



オリーブ栽培者のための情報誌

# 九州オリーブ通信

Vol.12

トピックス

## オリーブ事業経営成功事例特集

高付加価値オイルと二次製品がポイント (P.2~3に続く)



### L' Azienda Agricola Le Fonti di Carmignani

所在地：イタリア共和国トスカーナ州フィレンツェ県 創業年：1975年 代表者：ウンベルト・カルミニャーニ

URL：<https://www.itstuscany.com/it/azienda-agricola-le-fonti-di-carmignani/> <http://www.villacarmignani.com/>

#### 経営成功のポイント

- 1) 高品質のオリーブオイル作りをめざす
- 2) 付加価値を高めるため、IGP（保護指定地域表示）、DOP（保護指定原産地表示）などの認定取得は必須



#### 経営

- 常勤：5名(うち家族3名) ●非常勤：10~11名(剪定、収穫、搾油。うち親戚2名)
- 1.ウンベルト氏とその娘が主に運営管理にあたる
- 2.搾油所は1991年より開業。取扱果実量1,500トン(2020年)
- 3.貯蔵環境の確認、配送時の温度管理など、消費者に渡るまでオイルの品質を維持
- 4.10人が宿泊可能な5ベッドルームのアグリツーリズム(農業観光施設)も経営
- 5.ブドウ農園を併設し、ワインやグラッパも生産



#### 栽培

方法：減農薬栽培 本数：約14,000本  
面積：約42ha 収穫量：158.9トン(2020年)  
品種：フラントイオ、コレッジョーロ、レッチーノ、ベンドリーノ、モルカイオ、マドonna・デル・インブルネータ、レッチョ・デル・コロノ、モリネッロなど  
要点：気候により病害虫対策を調整する

#### 搾油～充填

搾油所：所有。受託搾油も行う  
搾油率：15.3%

- 1.各生産者の搾油が終わるたびに搾油機の内部を洗浄する
- 2.有機農園の果実は、搾油機に入れる前に炭酸で洗浄し、集中して搾る
- 3.なるべく受注後に、ストックオイルの品質を確認してから瓶に充填する



#### 宣伝・販売

Facebook、WhatsApp、チラシ、パンフレット、イベント、農園直売、卸販売(他のオリーブ組合、レストラン、地元の食料品店)、ネットショップ

#### メッセージ

オリーブ事業は収穫まで数年かかるので忍耐が肝心です。あきらめずに樹を世話すれば確実に実るので、信じて続けることです。

同時に、良質で健康維持に最適な美味しいオリーブオイルの生産がいかにか大切かという意識も育ててもらえればと思います。



#### 商品紹介

##### <エキストラバージンオリーブオイル>

缶：250ml、500ml、1L、2L、3L、5L

瓶：250ml、500ml、750 ml

※注文により100mlも可能

##### <その他>

ワイン

グラッパ

天然石鹸

ジャム



# オリーブ事業経営成功事例特集

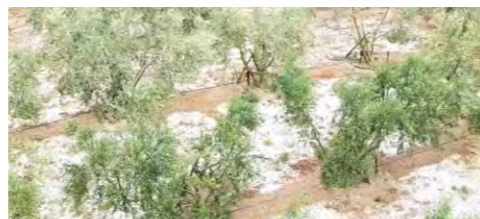


オリーブ事業に成功している法人と個人の生産者をピックアップ！生の声、説得力のある事例を皆さまの経営にぜひ活かしてください。  
 どちらの農園様も弊協会の会員ではありませんが、オリーブの生産者のため、業界のために今回ご協力くださいました。

## 瀬戸内オリーブ園株式会社

“オリーブで健康に”を掲げ、100年の歴史と健康を目指す。  
 地域環境整備や雇用に取り組む地域密着型のJGAP認証農園

所在地：香川県坂出市 創業年：2020年（株式会社瀬戸内オリーブより事業継承） 代表者：蓮井平記  
 email：info@setouchiolivefarm.com HP：https://setouchiolivefarm.com/



### 経営成功のポイント

オリーブオイル製造に係る副産物は高い栄養価値のあるものが多く、それを製品化する事がオリーブ産業にも貢献できると考えて事業展開している。HACCAPやJGAP、SDGsへの取組みが製造業に必須となってきた今、良い物を作るのみでは売れない時代だけに、オイルを始め商品やサービスの付加価値を高めることに努めている。小豆島など長い歴史のある生産者と比べると、弊社は新参者であるが故に挑戦（チャレンジ）する気持ちで取り組んでいる。

### 経営

●常勤：5名 ●非常勤：35名(収穫)、2名(搾油) ●事業内容：オリーブの育成事業、オリーブオイル商品及びオリーブ製品の製造事業、オリーブ育成指導事業、オリーブ関連機器開発事業、オリーブ研究事業

1. 搾油滓や剪定枝葉だけでなく、園内の除草時に出る草類や防風林の樹木の剪定枝などもチップにして土に戻すリサイクルシステムで、現在、オリーブ園から産業廃棄物として外部に出るものはほとんどない 2. 自社が有する土木技術、長年にわたって培われてきた土地造成技術とシステム工学を圃場整備に活かす 3. わが国のオリーブ栽培に関する成功例と失敗例を研究する 4. 他産地との差別化とミネラル供給を兼ねて、牡蠣殻を農園に敷き詰める 5. 10月初旬の青い実を収穫するなど消費者ニーズに柔軟に対応する

### 栽培

方法：減農薬栽培  
 本数：2,500本  
 面積：約6.2ha  
 収穫量：21トン(2020年)



品種：ミッション、ルッカ、ネバディロ・ブランコ、マンザニロ、コロネイキ、コレッジョラ、チプレッシーノ、レントリーノ、アザパ、カラマタ、ジャンボカラマタ、セント・キャサリン、セビラノ、コラティーナ

### 搾油

搾油所：所有  
 搾油機の果実処理能力：約200kg/h  
 搾油率：8~11%  
 要点：収穫後迅速に搾油、空気に触れさせずにオイルを濾過



### 商品紹介

#### <エキストラバージンオリーブオイル>

[Setouchi Olive ミッション種]  
 (150ml) 4,320円 (120ml) 3,456円  
 [Setouchi Olive ルッカ種]  
 (150ml) 4,320円 (120ml) 3,456円  
 [Setouchi Olive ブレンド]  
 (150ml) 4,320円 (120ml) 3,456円



#### <香川県産オリーブ100%を使った商品>

[Setouchi Olive オリーブ果実酢]  
 (370ml) 1,782円 (150ml) 864円  
 [Setouchi Olive レモンフレーバー]  
 (120ml) 3,888円

#### <オリーブ二次製品>

乾燥搾油滓…香川県のブランド牛「さぬきオリーブ牛」の飼料に  
 乾燥オリーブ葉粉末…香川県のブランド魚「オリーブハマチ」の飼料に



### 宣伝・販売

方法：FACEBOOK、INSTAGRAM、TWITTER、ネットショップ  
 OLIVE JAPAN®2020 国際オリーブオイルコンテストで、自社の全種類のオイルが受賞。国際オリーブ理事会(IOC)認定のエキストラバージンオリーブオイルが出品されたコンテストでの受賞で、品質を証明している

### メッセージ

スマート農法、AI農法が進められる中、まだまだヒューマンパワーが必要なオリーブ育成は、逆にチャンスでもあります。人と人が繋がりが協力することは、消費者にも伝わるのではないかと思います。



## 山田オリーブ園

オリーブの栽培、加工、販売までを一貫して行う6次産業化を実践する個人(夫婦)の専業農家。  
 小豆島に農園、採油所を所有し、国内で初めてオリーブの有機栽培に成功している(有機JAS認定)

所在地：香川県小豆郡小豆島町 創業年：2010年 代表者：山田典章  
 email：yamada@organic-olive.com HP：https://organic-olive.com



### 経営成功のポイント

狭い栽培面積で生計を立てるには樹1本当たりの収量を増やすか、商品の原価を下げるか、売価を上げるか。売価を上げることが最も可能性があると考え、その方法が有機栽培だった。そのうえで下記5項目を実践してきた。

- 1) オリーブアナアキゾウムシ対策の徹底
- 2) 炭疽病対策の徹底
- 3) 慎重な栽培品種の選定
- 4) 自家搾油所を持つ。ただし収量が少ないうちは搾油を委託する
- 5) 直接お客さんに商品を売る

### 経営

●常勤：2名 ●非常勤：10名(収穫と搾油)

●夫婦の役割分担：夫⇒栽培、搾油、販売 妻⇒搾油以外の加工、化粧品関係、経理 共同⇒出荷、顧客管理

1. 毎年、収入と支出をあらかじめ計算し、うまくいかない場合の対処法を考えておく 2. 夫婦で可能な有機経営規模は現状で500本 3. 毎年100本ずつ樹を増やし、6年目で家族3人が暮らせるようになった 4. 栽培だけなら初期投資は少ない。農地は賃貸でよい 5. 自家搾油所は投資額が大きい。持つならタイミングを見極める 6. メインの収入源となるオリーブオイルの売上計算は(1本当たりの収穫量)×(樹の本数)×(搾油率)×(オイルの販売単価) 7. 実際の経費は始めてみないと分からないことが多いので、経営しながら改善していく



### 栽培

方法：有機栽培、草生栽培 本数：500本  
 面積：約1ha 品種：ミッション、ルッカ、ネバディロ・ブランコ、マンザニロ、フロントイオ、アルベキーナ、レッチーノ、コロネイキ、チプレッシーノ、ハーディズ・マンモス、カラマタ、コレッジョラ、モライオーロ、オヒブランカ、コラティーナ、ピケアル

### 宣伝・販売

方法：ネットショップ、ブログ 直売所：自宅に併設  
 1. 販売価格は有機栽培で家族が暮らせる最低金額 2. 条件で合意すれば小売店にも販売 3. 自分の商品と価格イメージにズレがある商品への原料提供は慎重に 4. 農業に集中し、余った時間で販売

### メッセージ

栽培、加工、販売の中で最もハードルが高かったのは販売でした。今後は日本国内でのオリーブの生産量が増えるため、さらに販売が重要になっていくと思います。



### 搾油

搾油所：所有  
 搾油機の果実処理能力：約40kg/h  
 搾油率：7%  
 要点：収穫後すぐ搾り、オイルは紫外線に当てない



### 商品紹介

#### <2020小豆島産有機エキストラバージンオリーブオイル>

[ミッション種] (120ml) 4,860円  
 [ルッカ種] (120ml) 4,860円 [レッチーノ種] (120ml) 4,860円  
 [フロントイオ種] (120ml) 4,860円 以上4種全て売切れ

#### <フレーバーオイル>

2020小豆島産有機ベルガモットオリーブオイル(120ml) 4,860円 売切れ  
 2020小豆島産有機レモンオリーブオイル(120ml) 4,860円 売切れ

#### <小豆島産オーガニックオリーブスキンケアオイル>

(30ml) 8,800円 (10ml) 3,300円

#### <国産オーガニックオリーブ&ローズスキンケアオイル>

(30ml) 9,350円 (10ml) 3,740円

#### <[60個限定]小豆島産オーガニックオリーブ石鹸>

(80g) 4,860円

#### <[摘みたて]小豆島産有機オリーブ茶>

(2g×10パック) 1,080円

#### <[現地特価]小豆島産有機オリーブの植木>

(成木) 50,000円

※売切れは全て2020年秋搾り分。2021年秋搾り分オイルのご購入を検討される方はこちらまで。 https://organic-olive.com/news/7290/



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

大分県佐伯市

- 栽培者: 甲斐 孝夫
- 植樹時期: 2015年4月他

開花するようになり、着果は天候次第に。栽培技術や知識を勉強しながら作業しています。圃場周囲の樹を切り陽当たりは徐々に改善されていますが、オリーブの樹間が狭く密林状態で、その改善が今後の課題です。約300本栽培中。



▲別の仕事をしながら、重機で開墾からスタートした甲斐さん



▲5月中旬の花芽と花の様子



▲多くの獣が来る山すその畑

静岡県浜松市

- 栽培者: 社会福祉法人天竜厚生会 みのり
- 植樹時期: 2014年1月～3月

耕作放棄地等を利用し、障がいがあるご利用者の皆さんと大切に育てています。年々少しずつですが本数を増やし、収穫量も増えてきています。販売数を増やし、工賃に反映できるようがんばります。



▲樹も大きくなり、色々な期待も大きくなります



▲収穫作業は大変ですが、皆さん大好きな作業です



▲ここで作業したり、道具を置いたり、避難したり、休んだり



福岡県築上郡築上町

- 栽培者: 井上 豊文
- 植樹時期: 2016年11月他

定年退職後に地元福岡の地にオリーブ観光園「トミーズファーム」を開園。110本、5品種のオリーブ苗木からスタートしました。現在は3品種を追加しています。



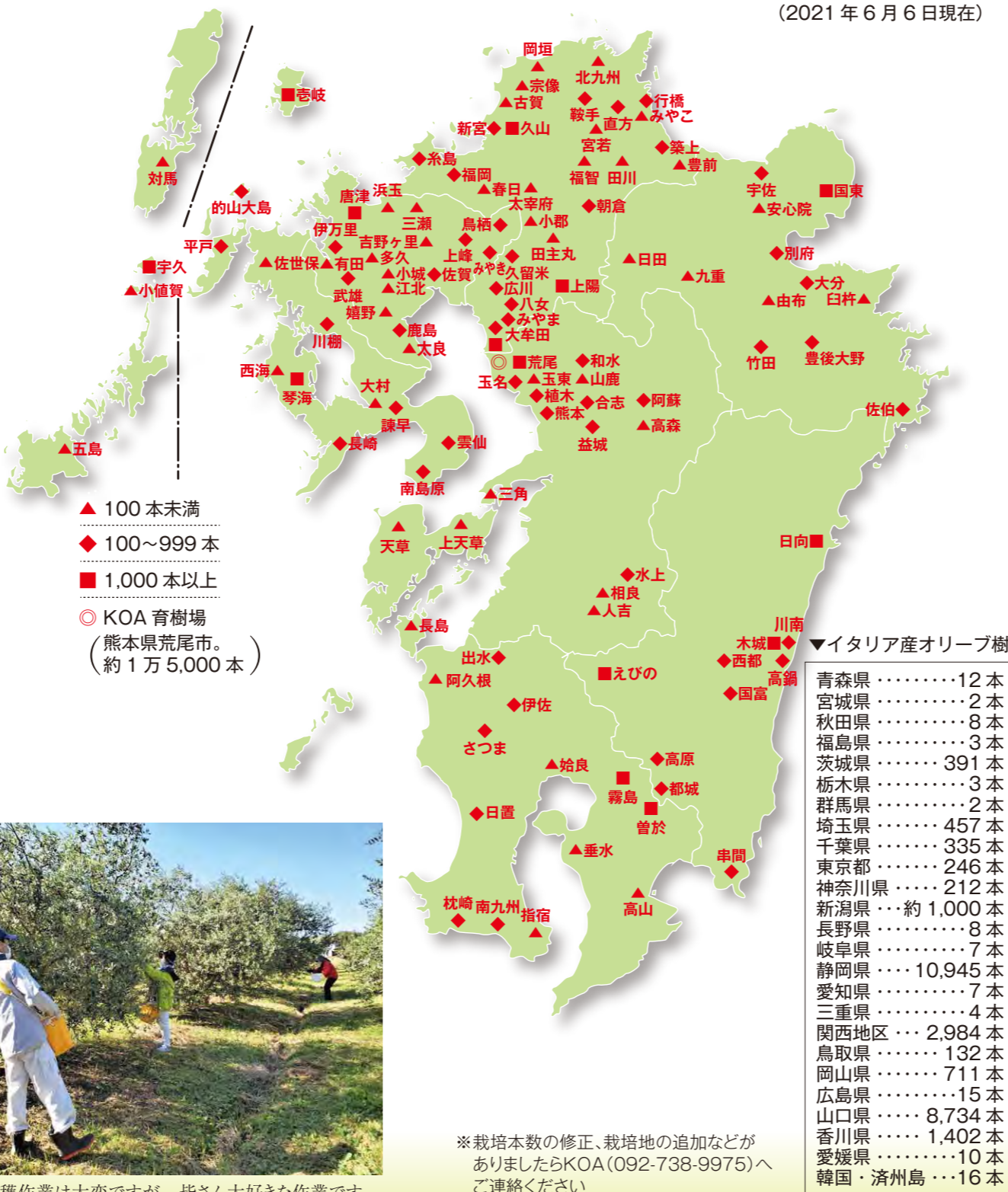
▲井上さんは2012年から4年をかけて開園を準備



▲他の果樹も植えて、四季折々楽しめる農園を目指しています

イタリア産オリーブ 九州栽培マップ

(2021年6月6日現在)



山口県宇部市

- 栽培者: 有限会社キョウエイ環境
- 植樹時期: 2021年3月

環境問題への取組みと、地域・社会に貢献できる事業としてオリーブの栽培を検討しました。最初は何をどうすればよいかも分からず手探りの状況で、お話を聞けるところに出向きアドバイスをいただきました。九州オリーブ普及協会様の助言もあり、とりあえず80本の3年生苗木を定植することができました。暖かくなるにつれ新芽も増え、背も伸びてきたような気がします。



▲綿密に管理される笠井豊久さん



▲圃場の土は排水の良いタイプの真砂土です。定植後初めての夏は水切れに注意です

お知らせ

＼ステイホーム応援! /

# お中元特別企画

受付期間 / 6月16日～8月31日まで

おうちで注文、おうちで調理! KOAの関連会社(株)オリーブジャパンがステイホームを応援!! 大変お得な、期間限定のE.V.O.(エクストラバージンオリーブ)オイル販売企画です。

A 国産・イタリアオイルセット



おすすめ!

3,500円

九州産E.V.O.オイル 100ml  
レ・フォンティ社E.V.O.オイル 200ml  
☆オイルポアラーをプレゼント

B 国産オイルセット



5,000円

九州産E.V.O.オイル 100ml  
九州産E.V.O.オイル 200ml

C イタリアオイルセット



超お買得!

3,600円

レ・フォンティ社E.V.O.オイル 200ml  
レ・フォンティ社E.V.O.オイル 500ml  
☆オイルポアラーをプレゼント

D イタリアオイル(200ml)



1,800円

レ・フォンティ社  
E.V.O.オイル  
200ml  
☆オイルポアラー  
をプレゼント

E イタリアオイル(500ml)



2,700円

レ・フォンティ社  
E.V.O.オイル  
500ml  
☆オイルポアラー  
をプレゼント

## 国産オイル

100%九州産原料。弊社搾油所で製造。九州の土の香りがする様な、まろやかな仕上がります。

## イタリアオイル

トスカーナ産。コールドプレス製法のオイルはフレッシュな香りとスパイシーな味わいが特徴です。Olivo Romolinoコンテスト農園部門で2018年、2019年と2年連続1等受賞。

※1 上記金額は全て税込み

※2 送料は一配送につき全国一律770円

※3 同一配送先で1万円以上お買い上げの場合、送料無料 ※4 KOAの会員様は表示価格より10%引き

ご注文は本誌に同封の「お中元特別企画 注文書」にご記入の上、FAXかメール添付でどうぞ

株式会社オリーブジャパン

FAX:092-738-9987

email:support@kyushu-olive.or.jp

URL:https://olive-japan.shop/



レポート

## 岡山県でオリーブ商品を代理店販売

オリーブの樹がまだ小さくて実が生っていないので、オリーブ商品を仕入れて販売したいと思った

岡山県倉敷市でオリーブ商品を販売している、株式会社パワープラントの茅野英二さんに話をうかがいました。

「2009年にパワープラントコーヒーをオープンし、3年後に喫茶室を併設しました。2017年にKOAからオリーブ苗木を購入して植樹。栽培のきっかけは、自分のオイルを作りたいと思ったことです。

現在、(株)オリーブジャパンの商品を代理店販売しています。販売では国産(新鮮と健康)をアピールします。国産オリーブオイルの流通量は少ないですが、将来、九州産のオイルが大量に作られれば、需要は増えると思います。健康志向が強い時代なので、オリーブ商品の販売はとて魅力があります」



▲オリーブ樹を眺めながら珈琲。季節を楽しめます



▲店の前にオリーブ樹。左奥にはオリーブ園が見えます



▲店に置く商品の仕入れを充実させたいと思います

株式会社パワープラント

岡山県倉敷市藤戸町天城1760-1 TEL:086-428-3706

email:powerplant@mx6.kct.ne.jp

# ＼KOAが取り扱うイタリア産オリーブ苗木のメリット！

## 本場の品種の潜在能力と、10年以上の日本での栽培実績が融合

世界中で愛用されている高品質でバラエティ豊かなイタリア産のオリーブオイル。そのオイルを生み出す本場の優秀な品種。数ある品種の中から、KOAが持つ10年以上の日本各地の情報を基に、優れた栽培実績を示している品種を厳選しています。

## 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、会員様の様々なニーズに応えます。

## KOAが取り扱うイタリア産オリーブ苗木



### 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%

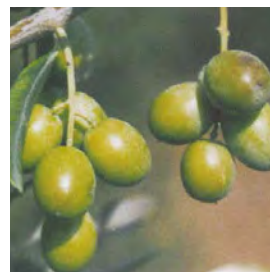
寒さ、湿気、病気に強い。オイルはマイルドで、果実風味は少ないが爽やかな味わい。



### 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・コロノ

- 食用・油用
- 油含有率 19%

寒さ、病気、害虫、乾燥に強い。適応性が高い品種。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。霜が降りたような外果皮が特徴。



### マウリーノ

- 油用
- 油含有率 20～21%

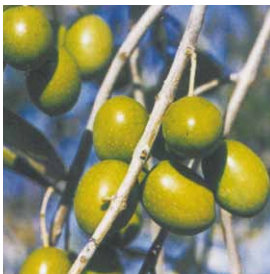
花粉が多い受粉樹。干ばつ、低温に強い。典型的なトスカーナオイルを構成する品種。



### コラティーナ

- 食用・油用
- 油含有率 21～26%

初結実までの年数が短い。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、ポリフェノールが多い。



### コレジオーロ

- 食用・油用
- 油含有率 15～18%

初結実までの年数が短い。フранトイオと遺伝子が近い。中部イタリアで多く栽培。オイルはフルーティ(刺激あり)。

※油含有率はVIVAI PIETRO PACINI社(イタリア)資料による

## 第5回 オリーブ立枯病(仮称)

## 【症状と病原菌】

葉枯れから急速に萎凋枯死し、枝や幹の導管周辺部が変色する。変色部から漏出する菌泥より細菌が分離され、検査機関により *Ralstonia solanacearum* (phyloTYPE1<アジア型>) と同定された。この病原菌は200種以上の植物に青枯病を引き起こす多犯性・土壌伝染性の植物病原細菌である。生育温度は10～41℃。高温になると発生しやすい。

## 【発生状況】

本病原菌による国内のオリーブの病害は2018年に香川県で初めて確認され、その後、鹿児島県、宮崎県、広島県、静岡県で確認された。国外ではブラジル・中国等で発生している。

## 【防除方法】

本病原菌を土壌から完全に除去することは困難で、登録農薬もないため、以下の耕種的防除に努める。

- 1) 本病発生時は、速やかに抜根して周辺土壌も合わせて圃場外に出し、焼却等の処分を行う。また、同じ場所には植えない。
- 2) 園地へ出入りする時は服、帽子、靴に付いた植物残渣や土を十分落とし、靴、手袋、手を消毒する。※消毒は70～80%のエタノール、もしくは次亜塩素酸液を使用(消毒は以下同様)
- 3) 剪定バサミやノコギリを消毒する。また、発病や感染が疑われる樹の剪定等の作業は最後に行う。
- 4) 新植時は既発生地からの苗の導入に注意する。また、過去に青枯病が発生した圃場には植えない。
- 5) 剪定した切り口に必ず癒合促進剤「トップジンMペースト」を塗布する。



▲萎凋、葉枯れ症状を見せる発病株 ▲道管周辺部が褐色に変色した枝の断面

## 編集後記

「オリーブ栽培事業は儲からない」という話をよく聞きます。利益を出す方法は本当に無いのでしょうか。今号では「オリーブ事業経営成功事例特集」と銘打ってその答えを探っています。何かお役に立てるのであれば、と快く情報を提供して下さった3カ所の生産者の方々に感謝します。

利益を出すというゴールは共通ですが、三者三様の経営方法は、オリーブを栽培する人へのヒントとなるはずです。(Shin)



## 九州オリーブ通信 Vol.12 (2021年 6月6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

HP: <http://kyushu-olive.or.jp/> email: [support@kyushu-olive.or.jp](mailto:support@kyushu-olive.or.jp)