



中国新聞の取材を受ける西条農業高校の生徒たち



## オリーブの搾りかすから新たなブランド肉が誕生

### 西条農業高校の生徒たちが飼料化、「極上」に格付けされた豚肉から製造した「オリーブポーク極」が販売開始

オリーブオイルを製造するときに搾りかす（「ボマス」と呼ばれています）が出るのはご存じでしょうか？果実に含まれているオイル量は決して多くなく、収穫時期にもよりますが、平均すると搾油できる量は果実のおよそ8%程度。残り92%が搾りかすとなります。

この搾りかすに「もったいない」と目を付けたのが西条農業高校（東広島市）の生徒たち。江田島オリーブファクトリー（山本倶楽部株式会社）に連絡をして搾りかすを入手した畜産課の生徒たちは、搾りかすの飼料化に着手。米ぬかと混ぜ、乾燥させることで飼料化に成功。その飼料を餌に混ぜ、学校の敷地内で飼育している豚に与えます。

そうして出荷した豚肉が、肉質の格付けで最高ランクの「極上」と判定されました。昨年度の実績によれば、出荷された国産豚肉のうち「極上」と格付けされたのはわずか1%未満。搾りかすに含まれる栄養成分が肉質の向上につながったとみられています。



生徒たちはさらに、その豚肉でロースハムを製造。このたび、オリーブファクトリーのレストランにて販売される運びとなりました。

生徒自身により「オリーブポーク極」と名づけられたこちらのメニュー。販売初日となった6月には生徒も駆けつけ、作成したチラシを配るなど、PRを行いました。

使い道の難しかった素材に目をつけ、活用に成功した西条農業の生徒たち。オリーブをきっかけとした循環型の取組み、今後の発展が大いに期待されます。

西条農業高校の生徒たちが制作したポスター

規格	割合 (%)
極上	0.7
上	45.4
中	33.6
並	13.6



## 「安芸の島の実」がドイツのコンテストで最高賞を受賞

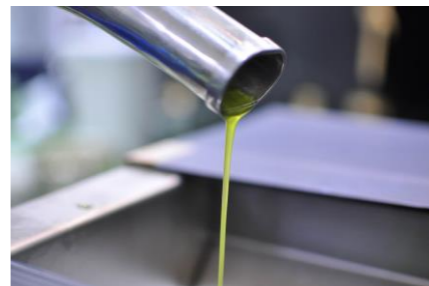
### ベルリンで開催されたコンテストにて「プラチナ賞」を受賞

江田島オリーブファクトリー（山本倶楽部株式会社）の製造したオリーブオイル「安芸の島の実 江田島搾り」（2022年産）が、ドイツで開催されたコンテストにて「プラチナ賞」を受賞しました。

2023年5月に開催された『ベルリン・グローバル・オリーブオイル・アワード』には、世界32か国から882本のオリーブオイルが出品。オリーブオイルの種類や品質ごとに4つのカテゴリーが設置され、「安芸の島の実 江田島搾り」は「クオリティ（品質）部門」で最高ランクとなる「プラチナ賞」を受賞。この部門で受賞した395本のうち、プラチナ賞に輝いたのは33本。

15カ国23人のパネリストによって行われたテイスティング検査では、「花やハーブ、赤いリンゴや熟したバナナのような香り」が特徴的であると評されました。

「安芸の島の実 江田島搾り」は、自社農園で収穫されたオリーブに加えて、市民栽培者が出荷した果実を原料として製造。フロントイオ種、レッチャーノ種、ルッカ種、ミッション種などの品種をブレンド。



「世界中のオリーブオイルが集まったなかで、上位10%の品質と評価されてとても光栄に感じます」喜びの声を聞かせていただいたのはオリーブファクトリーで搾油を担当している岡本英之さん。

「2022年は収穫時期の天候にも恵まれ、計画したとおりに収穫と搾油を進めることが出来ました。特に早い時期に収穫し搾油したことにより、青々しい香りの強いオリーブオイルに仕上げることが出来たので、今回の受賞に繋がったと思います」

江田島オリーブファクトリーでは市民栽培者に、果実出荷料金に加えて、レストランで使用出来るピザ券と、搾りたてオイルのミニボトルを出荷特典として進呈。

「市民の方が一所懸命に育ててくださったオリーブのおかげもあり、このような賞を獲ることが出来ました。今後も地域の皆さんと協力していきながら、より良い品質のオリーブオイルを製造していきたいと思いますので、引き続きご協力のほどよろしくお願い致します」と語る岡本さん。受賞おめでとうございます。