



オリーブ栽培者のための情報誌

九州オリーブ通信

Vol.7

トピックス①

九州各地で続々とオリーブが開花!!

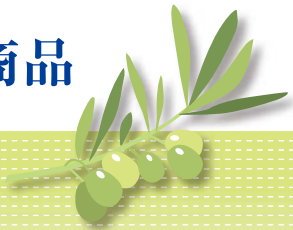
栽培者の希望を込めて植樹されたオリーブ樹が、九州の各地で開花年齢を迎えました。九州で花が咲き、実が生ることが確認され、オリーブ栽培の広がりが加速しています。



▲満開のオリーブの花。落花後、受粉・受精してできた幼果は肥大、成熟していき、9月下旬～11月の収穫期を迎えます



▲左よりオリーブのつぼみと溝口孝さん（宮崎県）、満開の花と上園満雄さん（熊本県）、落花後の幼果と清水美作さん（長崎県）



「捨てる場所がない」といわれるオリーブ

現在、オイルや新漬け(塩漬け) はもとより、さまざまなオリーブ加工商品が九州で作られています。本誌で、そのうちの一部を紹介します。オリーブの果実や枝葉の生産者、それを原料として加工商品をつくる加工業者、

加工商品の販売者、関連する運送、包装、容器などの業者、そしてオリーブ加工商品の愛用者……。KOAは、オリーブ事業に関わるすべての皆さまが心身ともに豊かになることを目指して、オリーブ普及活動を続けています。



▲九州産オリーブ果実だけが原料のオリーブオイル。右写真は量り売り



▶九州産オリーブ100%のオリーブ茶です



▲オリーブ果実のオイル漬け二種
 ▲オリーブ果実の新漬け。収穫したての緑果を塩水に漬けたもの



上段左から時計回りに、葉とオイルを使ったオリーブ石鹸、搾油残渣を配合した飼料、オリーブオイル入り化粧品、葉で染色したオリーブ染め、釉薬に灰を用いたオリーブ小岱焼



● 上記商品についてのお問合せは弊協会(巻末参照)までどうぞ ●

● 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

は特にお薦めの品種



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。



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。



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。



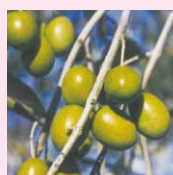
マウリーノ

●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。



コレツジョーロ

●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)。



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。



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・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。

※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

長崎県佐世保市(宇久島)

- 栽培者: 宇久島オリーブ振興協議会
- 植樹時期: 2016年4月

五島列島の最北部にある島で、地域の未来のために本格的なオリーブ栽培が始まりました。



◀ 宇久島オリーブ振興協議会の宮崎吉男会長



◀ 日々の管理に余念がない入口敏治さん



▲ 前列は、現地の「株式会社 零」のお二人です



◀ 振興協議会発足式の厳かな様子



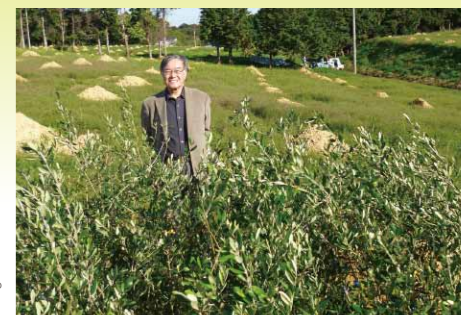
◀ 島は、美しく豊かな海に囲まれています

兵庫県淡路市、南あわじ市(淡路島)

- 栽培者: 有限会社 中垣技術士事務所、株式会社 ハーベストファーム
- 植樹時期: 2015年11月

関西の法人2社が、淡路島でオリーブ事業をスタート! 定植後も堅実に管理が続けられています。

▶ 植樹日の中垣剛典さん。苗木を前に



▶ 直線に植えた樹々が芽吹いています



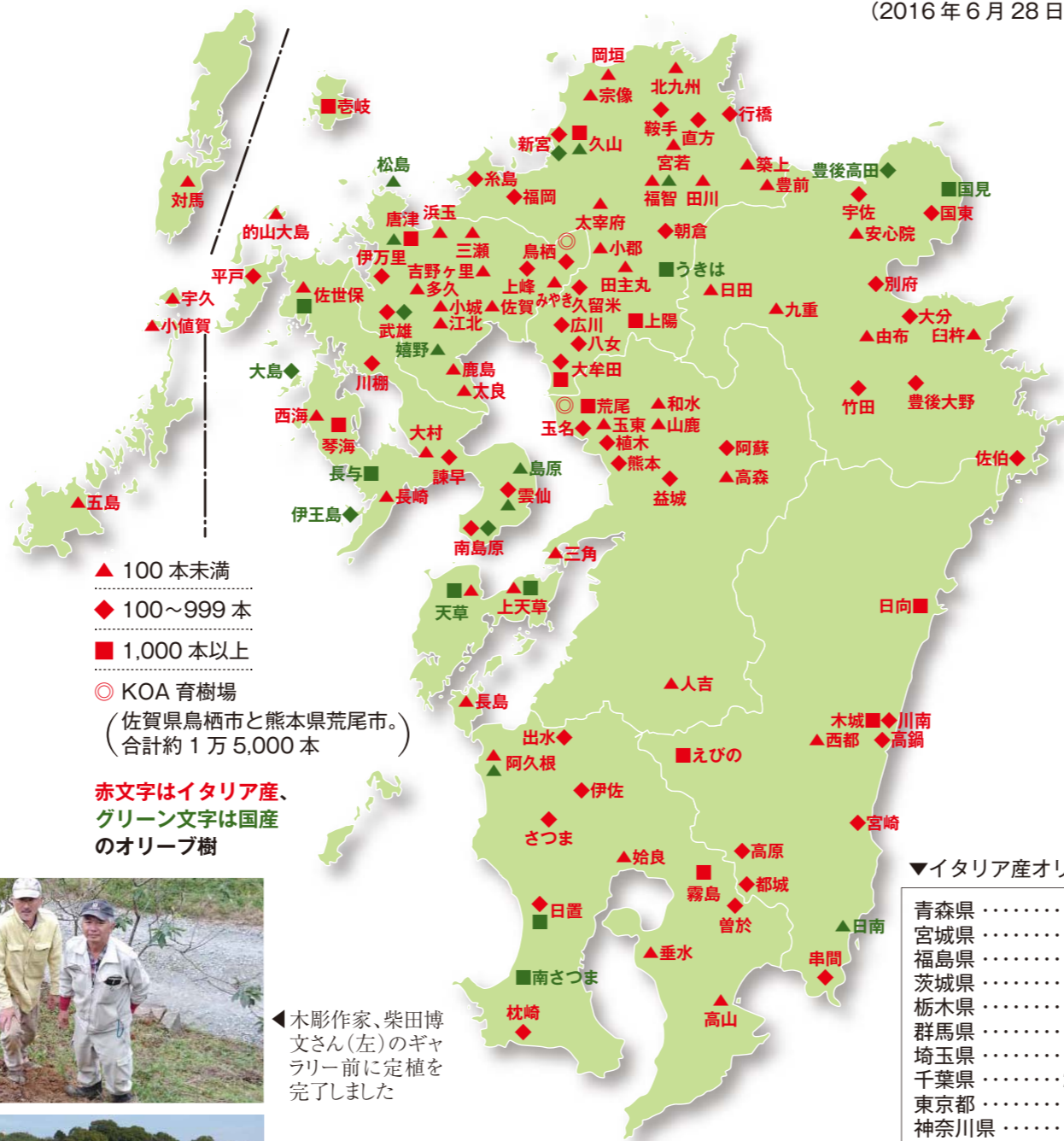
▲ 右のお二人がハーベストファーム関係者



▶ 緩傾斜地に約400本のオリーブ樹が並ぶ中垣園

九州オリーブ栽培マップ

(2016年6月28日現在)



▼ イタリア産オリーブ樹

青森県	12本
宮城県	2本
福島県	3本
茨城県	11本
栃木県	3本
群馬県	2本
埼玉県	5本
千葉県	201本
東京都	37本
神奈川県	185本
新潟県	約1,000本
岐阜県	5本
静岡県	1,834本
三重県	2本
関西地区	1,536本
鳥取県	32本
岡山県	7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



◀ 木彫作家、柴田博文さん(左)のギャラリー前に定植を完了しました



◀ 仲西優満さん(中央)は、将来、移植する場合を考えて大鉢にも植樹

福岡県糸島市

- 栽培者: 糸島オリーブ協会
- 植樹時期: 2015年3月他

観光地、移住先として人気を集める糸島市で、徐々にオリーブ栽培が広がっています。



▲ 蓑田昌治糸島オリーブ協会会長(中央)



▲ 藤永典弘さん(左)の圃場にて

宮崎県西都市

- 栽培者: 有田文彦
- 植樹時期: 2015年11月他

知人の企業での加工、販売も視野に入れて栽培を始められました。



▲ 手作りの看板では樹の配置図を品種別に色分け



◀ このオリーブ樹は、芝畑に植えられています

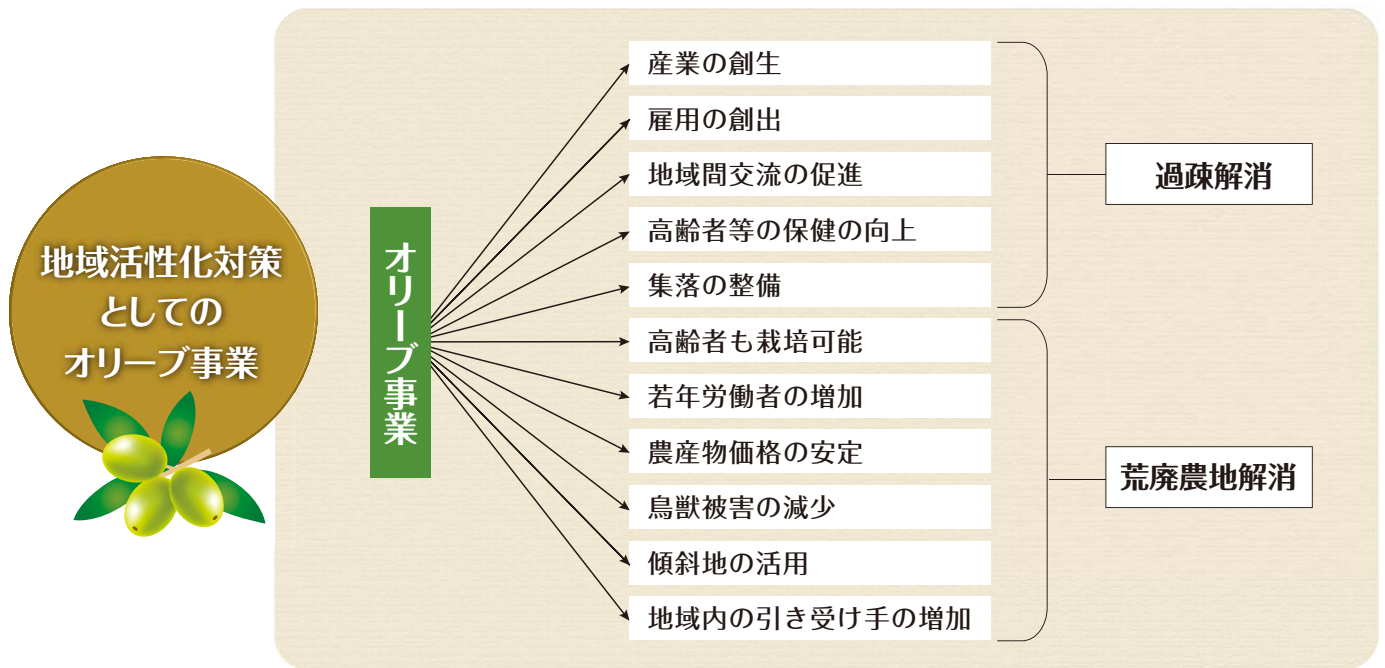
地方を取り巻く状況

過疎化

現在、日本全国の過疎地は776市町村に上り、その面積は国土の半分以上を占めます。一方で、過疎地域は、食料、水、エネルギーの供給、国土の保全、伝統文化の継承などの機能を有しています。国が過疎対策を重視するのは、このように過疎地域が国民全体の安全・安心で文化的な生活を支える不可欠な場所だからです。

荒廃農地の増加

農業に着目すると、農村では都市部に先駆けて高齢化や人口減少が進行して農業就業者が高齢化、減少し、耕作放棄地の面積が年々増え続けています。特に九州では、平成26年の鹿児島県、長崎県の荒廃農地面積がそれぞれ全国1位、3位となっており、早急にその対策が求められています。



地域活性化の現場から

農林水産大臣賞受賞!

熊本県荒尾市の「海行原ふるさと愛好会」が、平成27年度農山漁村女性・シニア活動表彰の「シニア起業・地域活性化部門」で、最優秀賞（農林水産大臣賞）を受賞されました。荒尾市「九州オリーブ村」でオリーブ樹育成に協力されている同会のメンバーもいらっしゃいます。



▲齋藤健農林水産副大臣より表彰状を受け取る荒木俱則会長(左)

地域おこし協力隊員インタビュー



▲熊本県荒尾市「九州オリーブ村」前田道範さん

- 地域おこし協力隊への応募理由：農村部で生活を送りたいと思っていたので。
- 住んだ感想：荒尾市は気候も人も穏やかで、とても生活しやすいです。
- 当地の「オリーブ事業で地域活性化」への印象：皆さんが荒尾市をオリーブ産地にしようと夢を持って取り組み、生き生きとしていて素晴らしいと思います。
- 将来の夢：自給自足の生活をして、オリーブを子供と一緒に育てていきたいです。

国境離島新法について

2016年4月20日、「有人国境離島地域の保全及び特定有人国境離島地域に係る地域社会の維持に関する特別措置法」、いわゆる国境離島新法が成立しました。条文には「雇用機会の拡充等」が明記されており、オリーブ事業は立法趣旨にかなうと弊協会は考えます。また、「航路、航空路運賃等の低廉化」「生活又は事業活動に必要な物資の費用負担の軽減」の規定もあり、この法律がオリーブ事業を後押しできるものであるとも認識しています。該当地域の皆さまが当法の適用を受けてオリーブ事業という持続可能な地場産業により島を活性化させ、法の目的を達成されることを願います。当法は10年間の時限立法で2017年4月1日から施行されます。

【講座名称】 実践・オリーブ起業塾 (in 福岡)

【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農業技術と経営学および実習

【開催日程】 「実践・オリーブ起業塾 (in 福岡)」：2016年9月～11月。全9回

「食 Pro. レベル1 研修」：9月18日、19日、25日。全3回 ※いずれも詳細は下表参照

【開講場所】 福岡市博多区西月隈の株式会社 オリーブジャパン研修所、および近郊のオリーブ圃場

【受講料】 Aコース「実践・オリーブ起業塾 (in 福岡)」のみ：80,000円 (税別)

Bコース「実践・オリーブ起業塾 (in 福岡)」+「食 Pro. 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】 2016年7月1日から申込受付開始

【申込方法】 右記のいずれかより申込み 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 (当塾運営機関) 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)

第2期「実践・オリーブ起業塾 (in 福岡)」基本時間割～明日へつながる「食と農と健康」ビジネスへのチャレンジ～ (福岡市を拠点として2016年9月3日開講予定)

	開講日	曜日	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
A 1	2016年9月3日	土	開塾式	挨拶、自己紹介、オリエンテーション		コミュニケーション、知り合い・語り合う	㈱オリーブジャパン研修所
A 2	9月4日	日	技術座学①	オリーブ栽培技術 (植付～育樹～剪定)	技術座学②	加工技術 (搾油&塩漬け等)	㈱オリーブジャパン研修所
B 1	9月18日	日	食Pro. レベル1研修	6次産業化論	食Pro. レベル1研修	食品衛生管理、農産物と水産物	㈱オリーブジャパン研修所
B 2	9月19日	月	食Pro. レベル1研修	食品加工、食品流通	食Pro. レベル1研修	経営及び経営分析の基礎	㈱オリーブジャパン研修所
B 3	9月25日	日	食Pro. レベル1研修	実習：農産物と水産物	食Pro. レベル1研修	実習：加工・物流センター視察、食Pro. レベル1 修了式	㈱オリーブジャパン研修所
A 3	10月2日	日	経営座学①	国内オリーブ産業の現状と展望	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)	㈱オリーブジャパン研修所
A 4	10月9日	日	経営座学③	価値を高める：オリーブ+ (畜産物・水産物)	経営座学④	価値を高める：オリーブ+ (既存の農産物)	㈱オリーブジャパン研修所
A 5	10月10日	月	経営座学⑤	農業経営 (個人・法人経営)	経営座学⑥	農業会計について	㈱オリーブジャパン研修所
A 6	11月6日	日	実習①	先行者圃場での収穫体験及び選果実習	実習②	㈱オリーブジャパンの搾油・加工場で、オリーブ搾油見学及び加工実習	福岡市近郊で調整中
A 7	11月19日	土	実習③	土づくり・床づくり実習	実習④	植付実習および圃場管理	福岡市近郊で調整中
A 8	11月20日	日	実習⑤	植付実習および圃場管理	実習⑥	テイスティング&試食会 (懇親会)	福岡市近郊で調整中
A 9	11月27日	日	経営座学⑦	グローバルGAPについて	経営座学⑧	耕作放棄地の活用&農地バンク修了証書授与	㈱オリーブジャパン研修所

注) ・「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 Pro. 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 (内閣府から委嘱) から認定を受けるための「育成プログラム」です (段位はレベル1～レベル6)
・実習①～実習⑥は、別途費用が発生する場合があります
・講座最少催行人数：A コース⇒10名、B コース⇒8名

第1期「実践・オリーブ起業塾」が修了!

2015年9月に開講した第1期「実践・オリーブ起業塾」が、2016年6月19日、福岡市博多区西月隈の株式会社 オリーブジャパン研修所にて修了しました。2016年1月の大寒波や、同年4月14日以降発生して

いる熊本地震による休講もありましたが、受講生全員が全課程を終えられ、一般社団法人 日本オリーブ普及協会の「オリーブ事業化アドバイザー」となりました。今後の一層の活躍が期待されます。



▲ 第1期「実践・オリーブ起業塾」塾生と塾関係者。濃密な講義の後ですが、まだまだ皆さま元気です

以下、受講生アンケートより

「起業塾で同志に会えて良かった」「収穫実習が印象深い」「これを機に地元農業組合の研修にも参加して勉強する」「将来、オリーブ事業で障がい者を雇用したい」「6次産業化の必要性が分かった」「多くの方と農作業を共有して健康を維持したい」「KOAはオリーブを全国に普及させてほしい」「専門分野の先生方から学べてためになった」「今後の受講者特典の充実を期待」



▲ オリーブ果実の収穫実習



▲ 修了証書が授与されました

「オリーブ栽培を検討している」「オリーブ事業に興味がある」という方々を対象に、KOAでは、オリーブ栽培地やオリーブ加工センターの視察、オリーブ事業についての説明会を承っています。2015年は20以上の団体様より、視察および説明会のお申し込みをいただきました。

“百聞は一見に如かず”。お気軽に下記連絡先までお問い合わせください。

なお、できるだけ多くの皆さまにご参加いただけるように、お申し込みは団体様、法人様に限らせていただきます。ご了承ください。

— 栽培地視察 —

- 視察地はご相談のうえ決定
- 視察料がかかる場合があります
(最大1人500円)
- 所要時間は約1時間30分



— 加工センター視察 —

- 視察地は福岡市博多区
- 視察料はかかりません
- 所要時間は約1時間



— 説明会 —

- 説明会場はご希望に応じます
(九州外の場合は別途相談)
- 説明会の料金はかかりません
- 所要時間は約1時間30分



視察、説明会の問合せ先

一般社団法人 九州オリーブ普及協会(KOA)

TEL:092-738-9975 eメール:support@kyushu-olive.or.jp

編集後記

「平成28年(2016年)熊本地震」により亡くなられた方々とそのご家族に対し、謹んでお悔やみ申し上げます。また、被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

今年、九州各地で生長中のオリーブの樹、開いた花、膨らんだ果実を見ました。オリーブ事業が少しでも九州

復興の支えとなり、オリーブの立ち姿が見る人を安らがせ、オリーブオイルが皆さまの健康に寄与すればよいなど願いながら。

(Shin)



九州オリーブ通信 Vol.7 (2016年 6月29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