



オリーブ栽培者のための情報誌

九州オリーブ通信

Vol.8

トピックス

国産オリーブオイルを使った化粧品を開発!!

一般社団法人九州オリーブ普及協会（KOA）グループのオリーブ加工商品に、いよいよ化粧品が登場します！ 準備に4年を費やし、貴重な国産エクストラバージンオリーブオイルを使用した逸品です。

また、各生産地が KOA へ委託して「我が地域産のオリーブを使った化粧品」を作り、特産品としてご自身で販売することも可能となります。

なお、KOA の会員の皆さんは、代理店制度を利用して弊協会が取り扱う化粧品やオリーブオイルなどを販売することもできます。詳細は本誌 P.3 をご参照ください。

地域の6次産業化をサポートするために、私たちはこれからも研鑽を重ねていきます。



▲KOA のオリジナル化粧品ブランド“NIPPON OLIVE LAB”シリーズから、まずは洗顔フォーム（左）と化粧水が登場！



充実するオリーブ関連商品ライン アップ……6次産業化を目指して



オリーブは高付加価値作物

九州で本格的にオリーブ栽培が始まって約10年、KOAが発足して8年。各地で実が採れ始めています。6次産業化により生産者の利益を増やすため、私たちは生産の次のステップである加工、そして販売の充実に取り組んできました。主なオリーブ関連商品をここに紹介します。多くの果樹と異なり、オリーブの果実を流通させるには専門的技術を伴う加工が必要です。コストがかかりますが、それに見合う商品ができます。そして、KOAの会員は、弊協会の加工センターおよび協力企業でオリーブ加工商品を作り、ご自身で販売することもできます。また、弊協会が取り扱うオリーブ関連商品の“販売会員(代理店)制度”も始めます。詳細は次ページをご覧ください。

*P.2、3の表示金額はすべて消費税8%込み
*KOA会員は表示金額より1割引きで購入できます

化粧品

日本産オリーブ(エクストラバージンオイル・果実・葉他)のみを使用した商品のブランドである“NIPPON OLIVE LAB”シリーズの化粧品4種。KOAオリジナル開発品



- ▲洗顔フォーム 100g……2,160円
豊かな泡立ちで健やかに洗い上げるクリームタイプ
- ▲化粧水 120ml……4,320円
リッチな有用成分がしっかり肌を潤す
- ▲美容液 30ml……6,480円
潤いに満ちたエイジングケア
※2018年販売開始
- ▲クレンジング 200ml……3,780円
しっかりメイク汚れを落とす
※2018年販売開始

オリーブ茶、飼料、木工製品

オリーブ茶・・・九州産のオリーブの葉のみでつくったオリーブリーフティー
木工製品・・・オリーブの樹でつくった手作りのピアス、スプーンなど
飼料・・・KOA加工センターで出る搾油残渣をミックスした家畜飼料



▲オリーブ茶 2.5g×10袋……1,296円



▲木工製品



▶飼料

エクストラバージンオリーブオイル

オリーブの基幹加工品であるオイルの中で最高グレード品。希少な100%国産ものと、KOA提携農園から直輸入する本場イタリア・トスカーナ産のものを用意!

100%国産



◀100ml……2,700円
国産オリーブ果実を100%使用!
KOAオリジナル商品
※2018年1月販売開始予定



◀200ml……4,320円
国産オリーブ果実を100%使用!
KOAオリジナル商品
※2018年1月販売開始予定

イタリア・トスカーナ産

好評販売中!!

グレペペーザ社

約300の生産者が集う共同搾油所のオリジナルブランドオイル。

【使用品種】

レッチーノ60%
フラントイオ30%
ペンドリーノ10%



◀100ml 瓶入り
……1,500円



◀200ml 瓶入り
……2,000円



◀5,000ml 缶入り
……25,000円

マイルド系

レ・フォンティ社

ワインで有名なキャンティ・クラッシコ地区の心臓部に位置する。

【使用品種】

フラントイオ75%
レッチーノおよびモライオロ25%



◀200ml 瓶入り
……2,000円



◀250ml 瓶入り
……2,500円



◀5,000ml 缶入り
……20,000円

ピター系

塩漬け、オイル漬け



◀国産オリーブ果実100%の塩漬け 固形量 100g
……648円



◀国産オリーブ果実100%のオイル漬け 固形量 80g
……1,080円

“販売会員(代理店)制度”がスタート! KOAのオリーブ関連商品をあなたの地元で販売してみませんか

「まだ商品化するほどオリーブの実が採れていないが、同じ品種でつくったオイルを先行販売して地域のオリーブへの関心を高めたい」「これから希望者を募ってオリーブ栽培を始めるので、オリーブ加工商品を取り扱って地域のモチベーションを上げたい」など、KOAが取り扱うオリーブ関連商品の販売に関心がある方は、ぜひ今年から始まる“販売会員(代理店)制度”をご活用ください。なお、取扱商品は今後増える予定です。お問合せ、お申込みなど詳細は下記までどうぞ。

掲載商品や“販売会員(代理店)制度”に関するお問合せ先

一般社団法人 九州オリーブ普及協会 (KOA)
電話:092-738-9975 FAX:092-738-9987 e-mail:support@kyushu-olive.or.jp

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

大分県宇佐市

- 栽培者: かなび研究会
- 植樹時期: 2016年3月

関東、東海在住の女性7名で結成された「かなび研究会」。そのメンバーがローテーションで宇佐市のオリーブ園の栽培管理をされています。オリーブ栽培の新しいカタチが現在進行中です。



▲定植時は、地元のシルバー人材センターの方々が協力しました



▲研究会メンバーの地道な栽培管理で見るとみるうちに生長しました

福岡県糸島市

- 栽培者: 友清英文
- 植樹時期: 2015年3月

休日しか圃場へ行けないそうですが、丹念な管理で樹が生長しています。



▲赤土のオリーブ園は幹線道路の近く ▲今年切開花!



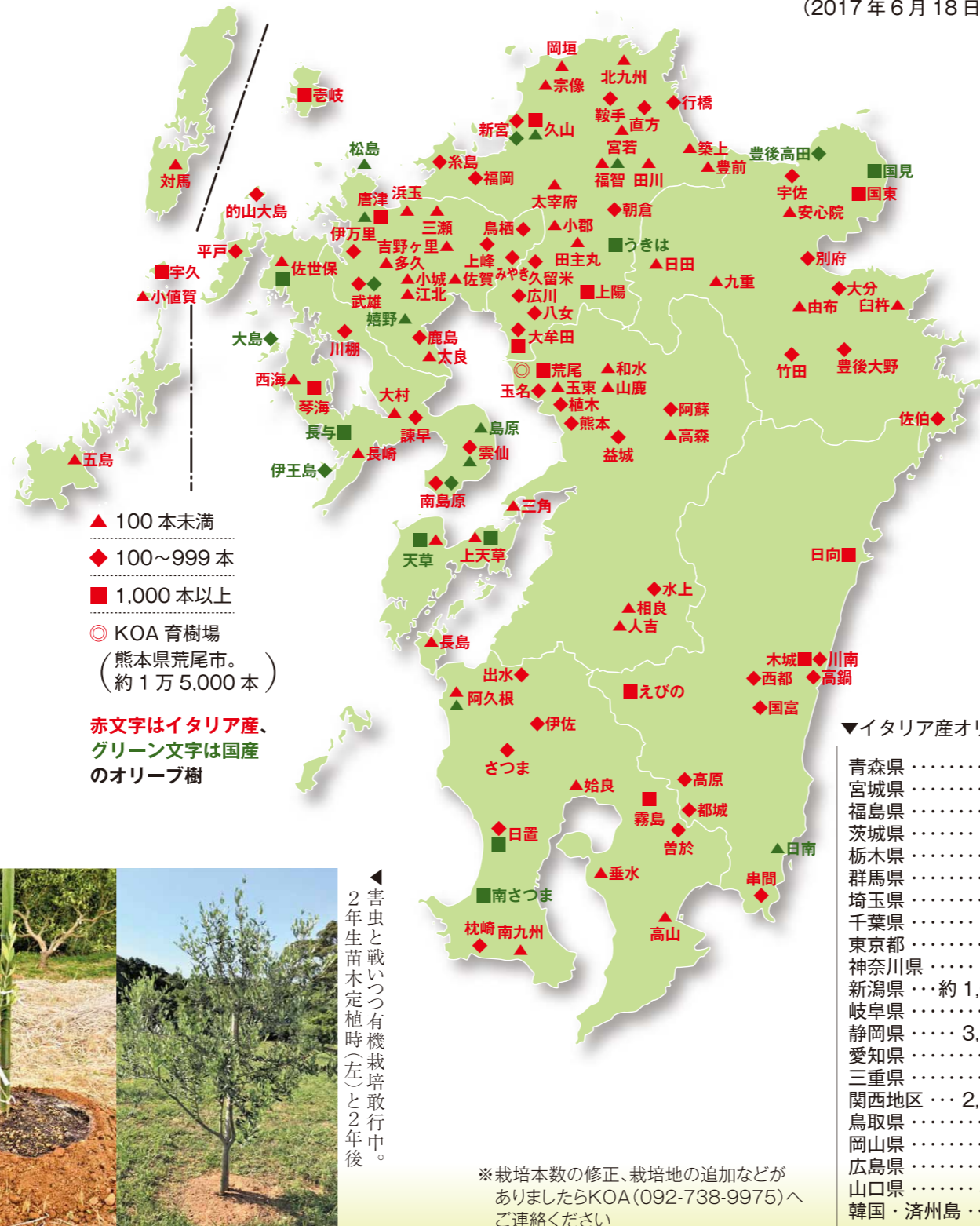
▲「かなび研究会」の大橋ご夫妻



▲開花した樹も多く、これからが楽しみです!

九州オリーブ栽培マップ

(2017年6月18日現在)



▲害虫と戦いつつ有機栽培敢行中。2年生苗木定植時(左)と2年後



大分県国東市

- 栽培者: キュウセツ AQUA株式会社
- 植樹時期: 2016年10月他

キュウセツ AQUA株式会社は2016年10月より国東農場でオリーブ栽培を開始されました。目標は10,000本とのことです。



▶ 農園竣工記念式典の様子



▶ 元杭次郎農場長(右)と光武慎司さん。圃場ではトラクターでやり取り



▲現在約3,500本を栽培中。多くの樹に花芽がつかました



▶ 写真は広大な農場の一部。奥に伊予灘が見えます

長崎県南島原市

- 栽培者: 佐藤ヤス子
- 植樹時期: 2016年3月

オリーブを素材とした観光、福祉、健康産業も学ばれています



▲ナギナタガヤを利用した草生栽培の畑

▲定植1年で圃場の佐藤ヤス子さんより高くなりました



気候にも恵まれ、順調な現況

2017年6月18日現在、九州各地のオリーブ開花、結実状況は良好で、特に初めての収穫を予定している生産地では期待が高まっています。秋まで果実を守るために、施肥、かん水、病害虫防除が重要となっ

てきます。気象の影響が大きな農業ですが、機を逸しない栽培管理が、毎年のコンスタントな収穫への王道です。なお、農作業中は暑さ対策にご注意を！



▲オリーブのつぼみと大村湾と清水美作さん



▲溝口孝さんの樹は、昨秋の豪雨を乗り越えて開花しました



▲同じ房に落花、満開、つぼみが入り混じる



▶うまく受粉した樹に幼果が育っています

シリーズ

オリーブの病害虫対策

第1回 オリーブアナアキゾウムシ

オリーブ栽培で最も注意すべき害虫。成虫(写真左)は3、4年間生存し、樹の上部で樹皮や葉を食害した後、地面近くの樹幹に産卵。孵化した幼虫(中央)が樹幹内に潜入して食害し、最悪の場合は樹が枯れる。薬剤散布等による産卵や食害の予防が重要。幼虫の食害箇所からオガクズ状の木屑(右)が出るが、地下や、地面から離れた枝の分岐部を食害した場合は木屑を見つけにくいので、葉の黄変やくすみ、落葉等で判断して食害部を見つけ全て捕殺する。傷んだ樹幹にはトップジンMペーストを塗る。

【活動期間】 3月末～11月末

【防除方法】 薬剤散布⇒スミチオン乳剤、ダントツ水溶剤、アディオン水和剤などを使用。各薬剤の用法・用量を守る

捕殺⇒成虫は地際近辺や枝の分岐部に潜むものを捕殺。幼虫は樹幹内にいるものをマイナスドライバーなどでほじくり出して捕殺

耕種的防除法⇒清耕栽培で成虫が好まない明るく乾燥した環境を作る



▲体長13～15mm、体幅約6mm



▲樹幹内に複数いることが多い



▲木屑があれば至急処置する

● 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

は特にお勧めの品種



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%
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。



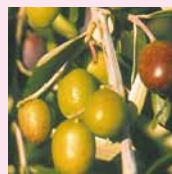
レッチョ・デル・コルノ

●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。オイルの風味は繊細で美味。樹形は開帳型。



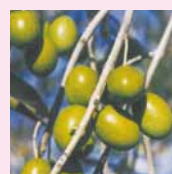
マウリーノ

●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%
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)。



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
干ばつ、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

2017年11月、KOA主催、SOA(一般社団法人 静岡県オリーブ普及協会) 共催による、“イタリア・トスカーナ オリーブ実習体験旅行”を開催します。

歴史ある農園でオリーブ果実を収穫したり、日本では見られないスケールの施設で搾油を見学したり、オリーブ園内でパーティを楽しんだり、イタリアのマンマの料理教室に参加したりと、日本では体験できないことづくしの内容となっています。搾りたての無濾過エクストラバージンオリーブオイルも味わえるかも！

現地のオリーブ園、搾油施設と提携している弊協会ならではの、普通の観光ツアーでは実現できない企画です。

参加お申込みや旅行の詳細は下記 URL よりご確認ください。

http://kyushu-olive.or.jp/documents/20171119_tourJoin.pdf



旅行日 2017年11月19日(日)～11月25日(土)

参加費用 福岡発着289,000円(定員20名) 名古屋発着297,000円(定員10名)

募集締切 2017年7月末日(定員になり次第締め切ります)

注意事項 参加者はKOAまたはSOAの会員および同伴者に限り
名古屋発着の参加者が10名未満の場合は福岡発着に変更となります
ホテルは2名様1室です。1人部屋は別途費用がかかります
その他、注意事項あり。上記URLより必ずご確認ください。ご覧になれない方は、電話(092-738-9975)でお問い合わせください



編集後記

2016年は、1月に鹿児島県の伊佐市で-15.2℃、梅雨には熊本県上益城郡甲佐町で歴代全国4位タイとなる1時間降水量150mm、秋の台風では宮崎県日向市で578mmの観測史上最大24時間降水量を記録しました。そのような状況はオリーブの収穫量にも影響を及ぼしました。しかし、気候の影響は作物や国を選びま

せんし、果樹栽培事業は10年スパンで考えるべきでしょう。

昨年の試練を乗り越えて現在育っている多くの幼果を大切に育てて、今年を豊作の年としましょう。

(Shin)



九州オリーブ通信 Vol.8 (2017年 6月19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