



オリーブ栽培者のための情報誌

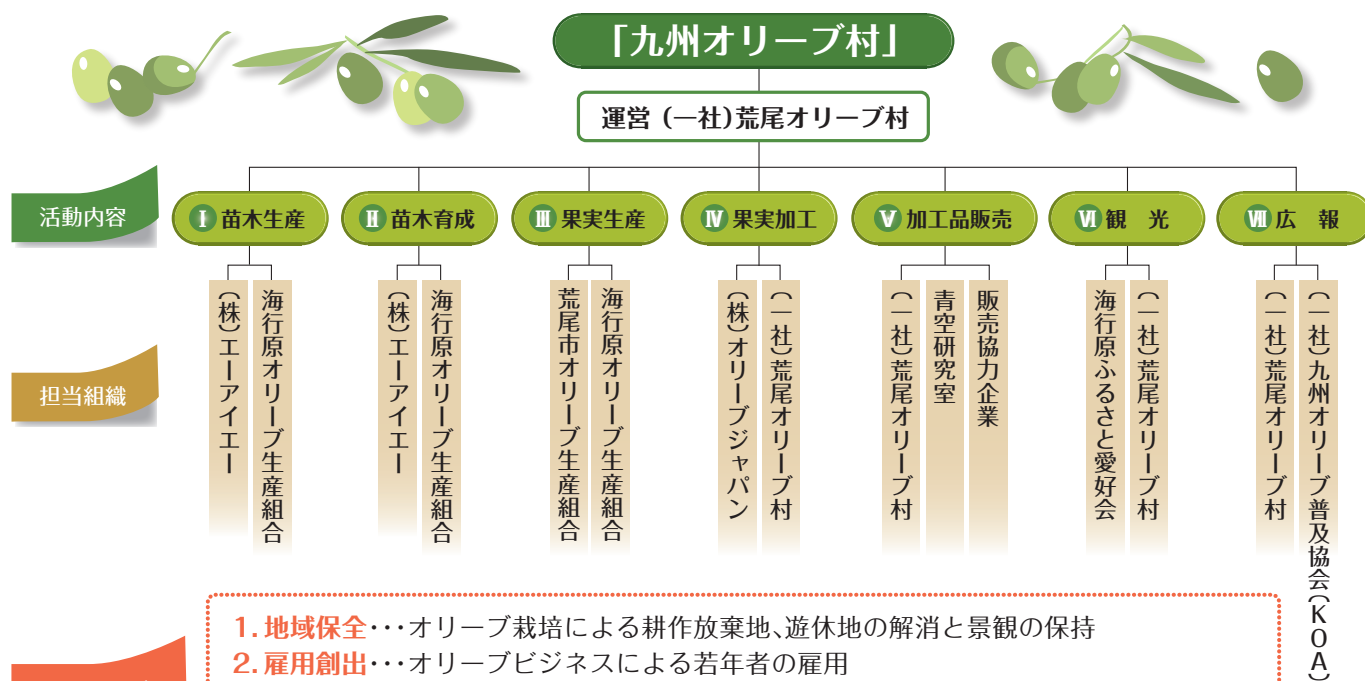
九州オリーブ通信

Vol.6

トピックス①

将来に向けた「九州オリーブ村」構想が始動!!

2015年6月、熊本県荒尾市の樺・海行原地区で「九州オリーブ村」構想が動き出しました。海行原オリーブ生産組合、荒尾市オリーブ生産組合、海行原ふるさと愛好会、株式会社オリーブジャパン、一般社団法人九州オリーブ普及協会(KOA)を構成メンバーとして、2015年8月設立予定の一般社団法人「荒尾オリーブ村」が運営するものです。⇒次ページも参照



「九州オリーブ村」の使命

- 1. 地域保全**・・・オリーブ栽培による耕作放棄地、遊休地の解消と景観の保持
- 2. 雇用創出**・・・オリーブビジネスによる若年者の雇用
- 3. 定住促進**・・・オリーブでの魅力づくりによる移住者の増加、現居住者の確保
- 4. 交流人口の拡大**・・・オリーブを核とした、国内観光のみならずインバウンド観光の開発
- 5. 新たなオリーブ文化、産業の創出**・・・地域資源(人、物産、企業等)とのコラボレーション

▲2015年6月28日現在



▲品種保証付きのイタリア産親木から挿し穂を採ります



▲「海行原オリーブ生産組合」の5名を中心に粉骨砕身中です

「九州オリーブ村」構想の要のひとつ、日本での“苗木生産”を始める目的は次のとおりです。

1. 苗木の生育向上

- ①長距離輸送による苗木衰弱の防止
- ②日本風土での誕生による環境適応力の向上

2. 苗木の安定供給

- ①輸出国の事情による供給リスクの回避
- ②検疫上および輸入規制のリスクの回避

3. 苗木価格の低減

- ①輸送費、通関費用などのコストの削減
- ②大量生産による生産コストの削減

I オリーブ苗木生産



▲イタリアの技術指導のもと、挿し木で苗木を生産します



▲種から育てた4年生苗(左)と、挿し木生産の1年生苗を比較



▲定植前の親木。水管理が重要です



▲挿し木ハウス近くの圃場に親木を定植



▲日伊の技術が融合した挿し木ハウス

II オリーブ苗木育成



▲イタリア直輸入ハウス部材を組立中

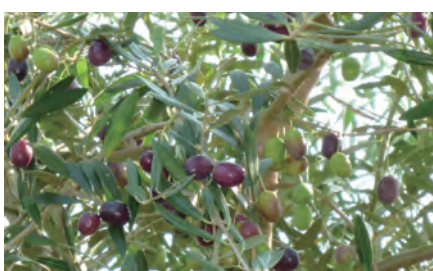


▲品種、年生別に土入れ作業を進める



▲温度、湿度管理下でハウス育苗

III オリーブ果実生産



▲収穫を待つイタリア産オリーブ樹

IV オリーブ果実加工



▲搾油プロセスのひとつ“練り込み”

V オリーブ加工品販売



▲荒尾市産のオリーブオイルと新漬け

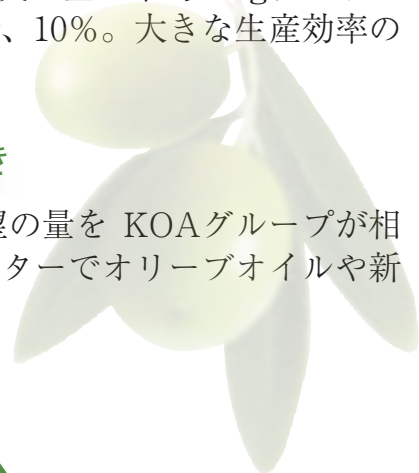
● KOAが取り扱うイタリア産オリーブ苗木のメリット ●

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15%です。日本産の平均はそれぞれ3kg、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。

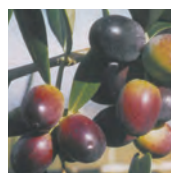


KOAが取り扱う12品種のイタリア産オリーブ苗木



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%
湿気、寒さ、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。



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。



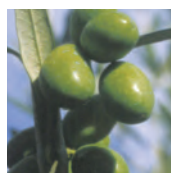
ペンドリーノ

●油用 ●油含有率 22~23%
花粉が多い受粉樹。低温に強い。オイルの風味は繊細で美味。



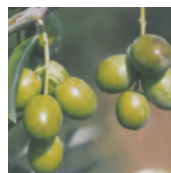
マウリーノ

●油用 ●油含有率 20~21%
花粉が多い受粉樹。低温、湿気に強い。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。



レッチョ・デル・コルノ

●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。



コレッジョーロ

●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)。



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。



ピチョリーネ

●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
比較的生長が早く、低温に強い。塩漬け専用品種で、大きな果実が採れる。

※油含有率はVIVAI PIETRO PACINI社(イタリア)資料による

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



佐賀県唐津市

- 栽培者: 唐津オリーブ研究会
- 植樹時期: 2014年3月他

唐津コスメティック構想と絡めた生産物の高付加価値化を目指す唐津オリーブ研究会。



▲6月。一雨ごとに萌芽の勢いが増していきます

◀先人の苦勞が偲ばれる石積みの段々畑にて



▲スピード感を持ってオリーブ事業に取り組む唐津オリーブ研究会会長の山浦康男さん

- 栽培者: 清水章生
- 植樹時期: 2011年3月他



清水さんが所属する研究会「イル'オリーブの風」で、2015年7月、オリーブリーフティー(下写真)を発売!



▲2015年5月、清水さんのオリーブ園で、ついに数本の樹が開花しました

▲九州産リーフ100%。お問合せは092-791-9009へ



宮崎県串間市

- 栽培者: 倉永忠彦
- 植樹時期: 2015年5月

宮崎県最南端の都井岬でオリーブ栽培が始まりました。倉永さんの仕事は有機肥料や土壌改良資材関係。ノウハウに期待です。



▲オリーブ園は野生馬が棲息する絶景の土地です



▲左は倉永さんのお母さん。お若い!



▲万全な風対策が必要と話す倉永さん。後ろには日向灘



静岡県

- 栽培者: 一般社団法人 静岡県オリーブ普及協会(SOA)
- 植樹時期: 2015年4月

2014年12月に設立された一般社団法人「静岡県オリーブ普及協会(SOA)」。代表理事の山本貴史さんは静岡県議会議員として活躍中です。

▶SOAのお二人、近藤佳裕さん(左)と柳沢勝彦さん。静岡県浜松市にて



九州オリーブ栽培マップ

(2015年6月27日現在)



▼イタリア産オリーブ樹

青森県	12本
茨城県	11本
栃木県	3本
東京都	30本
神奈川県	159本
新潟県	約1,000本
静岡県	502本
関西地区	約600本
鳥取県	8本
岡山県	3本
山口県	312本

※栽培本数の修正、栽培地の追加などがありましたらKOA(092-738-9975)へご連絡ください



▲浜松市の圃場。まずは県西部を中心に普及活動が行われています

◀袋井市の畑では、窒素を固定する根粒菌が付着する大豆も栽培



長崎県平戸市

- 栽培者: 平戸オリーブ振興協議会
- 植樹時期: 2011年4月他

平戸市では「平戸オリーブ振興協議会」を中心に300本以上のオリーブ樹が栽培され、同市の島々でも栽培への動きが活発化。



▲「平戸オリーブ振興協議会」は、2014年シーズンよりKOAグループの加工センターへオリーブ果実を出荷されています

◀「樹が生長してきて、今年は大なる収穫アップが見込める」と予想するのは、同振興協議会代表の磯本重明さん

2015年5月21日～28日、KOA関係者2名がイタリア・トスカーナへオリーブ苗木生産研修に行きました。苗木の国内生産により、生産性の高い苗をより普及しやすくすることができます。

「九州オリーブ村」（本誌 P.1、P.2参照）で始まる苗木生産に向け、イタリア最大のオリーブ苗木生産地トスカーナ州ペーシャで研修を行いました。

当地で1870年に創業した名門の苗木会社 VIVAI PIETRO PACINIにて、KOA荒尾育樹場技術責任者の坂田昇さんと KOA

オリーブ栽培技術チーフの麗信一が、オリーブ苗木保証協会の Mario Pacini会長より、苗木生産を中心に本場の技術を学びました。

日本での苗木生産の目的は、“苗木の生育向上”“苗木の安定供給”“苗木価格の低減”の3つです。本誌 P.2もご覧ください。



▲「親木からどの枝を採るべきか」。PACINI会長（手前）から実地で指導を受けます



▲挿し床が設置されたハウスで、挿し方やその後の管理方法をレクチャー



▲鉢上げされた挿し木の根の色つや、張り方を記録する坂田さん（左）



▲左から2人目の Andrea Goriさんが管理しているオリーブ園にて



▲現地では、KOAグループに輸出する2年生苗を準備している最中でした



▲ヨーロッパ有数の農業資材会社 AGRARIA CHECCHI SILVANOにて



▲ペーシャの農業教育機関の名門、農業技術研究校。PACINI家親子三代も通いました



▲丸ごとオリーブがゴロゴロのフォカッチャ。生地もオリーブも美味！

▶研修最終日。背後にはペーシャ川が流れます。PACINI会長（右から2人目）の左は会長のお姉さん



トピックス②

2014年9月、「オリーブ加工センター」が完成！

2014年9月15日、KOAの関連会社である(株)オリーブジャパンが経営する九州初の本格的な「オリーブ加工センター」が完成しました。オリーブ事業の3つの柱である、“作れるか”“加工できるか”“売れるか”の2つめの柱を支えます。

- 住所：福岡市博多区西月隈 5-12-7（福岡空港至近）
- 面積：1,000㎡（土地）、400㎡（建物）
- 設備：イタリア製搾油機（果実洗浄機、濾過機含む）、オリーブ新漬け設備、作業室、冷蔵室、倉庫、説明会場（定員50名）、駐車場（15台）



- ① 搾りたてオリーブオイルの風味は、まさにオリーブジュース
- ② キリンのような右側の機械がオリーブ果実の洗浄機。洗われた実が左側の搾油機へ送り出されているところです
- ③ 完全独立型のオリーブ作業室。室外から見学することも可能です。写真はオリーブ果実の新漬けを袋詰めしているところ
- ④ 九州初の本格的なオリーブ加工所は、オリーブ色の看板が目印
- ⑤ 2014年10月のこけら落としの搾油見学会には、九州中の生産者、マスコミ各社が当加工センターに来られました

お知らせ

2015年も九州産100%のオリーブ商品に乞うご期待！！

九州産オリーブ果実だけを使ったエクストラバージンオリーブオイル、オリーブ果実の新漬け、オリーブ果実のオイル漬けの限定予約販売の受付を2015年10月より開始予定。ご予約やご注文の方法、商品の詳細、お問合せは下記までどうぞ。

株式会社オリーブジャパン

TEL.092-726-8015 FAX.092-791-3800

Eメール：support@olive-japan.net

HP：http://olive-japan.net/index.html



写真は2014年の商品。2015年につきましては10月より左記HPで紹介します

「実践・オリーブ起業塾」を開講します!!

【講座名称】 実践・オリーブ起業塾

【講座内容】 オリーブを素材として、栽培、観光、福祉、健康産業などの起業に必要な基礎的技術と経営学の座学、および実習

【開講日程】 「実践・オリーブ起業塾」 2015年9月、10月、2016年1月～6月。全9回

「食 Pro.検定・レベル1研修」：2015年11月、12月。全3回 ※いずれも詳細は下表を参照

【開講場所】 福岡市中央区天神の研修室、福岡市博多区西月隈の(株)オリーブジャパンのオリーブ加工センター、九州内の協力オリーブ圃場

【受講料】 「実践・オリーブ起業塾」：80,000円(税別)

「実践・オリーブ起業塾」+「食 Pro.検定・レベル1研修」：100,000円(税別)

【講座定員】 30名(先着順、定員に達し次第締切)

【申込期間】 2015年7月1日より申込受付開始

【申込方法】 下記のいずれかより、連絡先明記のうえ申込み

eメール：support@olive-japan.net

FAX：092-791-3800

【問合せ先】 株式会社オリーブジャパン

TEL：092-726-8015

【実施主体】 一般社団法人 日本オリーブ普及協会(NOA)

【運営機関】 株式会社オリーブジャパン



「実践・オリーブ起業塾」の基本スケジュール ～明日へつながる「食と農と健康」ビジネスへのチャレンジ～ (2015年は福岡市を拠点として開塾)

年 月	日	講座形式 (12:30~14:00)	講座タイトル	講座形式 (14:10~17:00)	講座タイトル	会場
2015年 9月	6日 下旬	開塾式 経営座学①	あいさつ、オリエンテーション	実習①	知り合う・話し合う・認め合う	福岡市・天神
			国内オリーブ産業の現状と展望	実習②	先駆者圃場での収穫実習体験	熊本県・荒尾市
10月	中旬	技術座学①	加工技術(オリーブの搾油 & テーブルオリーブス)	実習③	(株)オリーブジャパンの搾油・加工場での見学及び実習	福岡市・西月隈加工センター
11月	中旬の2日間	食 Pro.検定・レベル1研修	6次産業化論・食品衛生管理・農産物と水産物・食品加工	食 Pro.検定・レベル1研修	経営及び経営分析の基礎・食品流通	福岡市・天神
12月	中旬の1日間	食 Pro.検定・レベル1研修	実習：農産物と水産物	食 Pro.検定・レベル1研修	実習：食品加工・物流センター視察、食 Pro.レベル1修了式	福岡市・天神
2016年 1月	中旬	技術座学②	オリーブ栽培技術(植付け～農薬～剪定)	経営座学②	農業経営のトレンド(有機栽培へのチャレンジ)	福岡市・天神
2月	中旬	実習④	農園視察と剪定講習	実習⑤	土づくり・床づくり実習	未定
3月	中旬	実習⑥	植付け実習および圃場管理	実習⑦	テイスティング&試食会(懇親会)	未定
4月	中旬	経営座学③	グローバル GAPについて	経営座学④	耕作放棄地の活用&農地バンクについて	福岡市・天神
5月	中旬	経営座学⑤	オリーブ+(畜産物・水産物)=商品価値を高める	経営座学⑥	オリーブ+(既存の農産物)=商品価値を高める	福岡市・天神
6月	中旬	経営座学⑦	農業経営(個人・法人経営)	経営座学⑧	農業会計について、修了証書授与式	福岡市・天神

(注) 1. 当塾は、原則として日曜または祝日の午後からの開講です。

2. 「食の6次産業化プロデューサー(愛称：食 Pro)」は、国家戦略・プロフェッショナル検定のひとつで、食の6次産業化を担う人材の認定、育成を目的としています(レベル1～レベル6)。

3. 「食 Pro.検定・レベル1研修」は、レベル認定機関・一般社団法人 食農共創プロデューサーズへ、教育研修機関としての「育成プログラム」認証を申請中です。

九州オリーブ通信 Vol.6 (2015年 6月28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