

「江田島市オリーブ栽培者の会」 川口 利恵会長に聞きました！

江田島市でオリーブを栽培する方で構成する「江田島市オリーブ栽培者の会」。栽培者の皆さんのオリーブの適切な栽培や生産性を高め、栽培者同士の親睦を深めようと2017年10月発足しました。今号では、栽培者の会の会長である川口利恵さんに、昨年一年間の振り返りと、今年の展望などをお聞きしました。

オリーブ栽培者の会が発足して一年

会長をさせてもらって「まだ一年かぁ」というくらい、濃い一年でした。新しい出会いも多く、やる気ももらいました。多くの方にうちの畑に遊びに来てもらいたいと思っていたので、4月にはオリーブ講座の会場として、畑を提供したオリーブラリーには、収穫＆搾油体験をするプログラムで参加したりと、オリーブのことに貢献できたと感じています。テレビにも取り上げていただき、色々な方から「見たよ」と、声もかけてもらいました。



川口利恵さん



川口農園 きゃとりーぶ
能美町鹿川2215 090-5709-8002

「えたじまぐるつとオリーブラリー」に参加して

「マイオリセット」と銘打って、オリーブ畑で収穫体験とその実を使ってオイルを搾る体験、ハートリーフ探しとフォトカード作りを提供しました。搾ったオイルをどう持ち帰ってもらうかなど、かなり悩みながら、何とか形になりました。オリーブの実を摘む、もみもみ潰す、ジュースで搾る、どの行程も楽しんでもらえました。フォトカードも大人なのに一生懸命。自家製のオリーブ茶とオリーブグロッセもお出ししましたが、こちらも好評でした。大変だったけど、皆さんが「ものすごく楽しい」「また来たい」と感動してくれたので、頑張った良かった！これから何でもできるな！という自信にも繋がりました。

体験には、およそ50人の方に参加してもらいました。ネットで探してくれる方も多く、「江田島市オリーブ」の認知度もアップしているなど感じました。

もう一つ気づいたことがあるんです。これまではなった実を出荷するか自家用オイルとして搾るか、二つの選択肢だったものが、はじめて完熟オリーブの使い道を考えることができました。新しい、一歩進んだ展望というか。完熟の実を使ってみたいという方がいたり、グロッセを作るときも渋抜きが必要が無かったり。

今回の体験をきっかけに、こんなことはできませんか？というオファーもあり、色々な広がりも感じています。

栽培者をつなぐ「栽培者の会」

栽培者の会は、講習会の座学と実地研修のスタイルも好評で、収穫量の増加にもつながっているとあります。今までは、ほかの栽培者さんとの連携もありませんでしたが、会長を引き受けたことで、声をかけてくれる人も増えました。栽培者同士がもっとぎゅぐゅばらんに話せる場があればいいですね。来年も引き続き、皆さんの懸け橋になればと思います。できる範囲でアドバイスしたり、分からないことは振興室につないだりしますので、気軽に声をかけてください。

今年のキャッチフレーズは「オリーブ浴」

六次産業化を全部自分でしようと意気込んでいましたが、体一つでは全部は無理、「生産者」になろうと思いました。お茶、新漬け、塩漬け、グロッセ、ジャムなどなど加工の仕方色々ありますし、加工は加工をする方にお任せして。次の一步に前進する人も出てきているように思います。頼もしいですね。先ほどの話じゃないですが、出荷と自家用だけじゃ

①川口農園「きゃとりーぶ」看板 ②コップ1杯(約250g)の実からオイルを搾る ③④よくもんだ後はジュースで液体を取り出す ⑤置いておくと果汁とオイルが分離する ⑥看板猫しゃもしゃも ⑦自家製のオリーブグロッセに自家製のオリーブオイルをひとかけ。



オリーブを観光資源に！

江田島市のオリーブ振興が始まって、まずは、植えよ、増やせよ！の意気込みでやってきました。もちろん、まだまだ収穫量は十分と言えず、引き続き本数を増やす取り組みの継続も必要だと思えます。それらを伴いながら、次の段階として、商品開発などへの手助けも行政にはお願いできればと思います。そしてオリーブ冠といえは、江田島市と誰もが知り、2020東京オリンピック・パラリンピックの表彰台で冠贈呈をテレビで目にするのができたら！とにかく、オリーブが江田島市の観光の一つの材料としても発展していけるような取組みもよろしく願います。

今年も江田島市のオリーブにとって素晴らしい一年になりますように！