



オリーブ栽培者のための情報誌

九州オリーブ通信

Vol.4

トピックス①

イタリア・トスカーナにてKOAスタッフが研修!

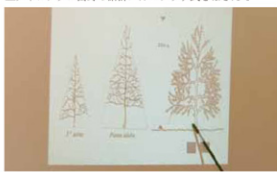
設立以来イタリア産オリーブを扱い現地との太いパイプを築く一般社団法人九州オリーブ普及協会(以下KOA)の栽培指導者が、聖地トスカーナで得たもの、考えたことは? →P.2、3も参照



▲フィレンツェ出身の講師ルカ・ソッチ氏をほさんで



▲高所の剪定が大変かつ危険なことも、低木仕立てを勧める理由



▲多様な樹形を学ぶ。坐学でのひとコマ

2013年4月11日～20日の10日間、KOAと連携する農業生産法人合同会社九州オリーブファーム代表の山本康弘と、株式会社KOAオリーブアカデミーの麗仁一がAccademia Dell'Olio(アカデミアデルオーリオ)の協力のもと、イタリア・トスカーナにおいてオリーブの栽培を中心に学んできた。



▲訪問した生産者のうちのいくつかは、単一品種のエキストラバージンオリーブオイルをそろえていた。ソースを作る際に重宝するレストランや、好きな品種のオイルを楽しみたい人などが購入しているという

行って見てわかること

ITの進化、普及により日本にいたから各国の品物が手に入り、動画で世界中の様子が分かる現在、人々はなぜわざわざ海外へ行くのか? 現地で体験して初めて理解できることがあるからである。

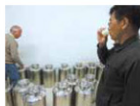
オリーブオイル生産量がイタリア全体の約5%にすぎないトスカーナ州が、世界のオリーブ栽培の聖地で、エキストラバージンオリーブオイルの代名詞となっているのは、良質な苗木、数千年を経た栽培や搾油の技術、厳正なオイルの品質基準、世界へ向けたハイセンスな訴求によるところが大きい。つまり、さまざまな局面でのクオリティである。

そのことを踏まえて7カ所のオリーブ生産者、オリーブ苗木会社3社、搾油機メーカー、農機具メーカー、イタリアオリーブオイルソムリエ協会関連組織を訪問してKOAが習得してきた技術、収集した情報は、吟味を加えて九州オリーブファームによる指導、KOAオリーブ大学、講習会等を通じて随時伝えている。

トスカーナの遅い夕暮れ、ふもとの教会の鐘の音が黄金色に染まったオリーブ畑を上っていくときに存在した「そこでしか味わえないもの」を、できれば実際にイタリアで皆さんに感じてもらい、九州、日本のオリーブ文化をひと味深いものにしていただければ、なおのこと幸いである。



▲剪定前(左)と剪定後と比較、中央部は光が入るようにスッキリと、樹全体を柱に仕上げる高さを決めるが、この場合は樹高が高すぎるので調整。そして剪定のほうに葉が多く残るように判定している



▲外気の影響を受けにくい、温度がほぼ一定に保たれる分厚い壁の保存庫で貯蔵されているエキストラバージンオリーブオイル。この生産者は品種ごとに分けており、試飲とこの違いがよくわかる



▲地中海性気候の4月の空気が中部イタリアの陽光に照くなく、なだらかな傾斜地にちりばめられたオリーブ樹が春風に吹かれ銀緑色に揺れる。手前はぶどう、左右奥の苗木は茶杉

▲オリーブの本場だけあって、電動の収穫機械も用途に合わせて豊富なラインナップから選べる



▲実技研修中の2人によって剪定されたオリーブ樹の前で。足かけ1週間、朝から夜まで数十本の特選を種、ついにソック講師からOKサインをもらえるまでに上達した。喜びを隠し切れない弟子と冷静な講師の顔が対照的である



イタリアで得て、日本で考える

生産性の高い剪定が最も勉強になりました。乾燥する夏場に下草を刈るのも昔からの知恵ですね。意外だったのはトスカーナの土が粘土質ということ。

夏に多雨で冬に乾燥する日本には土壌管理の容易さ、寒害防止という二点で大きなメリットがあると私は考えます。

帰国後、苦土石灰を10a辺り400kg撒いてpH調整中です。

▲情報を背にする九州オリーブファーム代表・山本康弘

SPO社長の歓迎交流会

2013年6月6日、カノピアーノ福岡においてSPO社(P.8参照)のピエトロ・バラキニ社長の歓迎交流会が盛大に行われた。

設立当初よりKOAはトスカーナの老舗オリーブ事業会社である同社と協力して日本にオリーブを普及させており、今回の会はバラキニ社長の初来日に合わせてKOAが主催したものである。



中央の長身の男性が、ピエトロ・バラキニ社長

イタリア産オリーブin九州



右から4人目、若い帽子が平石さん



オリーブ畑の名前にも想いがこめられた

イタリア産オリーブの植樹式には幼稚園児たちを招待、仲良く水をやりながら「大きくなーれ!」

佐賀県鳥栖市

栽培者：山津啓二
植樹時期：2011年2月

スモーク材としてオリーブを使うことを主な目的として栽培を始めた山津さん。オリーブの樹は最高級の素材という。



植樹されているどの樹も枝ぶりが良く育っており、これからが楽しみ

長崎県南島原市

栽培者：平石和則
植樹時期：2013年3月

地元議会の議員も務めた平石さん。オリーブを地域の将来に役立てたい気持ちか強いが、栽培の最大の理由はオリーブが愛しくならないからだと話す。



熊本県玉名郡和水町

栽培者：有働淳二
植樹時期：2013年3月

有働さんの夢は「熊本を日本のオリーブの里に」「オーナー制度（グリーンツーリズム）の普及」の二点。オーナー制度は既に盛況で、会員向けイベントも行っている。



みかん農家として培った技術を活かした質的、量的にオリジナルなオリーブを目指す。難しいほどやりがいがあると語る



2.5年生のフロントイオ、レッチーノ、ペンドリーノ計170本を植樹。和水町はみかん栽培が盛んなため、代料作物としてオリーブを植える農家も増えている

将来は地域として観光農園、加工場、販売所を手掛ける。近くの温泉を使って都市住民の癒しニーズにも応える予定

九州オリーブ栽培マップ (2013年6月30日現在)



福岡県鞍手郡小竹町

栽培者：古河機械金属株式会社
植樹時期：2012年3月

ボタ山跡地など20万平方メートルの広大な土地を活用し、企業環境・社会活動の一環としてオリーブを栽培している。



緩やかな傾斜地にゆったりとした配置で植え付けられているオリーブ。背景にボタ山が見える



畑場の一部ではブルーベリーも栽培されており、収穫の時期には果物狩りの家族連れなどできわ

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。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果の量は平均15kg、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5kg、10%。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が相場価格で買い取ります。設備使用料のみでKOAグループ所有搾油機でオリーブオイルにすることもでき、加工、販売まで思いのまま。

2種類が加わり全12品種となったイタリア産オリーブ苗木

 <p>New ●ノチェッララ・デル・ペリーチェ (食用・油用) 油含有率18%~22% 最高品種の一つで、オイルは優美。 品種は問わないが、受粉樹が必要。</p>	 <p>New ●ビチョリーネ (食用・油用) 油含有率14%~18% フランスの代表的品種。収量安定。 低温、乾燥に強い。受粉樹が必要。</p>
 <p>●フラントイオ (油用) 油含有率18%~22% 地域対応性が高い。 良質のオイル分を含み香りも高い</p>	 <p>●レッチーノ (食用・油用) 油含有率14%~18% オイルは果実の風味を含んでいて美味</p>
 <p>●タツジャスカ (食用・油用) 油含有率18%~22% オイルはマイルドな味わい。 潮風に強い</p>	 <p>●ペンドリーノ (油用) 油含有率18%~22% オイルは果実の風味を含んでいて美味。花粉が多い</p>
 <p>●モライオロ (油用) 油含有率22%~ 良質なオイル分を含み味はフルーティ。 果実はやや小ぶりの短楕円形</p>	 <p>●コレジョラ (油用) 油含有率18%~22% 果実は中型晩成種。葉は緑葉で やや丸みを帯びている</p>
 <p>●マウリーノ (油用) 油含有率18%~22% オイルはくせのない味わい。 花粉が多い</p>	 <p>●コラティーナ (食用・油用) 油含有率18%~22% ポリフェノール含有率が高い。 苦み辛みあり</p>
 <p>●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</p>	 <p>●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</p>

油含有率はSFO(イタリア)資料による

レポート① 九州でイタリア産オリーブの収穫迫る!

2010年3月を手始めに栽培をスタートした熊本県荒尾市のイタリア産オリーブが、2013年7月現在実をつけており、当地の栽培者の皆さんも収穫を楽しみに生長を見守っている。

秋には、勇気を持って栽培に踏み切られた荒尾の先達が、「イタリア産オリーブが果たして九州で結実するのか」という疑問に対する、はっきりとした答をきっと出しているはずである。



▲写真は、坂田昇さんの畑のイタリア産オリーブ。品種は、イタリア・トスカナ産のレッチーノ



特集 KOAグループの搾油機でオリーブオイル初搾り!



▲2012年秋に荒尾で収穫した国産オリーブをKOAグループ所有の搾油機で搾った「荒尾で採れたオリーブオイル」

KOAグループの株式会社 オリーブジャパンが所有する搾油機による初搾りが、2012年10月に行われた。高品質のオリーブオイルを得るには搾り方も重要。写真上はKOAと協力関係にある油メーカー、平田産業有限会社の熟練オペレーターによる搾油の様子と、搾りたての無ろ過オイル。



▲2012年12月に熊本県の荒尾市オリーブ研究会が主催したオリーブ試食会。上の写真にあるオリーブオイルも会場に供され好評であった



▲パートナーシップを確認するバラキーニ社長(右)と古賀代表理事。
KOAは日本とイタリアの文化交流を手がけるイタリア会館・福岡を通して、
発足当初よりSPO社からオリーブの苗木を輸入している

2013年6月12日、イタリア会館・福岡においてイタリアのオリーブ総合会社SPO社(ピエトロ・バラキーニ社長)とKOA(古賀直樹代表理事)が、「日伊オリーブ協会」を設立する覚書に調印した。

8月中にも発足する同協会は、イタリア人技術者による栽培指導やオリーブ関連の事業化などを行う。



▲SPO本社があるトスカナ州・ペーシヤは、オリーブの苗木の町

2013年3月9日、株式会社KOAオリーブアカデミーが運営するKOAオリーブ大学第2期が、佐賀県三瀬村のどんぐり村で開講した。

初日は土づくり、植付けの実習で各班の記念植樹も行われ、翌10日は「なぜイタリア産苗木なのか」など熱のこもった講義に加えて活発な意見も交換された。

日本初のオリーブ専門教育機関として2012年3月にスタートした同校。関東、関西、中国地方からの参加も含めて今期の入学者数は31名と昨期から大幅増となり、平均年齢は61歳から40歳台へ若返った。



九州オリーブ通信 第4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25年7月15日発行

* 本誌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

オリーブ大学のDVD発売!



全4回に分けて行われる大学の、
各国の実習と講義の模様を収録。
●1回分(選択自由)

⇒5,000円

●全4回分+使用テキスト

⇒40,000円

お問い合わせ、お申し込みは、<http://kyushu-olive.or.jp/>