



つかってみんさい、オリーブオイル

きょうこのきょうの食卓

オリーブオイルでおいしく健康!

夏の定番! トマト冷やっこ

あっさりさっぱり簡単な冷やっこはわが家の食卓にもよく登場します。ときには旬の野菜をトッピング。栄養満点、ヘルシーでおいしい一品になります。



つくりかた

トマトは食べやすい大きさにカットし、ちりめんじゃこ、ハーブ塩、オリーブオイルでマリネして、しばらく置きます。浸透圧でトマトから水分がじゅわり。これを一緒にかけるのがおいしいんです。

材料(2人分)

オリーブオイル 大さじ2
豆腐 1丁
トマト 1個
ちりめんじゃこ 大さじ2
大葉(かざり用) 2枚
塩 少々

※オイルはエキストラバージンを
※豆腐は木綿・絹 どちらでも
※じゃこのかわりにしらすでもOK
※ハーブ塩や塩麹もおすすめ

番外編 こちらもオススメ、梅ドレッシング!

たたいた梅干しに、梅酢と砂糖、オリーブオイルをよく混ぜると梅ドレッシングが完成。冷やっこのほか、サラダ、冷しゃぶなど何にでも応用できるので、こちらもお試しあれ!

行ってみんさい、モデル園



柿浦地区モデルオリーブ園



概要・品種

敷地面積 1100㎡
平成23年開園
ルッカ 38本 ネバディロ・ブランコ 23本
ミッション 22本 マンザニコ 19本
計 102本のオリーブを育てています。

シンボルの樹

モデル園の隣にある柿浦小学校。校庭にある大木は、ながらく「何の樹だろう?」と謎に包まれていました。高さ10メートルにもなるその樹が、樹齢60年を超えるオリーブだとわかったのはつい最近のこと。今でも毎年、元気に実をつけています。



オリーブ トピックス



オリーブ110番

オリーブに関して分からないことがありましたら何でもご相談ください。 → オリーブ振興協議会事務局
電話 0823 40 2770 (農林水産課内)



助成金

江田島市ではオリーブ振興に係る経費について補助金制度を設けています。「荒廃した農地の整地」「土壌改良」「オリーブの倒伏防止等のための支柱等の設置」に係る経費などが補助金対象になります。詳しくは市農林水産課HPで。

編集後記



島内各地へ足を運び、おひとりでも多くの栽培者さんにお会いしたいと思っています。<峰尾>



この「オリーブだより」を通して私たち地域おこし協力隊の想いもいっぱい届くといいな! オリーブはもちろん、私たちのことも身近に感じてもらえますように。<西村>



協力隊日記から



5月19日(木) 青少年交流の家へ

「江田島青少年交流の家」。広島市近郊出身の皆さんならば、カッター訓練やキャンプファイヤーなど青春の思い出があるのではないのでしょうか?



「江田島青少年交流の家」と江田島市は今年3月にオリーブの産地化に向けて連携協力を結びました。年間を通して、多くの学生さんが訪れる江田島青少年交流の家で、江田島市がオリーブの島だと知ってもらえるように取り組んでいきます。

その第1弾が、オリーブの植え付け。きょうは2品種10本の苗を持って行きましたよ。8本を管理研修棟に向かって右側、希望の橋を渡る手前に植え、残りの2本は、玄関先に置いてもらえるように鉢植えにしました。

4月に研修で学んだ水締めや男結びもばっちり(?)! 青空の下、気持ちよく植え付けられました! 交流の家のシンボルになってくれればいいなあ! と思います。<西村>



オリーブだより えたじま

オリーブの「今」を伝える情報紙

VOL.1 2016 SUMMER | オリーブだより、創刊

5/8 ピンクリボンキャンペーン



6年目を迎えた「江田島のオリーブ」

オリーブのブランド化・6次産業化を目指し「江田島市オリーブ振興協議会」が発足して6年目を迎えます。

行政・企業・市民が一体となり、2011年にスタートしたオリーブ振興計画。

現在、12,000本のオリーブが江田島市内で育てられています。

江田島のオリーブは今どうなっているのか。これからどうなっていくのか。

「江田島のオリーブ」の「いま」をお伝えしたくて、『オリーブだより』を創刊します。

4月から活動を開始した「江田島市地域おこし協力隊」ふたりが『オリーブの今』をお届けします。

「こんにちは、地域おこし協力隊です」

江田島市のオリーブ振興計画を耳にしたとき、わたしはとてもワクワクしました。島をあげての新しいチャレンジ。とても夢のある話だと感じました。

「夢」にはもちろん、影があります。移住者のわたしにはまだ見えてこない部分かもしれませんが、5年が経過したからこそ出てきた課題もあることと思います。わたしは今35歳。神奈川から移住しました。島のなかで、わたしのような世代に雇用が生まれたなら、人口減少に歯止めをかけられると信じています。

「オリーブを産業に」「オリーブで雇用創出を」活動の任務は最長3年。3年後も江田島で住み続けられるよう、オリーブに寄り添いながら可能性を探っていきたいと思っています。ともに「江田島」を想う皆様、どうぞよろしく願い致します。<峰尾亮平>

江田島で暮らしはじめて早3か月、自然と島内に植えられているオリーブの樹に目が向くようになりました。結実した実の赤ちゃんを見つけるたびに、いとおしく思っています。わが家にも2鉢やってきました。新芽が芽吹いています。

さて、「オリーブ普及員」としての役割は、オリーブやオリーブオイルの魅力を発信していくことだと考えています。先日、地域の方から「オリーブオイルのおいしさが分からない」というご意見をいただきました。オリーブオイルの正しい使い方を伝えることも大切な役目ですね。オリーブやオリーブオイルがもっとも身近な存在になりますように。「普及員」という名の自称「食いしん坊担当」としてがんばります。どうぞよろしく願い致します。<西村京子>

「オリーブオイルの楽しみ方って？」

自称・食いしん坊担当

オリーブの楽しみ方を広く知ってもらうために
そんなオリーブオイルが楽しめる、江田島のオリーブの情報発信基地「江田島オリーブファクトリー」が7月にグランドオープンします（峰尾さんからのパスを受ける言い方ならば、2次産業、3次産業の部分を担う、「6」が実現した場所です）。ここは、オイルを搾る加工場（2次産業）のほか、江田島の栽培者さんの実で搾ったオリーブオイルが

江田島のオリーブ、6年目の新展開

島のオリーブが製品化。「育てる」と「食べる」がついにつながる。江田島育ちのオリーブを味わえる新名所『江田島オリーブファクトリー』



「オリーブを植えてどうなるん？」

オリーブの「6」 1+2+3を目指して

「0」から「1万2千」→5年間のお話
江田島市内にあるオリーブは現在1万2千本。そのうち市民の皆さんが植えてくださっている本数は実に8千本を超えます。5年前、ないところからこの計画がスタートしたことを思うと、この進展は目覚ましいものがあります。毎年冬には市がオリーブ苗木の助成配布を実施。皆さんの畑やご近所さんのお庭で輝いているオリーブは、おそらくこの機会に入手したものですね。助成配布時に3年生だったオリーブの樹。それから2〜3年経って、皆さんのオリーブは元気にしていますか？

オリーブを植えて、その「先」のお話
「オリーブを植えてどうなるん？」。「儲かるん？」。そんなお声をよく耳にします。ミカンやイチジクのように、「実ったらそのまま食べる」ということが出来ないオリーブ。「手間じゃね」そんなお声も耳にします。ここで少し、育てた「先」のお話をさせていただきます。

峰尾 亮平



オリーブ栽培技術指導員

皆さんが育てた実がオイルに
昨年度、市民の皆さんが収穫したオリーブの

実は約千キログラムありました。約1トン。なかなかの数字です。この1トンは、その後どうなったのでしょうか。
まずはおうちでオイルを楽しむ
収穫した1トンのうち、4割の皆さんは「まずは自家用で楽しむ」ことをご希望されました。晴れの日も雨の日も、よくよく見守ってきた愛着深いオリーブの実ですから、どこにも手放さず自分で楽しみたい。とってもよくわかるお気持ちです。わかるどころか、羨ましくもなりません。自分で育てたオリーブオイル。なんとも素敵な話ですし、味もきつと格別だったことでしょう。
「江田島のオイル」として製品化
1トンのうちの残りの6割は企業が買い取りました。皆さんが市内各地の畑で育てたオリーブが、ひとつにまとまって商品化される。5年前には夢のような話だったこの計画が、遂に現実のものとなったのです。「江田島産オリーブオイル」。島に暮すわたしたちにとつて、またひとつ自慢出来るものが誕生しました。

「育つ」↓「実る」↓その先、 1+2+3
「オリーブの樹を育てる（1次産業）」
【実を搾ってオイルにする（2次産業）】
【製品販売・レストランで提供（3次産業）】
5年前、江田島市は「オリーブのブランド化・6次産業化」を目標に掲げました。5年前には「1」すらなかった江田島で、この春、遂に初めての「6」が実現したのです（この話のつづきは横の西村さんにバスのします）。

わたしもどよめかすべしだぞ
「地域おこし協力隊」としてのわたしの任務は、なかでもそのうちの「1」を皆さんと一緒に取り組むことです。「1」とはつまり、「オリーブの樹を育てる」こと。
「オリーブを植えてどうなるん？」
「どうなるん？」の先が、江田島でもちよつとだけ見えてきました。「育てる」「搾る」「造る」「売る」「食べる」「広める」「使う」「楽しむ」。江田島で出来始めたこの「オリーブの輪」。ひとりでも多くの方と一緒に味わいたいと思っています。ぜひ、その輪に加わってください。

オリーブの「3」（3次産業）



地元産の食材を使った「ちりめんじゃこ水菜のピッツア」



お昼にテラスで乾杯するワインは最高！



江田島の特産品が並ぶショップはまさに江田島の「良いモノ発信地」

オリーブの「2」（2次産業）



オイル用のオリーブの実。収穫シーズンは毎年10月～11月です。



1階の加工場では鮮度を重視して収穫後24時間以内に搾油を実施。



市内栽培者さんの実で搾ったオリーブオイル。ショップ限定取扱品も。

オリーブの「1」（1次産業）



助成配布したオリーブの苗はナンバリングして管理しています。



木の根元にカキ殻を撒く栽培者さんも。土壌をアルカリ化してくれます。



栽培者さん募集中！オリーブを育てませんか？

2016年7月15日(金) グランドオープン!

安芸の島の実
江田島オリーブファクトリー
Etajima Olive Factory

江田島市大柿町大君862-3 (旧 大君小学校 海側)
TEL:0823-57-5656 営業時間:11時～18時 (L.O 17時)
定休日:月曜日 駐車場:あり
※7/1 (金)～14 (木)はオープン準備のためお休みとなります



オリーブオイルは100%果汁の万能なオイル！
オリーブの実を搾ったオリーブオイルは、美容と健康にうれしいオレイン酸やビタミンA・E、ポリフェノールを豊富に含んだ、健康に良い食材として近年注目されています。オリーブオイルといえば、イタリア料理やスペイン料理などを思い浮かべる方も多いと思います。実は和食をはじめ、何にでもかけて楽しめます。実は和食では、お刺身やお味噌汁、納豆にもひとかけ。オイル自体の味や風味はしっかりあるのに、不思議とどんな食材にも寄り添ってくれるんですよ。

買えるショップや、オイルを使ったメニューが味わえるレストラン（3次産業）が併設されています。贅沢にも、ピザやパスタにオリーブオイルかけ放題！私のオススメは、ピザの耳でお皿のオイルをぬぐいながら食べることに。フレッシュな香りが生地の香ばしさとよく合います。それと、ぜひ試してほしいのが、ジェラートやシャーベットにもかけてみてください。これまた絶妙のコンビネーション、うまいでがんです（笑）。秋の収穫時期には2階のレストランフロア（一見、1階のようですが、実は2階！）から1階の加工場を見ることができ、搾油の様子を見学できます。

地元を大切にしたい『情報発信基地』

「江田島オリーブファクトリー」のショップには、オリーブオイル「安芸の島の実」江田島搾り エキストラバージンオイルのほかに、「グラッチェ」（大柿町大君）のジャムや「グリーンファーム沖美」（沖美町岡大王）のトマトジュースといった江田島の特産品が並びます。商品ラインナップは今後も増えるそう。

潮風を感じながらワインで乾杯！テラス席

海の近くにある「江田島オリーブファクトリー」。テラス席では、青空と海、緑の芝生、そしてオリーブの樹を近くに眺めつつ、お料理が楽しめます。潮風を感じながらいただく食事は最高！お休みの日は、開放感あふれるロケーションの中、ワインでカンパニー、ペットを連れて行けるのもうれしいですね。皆さん、それぞれの方法で、オリーブとオリーブオイルを楽しんでいただけたらいいなあと願っています。

西村 京子



オリーブ普及員