用品種で、大きな果実が採れる。



モライオロ

●油用 ●油含有率 18～24%
果実はやや小ぶりで短楕円形。オイルはフルーティ(刺激あり)で、酸度が低く良質。



ノチェッラーラ・デル・ベリーチェ

●食用・油用 ●油含有率 18～22%
イタリアのシチリア州原産。オイルは良質。果実は大きく、塩漬けにもよく利用される。

※油含有率はVIVAI PIETRO PACINI社(イタリア)資料による

オリーブ事業で6次産業化を完成し、生産者の収益を安定させることがKOAの理念。1次産業、2次産業、3次産業での、KOAの会員様へのサポート体制を紹介します。

I 1次産業（作れるか?）

オリーブ栽培先進国のイタリアより苗木や栽培技術を導入し、生産効率の良い栽培方法を伝授します。
「苗木の供給」「圃場整備～定植」「病害虫の防除方法」
「灌水、排水、除草方法」「施肥」「剪定」「採果～選果」



II 2次産業（加工できるか?）

KOAオリーブ加工センターでオイル、塩漬け等が作れます。またオリーブ関連商品の加工のアドバイスも行います。
「果実の運搬方法」「搾油」「塩漬け」「オイル漬け」
「リーフパウダー、石鹼、化粧品等への加工のアドバイス」



III 3次産業（売れるか?）

KOAは条件を満たしたオリーブ果実を買い取ります。またKOAのHP、情報誌での宣伝、販売アドバイスも可能。
「果実の買取」「KOAのHPや『九州オリーブ通信』での宣伝」
「直売所、ネット、通販、百貨店等での販売のアドバイス」



第3回 ハマキムシ

オリーブの害虫という意味でのハマキムシは、マエアカスカシノメイガ、チャハマキ、マダラメイガという3種の蛾の幼虫の総称である。これらが新芽・新葉を食害する。局所的な被害ではあるが、放置すると特に幼木では生長に著しく影響する。また翌年に実がなる枝が減り収穫量にも影響する。果実も食害し、被害果は商品にならないので注意が必要。大量発生するケースのほとんどはマエアカスカシノメイガの幼虫で、時期は5月、10月が多い。葉を巻いて中に潜むことが名の由来となっている。

【活動期間】 4月～11月

【防除方法】

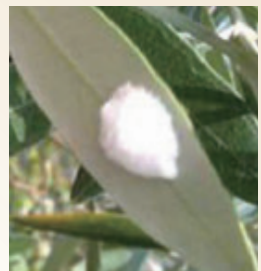
- 薬剤散布…使用時期は発生初期。デルフィン顆粒水和剤、ゼンターリ顆粒水和剤を交互に使用。各薬剤の用法・用量を守る
- 捕殺…数枚の葉の先端をつづり合わせたり、1枚の葉を巻いたりして中に潜む幼虫を捕殺。成虫の蛾を叩き殺したり、葉裏に産み付けられた卵をつぶすとさらに効果的



▲夜に活動が活発化すると考えられるハマキムシ



▲マエアカスカシノメイガの成虫



▲発泡スチロール状の卵

第5回目となる“イタリア・トスカーナ オリーブ実習体験旅行”を、今年も KOA主催、SOA共催で、2019年11月に開催します。

オリーブ収穫、搾油見学、農園生活、本場イタリアンとワイン、搾りたてオイル……。現地オリーブ園、搾油施設と提携する KOA、SOAならではの、濃くて深い内容です。参加お申込みや旅行の詳細は下記 URL よりご確認ください。

https://kyushu-olive.or.jp/img/tsushin/koa_10.pdf

旅行日 2019年11月12日(火)～11月18日(月)

参加費用 東京羽田発着310,000円(定員20名)

募集締切 2019年8月末日(定員になり次第締め切ります)

注意事項 参加者はKOAまたはSOAの会員および同伴者に限ります
福岡一羽田の往復航空券を希望する方は10,000円追加となります
ホテルは2名様1室です。1人部屋は別途費用がかかります
その他、注意事項あり。上記URLより必ずご確認ください。ご覧にならない方は、電話(092-738-9975)でお問い合わせください



レポート

イタリア・トスカーナ オリーブ実習体験旅行2018

参加者は収穫、搾油見学、調理等を満喫され、2回続けて参加の女性は次回も来るつもりとおっしゃっていました。今回から企画したオリーブ農家民泊も大好評。興味のある方は今年ぜひどうぞ！



編集後記

「広い土地がないから大規模なオリーブ農園はできない。小規模だと効率が悪く採算が合わない」という声を聞きます。それは一理あるのですが、では小規模農家は存立できないのでしょうか。イタリアのトスカーナ州には約10,000軒のオリーブ農園があり、1軒当たりのオリーブ畑の平均面積は1ヘクタールです。

そして彼らの総収入のうち、観光事業をはじめとする農業以外のものが23%を占めます。

日本の小規模農家には、今後これが参考になるのではないのでしょうか。(Shin)



九州オリーブ通信 Vol.10 (2019年 7月8日発行)

発行者：百 富 孝 行

発行所：一般社団法人 九州オリーブ普及協会(KOA)

〒810-0044 福岡市中央区六本松2-13-5 六本松クロスビル4F

TEL: 092-738-9975 FAX: 092-738-9987

ホームページ: <http://kyushu-olive.or.jp/> eメール: support@kyushu-olive.or.jp