



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.3 2017 冬 | 次の春をめざして



市民収穫量が前年の1.5倍に増加

収穫の秋があつという間に終わっていきました。2016年は、企業に出荷した方が24件。自家用として振興協議会に持ち込まれた方が32件ありました。

市民収穫量は全部で1,361キロ。昨年の市民収穫量から1.5倍近い増加となりました。

また、収穫体験には島内外から150名以上が参加され、「オリーブの輪」の広がりを感じています。

2017年。オリーブ振興計画は7年目に入ります。より多くの皆さんに収穫の喜びを感じていただけるよう、わたしたちもさらなる努力を続けていきます。

オリーブ栽培をはじめませんか？

今年度もオリーブ苗木を販売します。「オリーブ振興計画」の一環として、協議会が8割程度を助成します。これにより、通常は2,500円程度する苗木を1本500円で購入することが出来ます。

苗木は高さ70～90センチの3年生。お渡しは2月下旬を予定しています。

購入は1本から可能です。江田島市内への植樹が条件となります。

「オリーブでいきいきする江田島市」へ。島の緑化推進、耕作放棄地の再生に、休日の楽しみや新規事業として、ぜひオリーブ栽培をご検討ください。

苗木の購入助成 申込み

- 2月下旬お渡し
- 4品種から選べます
- 樹高70～90cm
- 3年生苗木
- 1本 500円
- 1月20日締切



条件
江田島市内への植樹

問合せ：江田島市オリーブ振興協議会
0823-43-1643



生産者さんに聞きました

中本 敏文さん (沖美町畑)



3年連続で自家用オイルとして搾っています。去年は70キロを収穫し、搾ったものは、家庭で使う1年分になりました。市販のオイルとは味も違って、家族も喜んでます。サラダに直接かけて食べられるのがうれしいですね。オイルに搾る以前は、メープルシロップに漬けて食べていました。渋抜きする必要もないのでオススメです。今年の収穫は、友人たちにも手伝ってもらいましたが、収穫の体験を楽しんでくれました。

栽培の苦労

一番の失敗は、最初に植えた畑の樹間を3メートル間隔にしたことです。樹が大きく育って、枝がぶつかる

いつから？

今から約10年前に観光に行った小豆島で5本の苗を買ってきたのがはじまりです。江田島市がオリーブ栽培に取り組み始めたのをきっかけに、苗木を増やし、栽培に力を入れるようになりました。今では、地植えと鉢植え合わせて約100本あります。

栽培のたのしみ

実が実って、食べたり、オイルにしたり、生活を豊かにしてくれるオリーブ。

ようになったので、樹と樹の間を通ることも難しく、



次の畑は5メートル間隔に植えました。無農薬で化成肥料も使わず育てています。あまり手をかけなくても育つ印象です。ただ、3、4年前からはオリーブアナアキゾウムシが増え、捕殺するのが大変です。

将来の夢

オリーブ畑の真ん中にお店を作りたいという夢を抱いていました。オリーブ畑の真ん中とはいきませんが、2月には喫茶や軽食ができる場所を畑の横にオープン

します。地元の人たちが来て、おしゃべりできる場所になればと思っています。オリーブのシロップ漬けをアクセントに使ったり、地元産の野菜を使ったメニューも考えています。将来的には、自家製オリーブオイルを使いたいです。島じゅうにオリーブが育つ景色が見たいですね。



中本さんは、毎年多くの実を収穫されています。建設中のお店からは海も見え、すてきな場所になりそうです。オープンが今から楽しみです。(西村)



オリーブ トピックス

オリーブオイル講座

地域おこし協力隊によるオリーブオイル講座を、「江田島オリーブファクトリー」で、毎月1回、開催しています。おいしい食事を楽しみながら、オリーブオイルの健康効果や選び方などを学びます。オイルテイastingも行います。1月は21日(土)18:30～20:30です。前日までの要予約。(問：江田島オリーブファクトリー 0823 57 5656)か？



ひろしま男子駅伝 オリーブ冠

1月22日(日)に開催される「ひろしま男子駅伝」の優勝チームに、江田島産のオリーブ冠を贈ります。冠を作るボランティアを募集します。詳しくは1月号広報をご覧ください。

編集後記



着任から8ヶ月が経ちました。初めての収穫期もあつという間に終わり、早くも次の収穫期が待ち遠しいです。本年もどうぞよろしくお願い致します。<地域おこし協力隊：峰尾>



新しい年、2017年がやってきました。オリーブの可能性をいっばいに感じた去年の経験を生かして、新しいことにもチャレンジしていきたいです。今年もよろしくお願ひします。<地域おこし協力隊：西村>



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！

もう一つの江田島の恵みを使って！ 牡蠣のオリーブオイル煮

低温のオリーブオイルでじっくり煮ると、牡蠣の濃厚な風味が凝縮されます♪ 牡蠣のうま味が染み出たオイルは、パスタなどにも大活躍です！



つくりかた

牡蠣を塩水で洗い、キッチンペーパーなどで水気をしっかりふき取ります。鍋に牡蠣、にんにく、唐辛子、ローリエ、ローズマリーを入れ、牡蠣がひたるくらいのオリーブオイルを注ぎます。塩、こしょうで味を付け、弱火で20分煮て、常温に冷ますとできあがり！オイルと一緒に、冷蔵庫で2週間くらい保存できます♪ オイルを煮立たせないようにご注意ください。

- | | |
|---------|-----|
| オリーブオイル | 適量 |
| 牡蠣 | 15個 |
| にんにく | 1かけ |
| 唐辛子 | 1本 |
| ローリエ | 1枚 |
| ローズマリー | 1枝 |
| 塩、黒こしょう | 少々 |

※オイルはエキストラバージンがオススメですが、ピュアでもOK