



オリーブ栽培者のための情報誌

九州オリーブ通信

Vol.2

イタリア・トスカーナから、優良なオリーブの苗木が続々入荷!

九州でオリーブの栽培が広がっているが、そのなかでも注目を集めているのがオリーブの本場イタリア産の苗木。今年も、九州オリーブ普及協会 (KOA) に、現地トスカーナからイタリア政府証明書付きの苗が大量に到着した。



▲2.5年生苗は樹高150cmほどで到着

▶スタッフ総出で品種別に仕分け

イタリア・トスカーナより、2011年1月15日に船便で2年6カ月生苗木2,000本、3月9日に航空便で1年生苗木4,000本が“安徳台 KOAオリーブの里”に到着した。

さすがはイタリア政府証明書付きの苗木だけあって、長旅の後とは思えない生き生きとした姿を見せていた (上の写真)。

KOAではこのほかにも随時イタリア産オリーブ苗木を入荷。春の植付けシーズンを万全の態勢で迎え、栽培者に苗木を供給した。気温が上がっていくこれからは、九州はじめ全国に旅立っていった苗木たちの成長が期待される。

※KOAで取り扱うイタリア産オリーブ苗木の詳細はP.6を参照。



トスカーナの代表品種、フラントイオ

イタリア産オリーブ in 九州



熊本県荒尾市

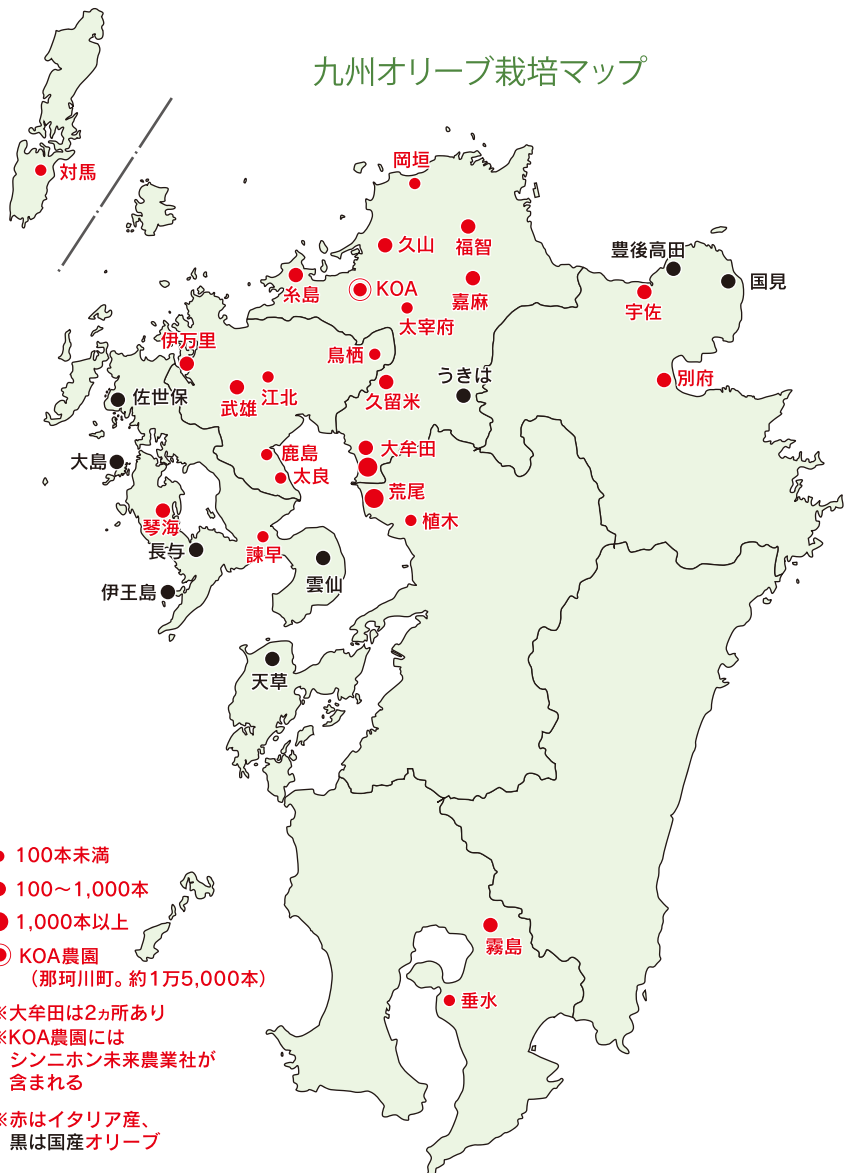
2010年5月、熊本県建設業協会 荒尾支部の9社が共同して、1,000本の1年生苗の密植栽培を開始した。数年後に移植される予定で、将来の荒尾産ブランド品化に向けて実のなる日が待たれる。このケースは異業種参入の好例ともなっている。



▶フラントイオ900本、ペンドリーノ100本を栽培

▶栽培に取り組む廣川昭敏さん(中)、市職員の上園満雄さん(左)

九州オリーブ栽培マップ



佐賀県武雄市

栽培者：(株)友廣建設
植樹時期：2010年3月
栽培数：400本



▶市も街路樹で植樹

鹿児島県霧島市

栽培者：福山黒酢(株)
社長 津曲泰作
植樹時期：2011年3月
栽培数：130本



▶生長中のレッチャーノ。陽光に映える黒酢の甕をバックに

長崎県長崎市

2011年3月、長崎市琴海の濱野圭司さんが2年6カ月生苗木156本を植樹。そこから車で5分ほど離れた畑では、福岡洋典さんが2年6カ月生苗木130本の栽培をスタートさせた。風そよぐ心地よい丘陵に、若々しいオリーブが配置されている。お二人をはじめとした長崎県のイタリア産オリーブ栽培者の皆さんをKOAは今後も強力にサポートする。



植え付けを待つ濱野さんのオリーブたち



福岡さんと共同で栽培を手がける奥村満男さん

大分県宇佐市



栽培者：

- ①久保建設(株)取締役 久保繁樹 (市議員)
 - ②宇佐神宮 蜷職司 蜷木信之
- 植樹時期：2011年3月
栽培数：190本

福岡県那珂川町



(株)シンニホン未来農業社は2011年2月、那珂川町“安徳台KOAオリーブの里”の隣接地6,000㎡に2年6カ月生苗木300本の試験栽培を始めた。シンニホングループが展開するアグリ事業の一環であり、次世代へのオリーブ栽培の可能性に注目が集まる。



福岡県大牟田市



“オリーブ普及&栽培計画”を始動させたのは、福岡県柳川市に本社を置く(株)豊解体工業。2011年3月、同社プロジェクトチームが1年生苗木100本を大牟田市の農場に植栽した。

福岡県久留米市

栽培者：籬 信一
植樹時期：2011年3月
栽培数：145本
4品種を育成中





▲ベッシア市のオリーブ苗栽培を手がけるS.P.O.敷地内で。ツアー参加者全員揃って「ハイ・チーズ！」

九州オリーブ普及協会(KOA)は2010年11月13～19日までの6泊7日の日程で、イタリア・トスカナ地方へのツアーを開催した。主なプログラムは農場や搾油施設、オリーブ苗栽培場に関する視察で、KOAによる現地パイプを利用し、一般見学が困難な場所での情報収集に重点を置いた。現地の状況をレポートする

国内におけるオリーブ栽培にとって一番大きな問題は実例に関する情報収集が困難である点だ。そこで、今回のオリーブ栽培の本場であるイタリア・トスカナ地方視察旅行では以下の点を主目的とした。

- ・オリーブ栽培場と栽培施設の見学
- ・オリーブ搾油に関する情報収集
- ・オリーブ樹の輸入法と対象種の検討

最大の特徴はKOAによる現地とのパイプを通じ、一般人では見学困難な現場情報の収集を重視した点にある。



▲S.P.O.では参加者それぞれの名がついたオリーブ苗を植樹

イタリア政府保証のオリーブ苗

最初の見学先はトスカナ最大規模のオリーブ苗栽培場を営む会社・S.P.O.だ。同社は1934年設立、年間約30万本の苗の販売実績を持ち、ピサ大学との共同研究なども手がけている。KOAとはオリーブ苗の日本国内独占販売の契約を結んでいるパートナーだ。

この施設では挿し穂、接ぎ木、種子などあらゆる育成手法を採用しており、成長過程別に苗を管理している。特徴的なのは、品質に対する徹底的な拘りだ。例えば挿し穂の場合、定期的に成長状態を確認、根が深く張らない苗はこの段階で全て捨て去る。ときにこの割合は全体の半数近くに及ぶが、多少のコストがかかってもオリーブ樹が生産者の手に渡り、その後の倒木など中長期的リスクを考慮すると、この手法がベストであるという。

苗の育成・管理法や肥料の配合方法などを見学後、イタリア政府によるオリーブ苗の品質保証システムに関する説明を受けた。この国では任意で幼木から成長段階毎に、政府の専門家によって育成環境や遺伝子レベルでの不純物、病原菌などの含有状況などを総合的に監査され、パスしたものに証明書が付与される。KOAが輸入対象とするのは、全てこれら証明書付きの苗だ。

イタリア人の大らかさ？

午後はリボルノ県の「アイローネ・グリーンセンター」に移動する。バスを下車すると、敷地内にはオリーブの香りが漂っていた。目前に巨大な搾油施設があり、収穫されたオリーブの実が次々とトラックで運ばれてくる。ここはこの地方の農家にとっての共同搾油設備と、オリーブの研究機関としての役割を担っている。

まず、オフィス棟の会議室にて、この施設のスタッフからオリーブ樹の特徴や栽培方法に関するレクチャーを受けた。途中、プロジェクターで投影されたスライドを眺めていると、明記されている数字がおかしなことに気付いた。同じ種類の実であるのに、ページによって油の含有量が微妙に異なるのだ。早速、ツアー参加者から



▲身長2m超(!)のS.P.O.社長が苗の栽培方法を説明



▲イタリア政府による品質保証を示すタグ

質問が飛び交い議論が行われたが、結局、季節や畑の状態によって実の状態は変わるため細かい数値は意味がない、ということらしい。イタリア人の大らかな国民性と日本人の正確性を美德とする感覚の差異を最初に感じた瞬間だった。

搾油施設の見学では特に抗菌処理を行うこともなく、下履き・私服のまま入館できることに驚いてしまう。

また、オリーブは種類毎に油含有量や味も異なるが、ここでは実を分別するでもなく、お構いなしにラインに流し込んでいた(当然、オイルの味覚や品質は安定しない)。その後、葉や枝など不純物の除去、洗浄を経た実が潰され、遠心分離機で油をとり出す。絞ったてのオイルは



▲オリーブの実を詰めたコンテナが山積みになっている



▲アイローネ・グリーンセンター内の搾油工場内部の様子

鮮やかなエメラルド色で、試飲すると渋くて喉が痛くなる。最終的に上澄みをすくいとり、エキストラ・ヴァージンオイルとして利用される。

見学2日目は、チェルタルド市内の搾油工場を持つ農家を訪問した。

一般道路を挟んだ丘陵地の両側に広大な農園が位置しており、敷地の境界線がどこまであるのかはつきりと確認できないほどの広さだった。園内にはワイン用の葡萄も栽培されており、オリーブ樹とのコントラストが美しい。

母屋の外周は道路に沿って数百メートルの壁が続き、そのなかに比較的小規模な搾油工場が設けられていた。この工場も付近の農家と設備を共同利用しており、われわれが待機している間にも荷台いっぱいオリーブの実を積んだトラックがやってきていた。フロントイオやレッチーノ、その他の実はやはり種類毎に仕分けされていない。

園内を回りながら栽培法や収穫方法の説明を受ける。本格的な収穫作業は地面に大きな網を敷いて、専用の機械で実を落とすという。このため、樹間は4~5メートル設けられていて(加えて葉が触れ合うと病気が発生するなどの害があるため)、樹高も極端に高くないように維持管理されている。

搾油工場は前日見学したそれと同じく、私服・土足のまま入館できた。比較的小規模なシステムだが、行程自体に大きな違いはない。ここでは洗浄され、絞り機にかけられる前の実をすぐ近くで確認することができたのだが、まだはっきりと見えるほどの量の葉や泥が混ざっていた。



▲道を挟んで左がオリーブ、右が葡萄畑。美しい共演



▲摘みたてのオリーブの実が、トラックで運び込まれる

日本産オリーブの可能性

まず、日本における食品工場では、イタリアのような衛生管理手法は認められない。その他、人件費などを考慮すると生産コストは高くなりがちだが、一方で実の収穫用機材や搾油機に関しては、国内の製造技術をもってすれば、生産性の高い設備を新たに開発できる可能性もあるだろう。

いずれにせよ、食品に対して安全性や健康志向を求めるニーズを考慮すれば、国産食品としてのオリーブ市場はまだ高い可能性を秘めているといえよう。



▲絞ったてのオリーブ油。美しいエメラルド色だが味は渋い

KOAが取り扱うイタリア産オリーブ苗木のメリット

イタリア政府による、オリーブ苗木の品質保証

KOAが取り扱っているイタリア産オリーブ苗木は、すべてイタリア政府の品質証明書付きです。「時間と手間とお金をかけて成木まで育てたけれど、実がならなかった」というリスクがありません。また、苗木の健康状態についても、もちろん厳格なチェックを受けています。

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20kg、オリーブオイルの抽出率は平均15%です。日本産の平均はそれぞれ10kg、10%。イタリア産の苗木を選べば、オリーブの実で約2倍、オリーブオイルで約3倍の生産効率の差が出ていると考えられます。

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

オリーブ育成に関しては、栽培講習会などを実施して実がなるまでバックアップ。実が採れたら、生産者が希望する量をKOAが相場価格で買い取ります。設備使用料のみでKOA所有搾油機でオリーブオイルにすることも可能なので、加工、販売まで生産者の思いのままです。



たわわに実ったイタリア産オリーブ

イタリア産オリーブ苗木の品種紹介



●フラントイオ (油用)

油含有率22~24%
病気に強く、地域対応性も高い。
香り高い



●レッチーノ (食用・油用)

油含有率25~27%
オイルは果実の風味を含んでいて
美味



●タツジャスカ (食用・油用)

油含有率23~26%
オイルはマイルドな味わい。
潮風に強い



●ペンドリーノ (油用)

油含有率22~23%
オイルは果実の風味を含んでいて
美味。花粉が多い



●マウリーノ (油用)

油含有率20~21%
オイルはくせのない味わい。
花粉が多い



●コラティーナ (食用・油用)

油含有率24~25%
ポリフェノール含有率が高い。
苦み辛みあり



●レッチョ・デル・コロノ(油用)

油含有率18~22%
湿地、湿気に強い。
九州向き品種としてイタリアが推奨



●サンタ・カテリーナ (食用)

テーブルオリーブ専用
大きな実が採れる。
比較的成長が早い



福岡洋典
新規就農者

オリーブ油の99%以上を輸入に頼る日本では、これに関する生の情報は入手困難だ。世界中に輸出している本場・イタリアで実際の生産現場を直接目にするのができた点が最も大きな収穫だった。

チェルタルド市内のオリーブ油製造設備を保持する大規模農家は付近の生産者達にこれを開放、地域産業の要になっている点が印象的だった。

また、苗木の生産現場で接ぎ木の栽培場などを見学しながら、苗木の品質の大切さをあらためて実感した。

最初は庭の観賞用に始めたオリーブ栽培だったが、これからは地域振興ため、次世代へ引き継ぐ財産を築くため、普及活動に心血を注ぎたい。今、長崎市の大村湾が見渡せる場所に農地を開拓中で、ここに数百本のオリーブの樹を植えたところだ。



土生三郎
カンファガーデン代表

2年前から福岡県大野城市の郊外、約6,000坪の敷地に「カンファガーデン」という農園を経営、野菜や果実、きのこ類、筍など多品種の食物を少量生産している。

ここでは「スローライフ・スローフード」をモットーに、忙しい現代社会に対し、イベントなどを通して食の大切さに関する情報を発信している。

イタリアは美食の国であり、農園経営や現地生活と食との係わりなどに興味を持ち、ツアーに参加した。

園内には約40本のオリーブを植樹、数年後の結実が楽しみだ。数十年間、食品加工に携わってきた経験があり、日本人の好みにあったオリーブの楽しみ方を研究・提案していきたいと考えている。

レポート①

“安徳台KOAオリーブの里” 最新レポート



▲昨年末、KOA直営農園初となるオリーブの実をつけた

九州オリーブ普及協会(KOA)が扱うイタリア政府による品質保証付き苗は、那珂川町の栽培場で管理されている。現地における最新情報をレポートする

福岡市に隣接する筑紫郡那珂川町の「安徳台KOAオリーブの里」は今春で開設1周年をむかえた。

KOAの生産・研究開発機能の中

枢となるこの施設は、大きく敷地面積約20,000平方メートルの農園と、隣接地の育苗設備を有している。

現在、前者ではKOAが直接約15,000本のオリーブ樹を栽培、昨秋には国内産5年ものの樹がこの農園で初めてとなるオリーブの実をつけた。

また今年3月からはアグリビジネスの参入を果たした福岡市の建設業・新日本建設は専用用地を6,000平方メートル確保、約300本のオリーブ樹委託生産をスタートしている。

一方、現在、栽培場においてはフロントイオやレッチーノなど7品種のオリーブ苗1~3年ものを扱い、オリーブ苗の育成・販売のほか、生産者向けの栽培技術研修、イタリア産オリーブ苗栽培法に関する様々な実証研究を手がけている。

KOAが扱うイタリア産オリーブ苗は、現地政府による品質保証が付属しており、樹木あたりの生産性が高い(品種改良により、イタリア現地では結実量が多い実績がある)のが特徴。オリーブ苗の見学や購入に関する連絡先は以下の通り。

一般社団法人九州オリーブ普及協会
福岡市中央区草香江2-5-20-302
TEL : 092-738-9975



▲「安徳台KOAオリーブの里」敷地内の新日本建設栽培地。

＝オリーブ 100万本への道 2011年＝

一般社団法人九州オリーブ普及協会(KOA)の、これからの取り組み

（オリーブの連鎖）

命をつなぐ

夢をつなぐ

ものをつなぐ

人をつなぐ

命の再生
（健康）

土地の再生
（耕作放棄地、遊休地）

人の再生
（生きがい）

生かすということ・・・

オリーブのもつカリ無限のつながり

本年度の主な活動

- ①既存の生産者への
フォローとステップアップ指導
(公的機関などとの連携を含む)
- ②新規生産者へのアドバイス
- ③オリーブ研修会の開設 <オリーブ大学校>
(講義+実技+視察)
生産者、指導者、消費者の育成
(その他)
オリーブ検定(オリーブ知識)
栽培技術の評価システムの確立
(育樹、剪定、収穫、病虫害対策技術等)
果実の評価システムの確立
(規格、等級等)
オイルの評価システムの確立
(ソムリエ等選定委員及び規格)
- ④直営農園(オリーブの里)の拡充(苗の育苗、研修施設として)
- ⑤情報発信・・・オリーブ通信 + ホームページ
- ⑥商品化に向けた研究 搾油⇒商品化

KOAは、オリーブの木を植えて、九州を元気にしたい。故郷ににぎわいを取り戻したい。それには九州に100万本のオリーブの木を植え”九州を東洋一のオリーブの島に!!”と考え実践をはじめました。昨年度はKOAA関係で約2万本のオリーブの苗木を九州に植えて頂きました。昨年度は九州での”オリーブ元年”と位置付け、これから以上の取り組みにあたりたいと思っています。

編集後記

イタリア苗木企業経営者がオリーブ栽培の決め手は、優良な苗木を選別し育てるか、そこに尽きると。数百年成り続けるオリーブの実、最初の第1歩を間違えるとあとで修復不可能。その点ではサラブレッドのF1苗木を選びたい。トスカーナ生まれで九州育ちのオリーブオイルが数年後に誕生予定。

九州オリーブ通信 第2号

発行者: 古賀直樹
発行所: 一般社団法人九州オリーブ普及協会 編集部
〒830-0032 福岡県久留米市東町495-1
TEL: 0942-27-7413 FAX: 0942-31-1191
info@kyushu-olive.or.jp http://www.kyushu-olive.or.jp/
平成23年7月15日発行
※ 本会報に関するお問い合わせ・お申し込みは上記までご連絡ください

推薦図書コーナー

育てる・食べる・楽しむ
「まるごとわかる
オリーブの本」
岡井路子著 1,680円
KOAからお取り寄せできます。
お問い合わせください。

