



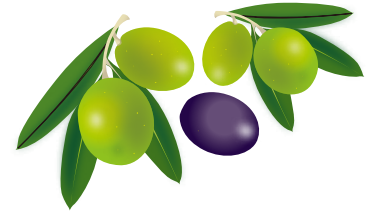
オリーブ栽培者のための情報誌

九州オリーブ通信

Vol. 11

トピックス

オリーブ商品特集!



6次産業化が進んでいます

オリーブの世界でも、果実や葉などを生産し、加工して、販売する、いわゆる6次産業化が加速しています。

一般社団法人九州オリーブ普及協会（KOA）、一般社団法人静岡県オリーブ普及協会（SOA）は、農山漁村の所得向上や雇用確保を目指す6次産業化の応援企画として、今号で、会員であるオリーブ生産者の方々の商品を一挙に紹介します。

購入も可能です。詳細は各問合せ先（P.2～3、P.6参照）までどうぞ。



オリーブ商品続々登場!

一般社団法人九州荒尾オリーブ村

tel・fax:0968-57-7686 email:olive-mura@orion.ocn.ne.jp
web:https://store.shopping.yahoo.co.jp/olive-mura/

【熊本県荒尾産100%手摘み】
小岱山麓エクストラバージン・オリーブオイル
100ml…3,000円
24時間以内に搾油、濾過し、日本人の味覚向けに仕上げた、100%荒尾産のエクストラバージンオリーブオイル。

熊本県荒尾市産エクストラバージンオリーブオイル使用
ナチュラルオリーブ石けん
80g…1,100円
植物油原料の石けんに、荒尾産オリーブオイル、スクワラン、オリーブ葉粉末を練りこみました。無着色、無香料。

小岱山麓オリーブ畑のお茶
(オリーブリーフティー)
2.0g×10袋…700円
赤ワインの2.2倍、緑茶の3.3倍のポリフェノールを含むオリーブ葉を手摘みして作りました。爽やかな後味。

【熊本県荒尾産オリーブ100%】
手摘みオリーブの新漬け(味噌漬け)
固形量:100g…700円
手摘みした新鮮果実をコクのある味噌漬けにした数量限定品。ふんわりした風味がおつまみに最適。保存料、着色料不使用。

【熊本県荒尾産100%手摘みオリーブオイル使用】
小岱山麓オリーブオイルと玉ねぎのドレッシング(元味)
190ml…800円
荒尾産オリーブオイルと地元産玉ねぎで作ったドレッシング。保存料・着色料不使用。醤油を加えた「和風」(左)も人気です。

熊本県荒尾市産エクストラバージンオリーブオイル使用
ナチュラルオリーブハンドクリーム
60g…1,100円
荒尾産オリーブオイル、スクワラン、シアバター(保湿成分)を配合。手肌にうるおいを与えます。無着色、無香料。

【熊本県荒尾産オリーブ100%】
手摘みオリーブの新漬け(塩漬け)
固形量:100g…700円
手摘みした新鮮果実を低塩分で漬け。酒のおつまみ、オリーブ炊き込みごはんに。保存料、着色料不使用の数量限定品。

【熊本県荒尾産オリーブ100%】
荒尾オリーブ染
コースター…300円～ハンカチ…500円～
ショール…5,000円～など
一葉ずつ手でちぎり、数日かけて染液を作り染めました。黄白色からレモンイエローまで素材により様々な表情を見せます。

合同会社 大隅オリーブ会

tel:099-482-1101 fax:099-482-3699
web:http://osumi-olive.com/

エクストラバージンオリーブオイル(写真右)
270g…2,000円
フレッシュで爽やかな風味と旨味があり、オイルなのに驚くほどさっぱりした味わい。洋食だけでなく和食にもよく合います。

柚子香味オリーブオイル(左)
140g…1,500円
スペイン産の高品質のオリーブ果実と鹿児島県曾於市特産のゆずを一緒に搾ったオイルです。サラダ、豆腐、刺身などに。

中山太陽ファーム「Nakayama Sun Farm」

tel:090-4993-8948 tel・fax:0968-82-3844
email:nobu@noh-ken.jp

エクストラバージンオリーブオイル
「Sun's Son」サンサン
100ml…2,970円 150ml…3,960円
九州の太陽と有明海の風を受け育ったイタリア産苗木の実を手摘みした最高品質のオイル。
※新漬(150g袋660円、200ml瓶880円)は在庫切れ

キュセツAQUA株式会社

tel:092-451-2872 fax:092-451-2823
web:http://www.kyusetsuaqua.co.jp

国産エクストラバージンオリーブオイル
夢傘(ゆめしずく)
100ml…3,080円
100%大分県東産のエクストラバージンオイル。収穫後24時間以内に搾油し、酸度0.2%未満に抑えた希少品。

ブルーオレンジ合同会社

tel:050-7107-1072 fax:055-919-4268
email:info@ashitaka-olive.com
web:https://ashitaka-olive.com/

canari
オリーブリーフティー(ティーバッグ)
2.5g×5パック入り…648円
手摘みした静岡県産オリーブ葉を、お茶の本場の技術で煎茶し、ティーバッグにしました。カフェインレスで安心です。

canari
オリーブリーフティーロースト(ティーバッグ)
2.5g×5パック入り…648円
手摘みした静岡県産オリーブ葉を絶妙の加減で焙煎し、ティーバッグにしました。ホットでもアイスでもどうぞ。

canari
オリーブリーフソルト(オリーブ葉の塩)
25g(左・瓶)…756円 25g(中)…648円 3g(右)…162円
オリーブの葉を、ミネラル海水塩の結晶に配合。オリーブの葉の香りと塩の旨味が生きています。生野菜でお試ください。

canari
オリーブスクイーズソルト(オリーブ果肉の塩)
25g(左・瓶)…756円 25g(中)…648円 3g(右)…162円
オリーブの果肉を、ミネラル海水塩の結晶に配合しました。肉料理でお試ください。素材本来の味を引き立てます。

かなび農園

tel・fax:0978-25-6740
email:olive-info@kamnavi.co.jp
web:https://kamnaviolive.jimdofree.com/

宇佐おろりぶ
100ml…5,500円
かなび農園で、手摘みで収穫された実だけを搾ったマイルドでフルーティな風味は、素材の良さを引き出します。

雇用の確保、所得の向上による地域の再生・活性化を目指し、あるいは健康、美容に良いオリーブを普及するために、生産者の皆さまがオリーブ加工品を作り上げました。その理念に賛同される方は、商品を使ってみませんか。

一般社団法人 静岡県オリーブ普及協会(SOA)

tel:050-3580-3297 fax:020-4664-3269
email:support@shizuoka-olive.or.jp
web:https://shizuoka-olive.or.jp/

100%静岡県産オリーブオイル
200ml…4,950円
2019年に開業した静岡初の共同搾油所で搾油された、100%静岡県産のエクストラバージンオリーブオイルです。

糸島オリーブ協会 みのだレジェンドファーム

みのだレジェンドファーム
tel:090-3012-2193 fax:092-325-1583
いとしま応援プラザ tel:092-334-2066
web:https://ja-jp.facebook.com/ltoshima.ouenpuraza/

糸島 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
200ml…4,500円
糸島で初めてエクストラバージンオイルが搾れました。ほど良い苦みとともに、フルーティでまろやかな風味があります。

壱岐オリーブ園株式会社

IKI OLIVE EXTRA VIRGIN
100ml…5,500円 200ml…10,000円
一番良いタイミングで手摘みした果実を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が癖になります。

オリーブ抹茶
ジンジャーシロップ(希釈タイプ)
200ml…2,800円
長崎県産本格生姜で代謝アップ! 冷え性、風邪、肌の調子を整えたい方に。お湯、炭酸、お酒で割っても美味しい。

オリーブ抹茶の手延べパスタ
300g…1,000円
日本パスタのルーツ、長崎県の本格手延べ製法。もっちりとした食感とオリーブ抹茶独特の味わいが楽しめます。

ikicael ナイトケア オリーブオイル
10ml…3,000円
ポリフェノール、ビタミンE等の天然抗酸化成分が保湿しつつ肌を保護。ダメージを和らげます。無添加、無香料、無着色。

ikicael 生せっけん(洗顔)
100g…3,200円
固形石鹸では真似できない量の美容成分を含有。洗浄力と保湿力が両立。石鹸素地不使用、無香料。オリーブ葉エキス配合。

ikicael プレミアム化粧水
200ml…3,500円
厳選した美容成分を多く配合。整肌→保湿→保護で透明感あふれる肌へ導きます。オリーブ葉エキス配合。無香料、無着色。

ikicael プレミアム乳液
100ml…3,500円
美容成分、さらに薬用美白成分を配合してエイジングケアにもこだわりました。無香料、無着色。

ikicael プレミアムフリードライ美容液
10ml(2種の美容液を混ぜ合わせた後)…6,400円
約8兆個のコラーゲンをお肌に。医療現場で用いられる国産フカヒレ生コラーゲンとオリーブ葉エキス配合。無香料、無着色。

※P.2、P.3の金額は、全て2020年7月9日現在の税込み価格です

社会福祉法人 天竜厚生会

tel:053-583-1191 fax:053-926-2943
web:http://www.tenryu-kohseikai.or.jp/handicap/minori/index.html

オリーブ葉っぱ珈琲
8.5g×5パック入り…500円
静岡県遠州地方で収穫したオリーブの葉のパウダーを、コーヒーとブレンドしました。コーヒーとは違う苦み特徴です。

12 Olives

tel:090-7039-6661
email:12olives.y.a@gmail.com
web:https://12olivesya.wixsite.com/12olives

12 Olives のオリーブほうじ茶
12g…500円
一枚ずつ手摘みした葉を、独自製法で乾燥・焙煎しました。味わいの中にある、まろやかさをご堪能ください。ノンカフェイン。

tel:0920-47-6737 fax:0920-47-6710
web:https://ikiolive.jp/

壱岐島 新漬け 手摘みオリーブ
100g…1,500円
数品種の若い実だけを手摘みしてミックスしたプレミアム新漬け。大粒はソフト、小粒はカリッとした食感。数量限定品。

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
様々な現代病に効果があるオリーブの葉を、最新技術で栄養成分を壊さずに粉末状にしました。お湯や飲み物に溶かして。

オリーブ抹茶のパスタ — ふしめん —
150g…500円
手延べ製法のパスタ。塩茹で不要でモチモチ食感。壱岐島のオリーブ抹茶を丁寧に練り込んだ優しい苦みのテイストです。

ikicael プレミアム泡洗顔
300ml…3,800円
美容成分70%。2種の潤い成分とオリーブ葉エキスを配合。洗顔後の潤いを保ち、ハリのある素肌に導きます。無香料。

ikicael プレミアム美容液
20ml…4,000円
希少なサラブレッドの新鮮な胎盤(馬プラセンタ)をベースに美白力と浸透型高保湿処方を実現。オリーブ葉エキス配合。無香料。

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

山口県熊毛郡平生町

- 栽培者: 平生町
- 植樹時期: 2020年2月

平生町ではイタリアのテイストを盛り込んだまちづくりの観光宣伝を進めています。その一環でオリーブの特産品化に向けた試験栽培を開始。



▲栽培管理担当の平生町地域おこし協力隊員、宮崎孝志さん



▲平生町が位置する室津半島をイタリア半島に見立てています

宮崎県都城市

- 栽培者: 特定非営利活動法人希親会
- 植樹時期: 2020年4月

障がいを抱えている利用者さんの作業と工賃反映のため、希望を込めて4品種150本が定植されました。



▶ 定植マニュアルを確認しながら、慎重に植え付けていきます



▲「日々勉強しながら、1日も早い実りを心待ちにしています」とのこと。KOA はできる限りサポートします



▲まずは約百七十本を植樹。新芽を出し順調に生育中。現在、



静岡県掛川市

- 栽培者: 影山 淳
- 植樹時期: 2016年3月

「230本のオリーブ園にぶらんこを架け、コロナで休校中の子供達へ元気を届けた。行列ができる賑わい。5年で大きく育った樹には、大量のつぼみが着いた」



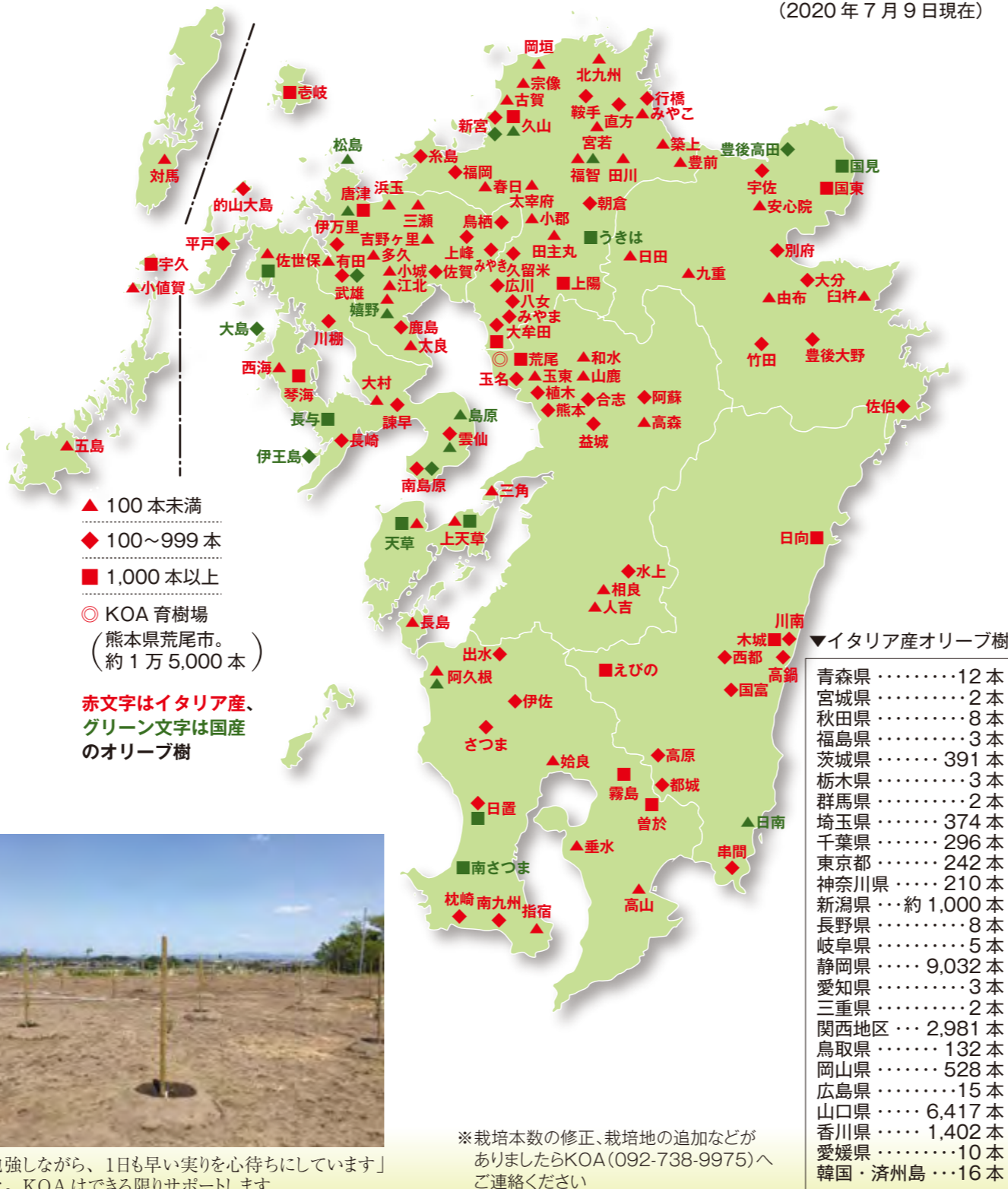
▲株式会社マルコポーロジャパン代表の影山さん



▲子供連れで賑わう五明オリーブ公園。今年は豊作が期待できそうです

九州オリーブ栽培マップ

(2020年7月9日現在)



静岡県浜松市

- 栽培者: 村松 佳宥
- 植樹時期: 2016年4月他

混合栽培を目指しています。オリーブ樹150本栽培中。



▲お茶栽培の経験から、オリーブで一年中農業が楽しめるようにしたい



▲一度にお金をかけず、少しずつ、全部自分達でお茶の木を抜いて植樹します

トピックス

株式会社 オリーブジャパン

tel:092-791-9009
fax:092-738-9987
email:support@olive-japan.net
web:https://olive-japan.shop/

オリーブジャパンは6次産業化をお手伝い

株式会社 オリーブジャパンはKOAの関連会社で、生産者のオリーブ果実を搾油し、あるいは塩漬けにして6次産業化をサポートしています。また、生産者の果実を買い取り自社商品をつくり、本場イタリアの良質オイルを輸入・販売することで、オリーブ普及活動に努めています。



**【100% 国産】
エクストラバージンオリーブオイル**
100ml (左)・・・2,700円
200ml (右)・・・3,780円
手摘みした九州産の果実のみを使用。
収穫後24時間以内に搾油し、酸度は0.2%以下。



**【イタリア・トスカーナ産】
エクストラバージンオリーブオイル**
200ml(左)・・・2,160円
500ml(中)・・・3,780円
5ℓ(右)・・・19,440円
現地オリーブオイル・コンペで2年連続1等受賞。
ストロングタイプ。



オリーブ新漬
固形量100g・・・648円
手摘みした九州産の果実のみを使用。
風味と食感がぐせになります。
※在庫切れ



**NIPPON OLIVE LAB(ニッポン オリーブ ラボ)
化粧水(モイストローション)**
120ml・・・4,400円
九州産エクストラバージンオリーブオイル、
スーパーヒアルロン酸、幹細胞エキス、フラワーレンなど
保湿と抗酸化を重視。



**NIPPON OLIVE LAB(ニッポン オリーブ ラボ)
洗顔フォーム(マイルドウォッシュ)**
100g・・・2,200円
九州産エクストラバージンオリーブオイル、セラミド、
幹細胞エキス、フラワーレンなど保湿、抗酸化成分を配合。



**NIPPON OLIVE LAB plus
(ニッポン オリーブ ラボ プラス)
化粧水(モイストローション)**
120ml・・・4,400円
保湿力が更に向上。九州産エクストラバージンオリーブオイル、
スーパーヒアルロン酸、幹細胞エキス、フラワーレンなどを配合。



**NIPPON OLIVE LAB plus
(ニッポン オリーブ ラボ プラス)
洗顔フォーム(マイルドウォッシュ)**
100g・・・2,200円
九州産エクストラバージンオリーブオイル、セラミド、
幹細胞エキス、フラワーレンなど保湿、抗酸化成分を配合。

● 健康はオイルから ●

「我が家は年中、フレッシュなエクストラバージンオリーブオイルだけを使用します」というご家庭が増えています。エクストラバージンオリーブオイルは、オレイン酸、ポリフェノールが豊富な健康長寿のオイルですが、保存時の酸化が大敵です。オリーブジャパンは、自社搾油所で搾った原油を専用保存庫で管理し、お届け直前に1リットル缶に詰めかえます。一年中、フレッシュなオイルをご家庭でお楽しみ下さい。生でよし、揚げ物、炒めもの、和・洋・中華、何でも美味しく利用できます。下記の2コースからお選び下さい。

Aコース 毎月末お届け 1缶(1リットル)×12カ月=年間12缶 (国産180,000円、イタリア産48,000円)
Bコース 隔月末お届け 1缶(1リットル)×6カ月=年間6缶 (国産90,000円、イタリア産24,000円)



国産(九州産、オリーブジャパン謹製)
100%九州産の手摘みオリーブ果実を、
収穫後24時間以内に自社搾油場で搾った
エクストラバージンオリーブオイル。
まろやかな仕上がります。酸度は0.2%以下。



イタリア産(トスカーナ産、レ・フォンティ社製)
現地のオリーブオイル・コンペ、Olio Romolinoで
2年連続1等受賞。
フレッシュな香りと力強い味わい。
品種はフラントイオ、モライオロ、レッチーノのミックス。

※P.6の金額は、全て2020年7月9日現在の税込み価格です

レポート

オリーブショップ&カフェ、近日オープン!

地元のオリーブオイルを知ってほしい

熊本県荒尾市の前田泰子さんが同市にオリーブショップ&カフェ「荒尾オリーブキッチン」を近日中にオープンされる予定です。ここには、お手製のオリーブの塩漬けや味噌漬けをはじめ、荒尾産のオリーブ商品が揃います。併設のカフェでは、荒尾産のエクストラバージンオリーブオイルと地元の食材を使った料理が味わえます。

ご主人はKOAの団体会員である「荒尾市オリーブ研究会」のメンバー、前田茂さん。地元で約900本のオリーブ樹を栽培し、所有する搾油機で自ら搾油。いわば、夫婦連携での6次産業化ですが、ご両人は「私たちが6次産業化の先例となって後の人に続いてほしい」という気持ちもありますが、荒尾市のオリーブオイルを知って、馴染んでもらうためには、まず気軽にオイルを味わえる場所が必要と思ったのがきっかけです」とのこと。

是非立ち寄り、産声を上げた九州産オリーブ6次産業化の世界を体験してください。
住所:熊本県荒尾市野原1014-2 tel:0968-68-7289 email:nobaru326@yahoo.co.jp



◀ 定休日は土日の
予定です。
詳細はお問い合わせ
ください



◀ 手前がショップ。
これから商品が
並びます。
奥はカフェ

＼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の苗木は会員サポート付き

栽培指導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・販売まで会員様の思いのまま。

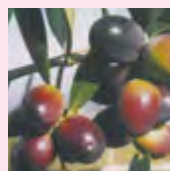
KOAが取り扱う12品種のイタリア産オリーブ苗木

は 特にお薦めの品種



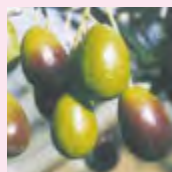
フランドイオ

●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。



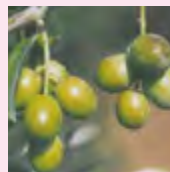
レッチーノ

●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。



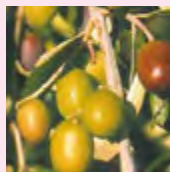
レッチョ・デル・コルノ

●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。



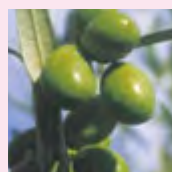
ペンドリーノ

●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。



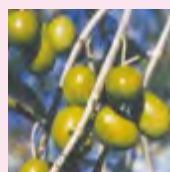
マウリーノ

●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。



コレツジョーロ

●食用・油用 ●油含有率 15~18%
フランド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・バリーチェ

●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

第4回 コウモリガの幼虫

コウモリガはチョウ目コウモリガ科に分類される蛾の一種。成虫は8月～10月に現れ、飛びながら卵を地表へばらまき、卵は翌春の4月～5月に孵化する。孵化した幼虫は地上の草や枯葉を食べ、6月～7月に木の枝や幹に穴を開けて入り込む。枝元から侵入することが多く、放置すると枝を枯らす。地際付近の幹から食入した場合は、早期に対処しないと樹が枯れることがある。排泄物を外に出す際に、木屑とともに糸でつづって大きな糞塊を作るのが特徴。1～2年で羽化する。老熟した幼虫は体長50mmを超える。

【活動期間】 3月～10月

【防除方法】

- 予防…幼虫期初期は雑草に寄生するので、樹の周辺の除草を行い、幼虫を近づけない
- 早期発見…枝、幹に糞塊がないか見て回る
- 捕殺…食入を認めたら、枝や幹の穿入口からワイヤーや草刈り用のナイロンコードを入れて幼虫を刺殺する。2本入れると確率が上がる。先端に体液が付着していれば有効。また、後日、食入口に糞塊ができなければ死んだと考えてよい



▲糞と木屑をつづった糞塊



◀糞塊の下には食害跡



▲コウモリガの幼虫
提供元: goo blog「山いこら♪」

編集後記

世界中で、新型コロナウイルスの感染拡大が多くの人々の命を奪い、生活を困難にしています。オリーブ栽培は3密を避けやすいのですが、複雑に絡み合う現代の社会、経済において、コロナ禍を完全かつ永遠に避けられる仕事はないでしょう。こんなときにこそ、オリーブの花言葉である“平和・知恵”が輝きを放ちま

す。他人を思いやることのできる平和的な精神。難局を乗り切る知恵。最後に、感染拡大防止に尽力されている医療従事者、病院勤務者の方々に感謝します。
(Shin)



九州オリーブ通信 Vol.11 (2020年 7月9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 イーエム六本松駅前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