

喜びの声

まつお さとし
松尾 諭さん

江田島オリーブ株式会社 加工チーム

-- 受賞したオイルについて

『安芸の島の実 江田島搾り』は主に島内の生産者の皆様が育てた果実を江田島オリーブファクトリーで搾って作った商品です。様々な品種の果実がブレンドされています。オイルの特徴としましては、毎年搾油をした後に化学分析と官能検査を受けるのですが、フルーティーさ、辛味、苦味の数値が高く、かつバランスが取れているという評価をいただいています。

-- 出品した経緯

良いオイルが出来ている自負はありましたが、対外的な評価はどうか、他のオイル比べてどうか、世界の中で現時点でどの程度のレベルの商品が作れているのか知りたいという思いから国際コンテストに出品することにしました。世界には数多くのオリーブオイルのコンテストがあります。今回出品したコンテストでは、金賞は各部門1つしか与えられません。そうしたところがわたしたちの目的に合っていると感じ、このコンテストに出品を決めました。

-- コンテストの概要

コンテストには、いくつかの部門がありました。まず、オリーブオイルの苦味や辛味などの特徴の強弱によって分類される部門が3つ。
①LIGHT FRUITY AWARDS／デリケートな特徴の部門
②MEDIUM FRUITY AWARDS／中間の特徴の部門
③INTENSE FRUITY AWARDS／強い特徴の部門
次に、品種による部門が2つ。出品したオイルが単一品種（例えばルッカという品種の果実だけで出来たオイル）なのか、複数の品種が混ざったオイルなのか。
④MONOCULTIVAR AWARDS／単一品種の部門
⑤BLEND AWARDS／ブレンドの部門
「安芸の島の実 江田島搾り」は、②と⑤の部門にエントリーし、共に1位を獲得することができました。また、総合部門においても2位となることができました。

※結果はこちらのHPでご覧頂けます
<https://mastersofoliveoil.org/best-olive-oils-2019/>

祝・国際コンテストでの受賞。
江田島市でオリーブを栽培してきた栽培者さん（今回は代表しておふたり）、オリーブファクトリーで搾油を担当している松尾さんにお話を聞きました。



-- 高品質を目指して

近年、日本国内において北は東北、南は九州までオリーブ栽培は広がりをみせています。その中で、他産地と比べた際の独自性を持つことは今後とても重要になってくると考えています。そのひとつが高品質だと考え、試行錯誤をしてきました。これまで、迷いながら「だろう」で実行してきた大小様々な行動が、受賞という結果により、ある程度の自信が持てる行動に変わりました。生産者の皆様とコミュニケーションをとりながら、今後も様々な取り組みを重ね、検証を行いながらより良い行動が出来るようになっていければいいと思います。

-- これまでの苦勞が報われる思い

オリーブは、摘果や防除の点から他の柑橘等に比べて栽培が容易と言われていますが、オリーブ果実は収穫後の劣化が早いために、収穫の時はちょっと大変です。収穫日となると、生産者の皆様は朝から収穫し、収穫を終えると夕方までに選果・出荷ととても忙しく対応してくださっています。江田島オリーブファクトリーにおいても、出荷された果実を夕方頃から搾り始めて、果実の量が多い日には夜遅くまで作業が続きます。自分自身、今回の受賞を受けて、大変なこともあるけど頑張ってきて良かったなと感じています。生産者の皆様もそのように感じてくださればといいなと思っています。ボランティアや授業の一環として収穫に参加くださった方々とも喜びを共有できればより一層嬉しいです。栽培から加工まで、地域一体で作られた商品が、このようなコンテストで評価され受賞できたことは、本当に有難く、嬉しい限りです。引き続き良いものを地域一体となって作っていきたいと思います。



MASTERS OF OLIVE OIL



どうのさき たいら
堂野崎 平さん
オリーブ栽培者（能美町中町）



8年前に樹を植えました。遊ばせている土地があったので、荒らすよりはいいと思ってオリーブを植えました。オリーブのことは何もわからないまま育てていましたが、思っていたよりも樹は順調に大きくなりました。ただ、しばらく実がつかなかったですね。一時期は樹を切ることも考えました。それが、一昨年頃から実をつけるようになり、去年は100キロを超えました。

ミカンと比べると、オリーブは育てるのが楽でいいです。摘果もないし、消毒の回数も少なく済みます。なにより、収穫の時にミカンほど選果の手間がかかりません。そこが本当に楽だと思います。

それと、ファクトリーさんの買取価格が一定なもの良いところです。他の作物では、せっかくようけ出来たのに、他の人も豊作で、買取価格（出荷価格）が安くなる、ということがありますが、オリーブは今のところ買取価格が一定で、たくさん実がつけばその分だけ安定してお金になる。そこもすごく良いところだと思います。

このたび世界一になって、島の自慢ですよ。江田島にあるもので、「世界一」になれるものというのは、そうあるもんじゃありません。出張などで人に会うと、世界一になった新聞記事を見せています。「江田島のオリーブが世界一になったんよ」と。とても誇らしい気持ちになります。

今年の春、遊ばせていた別の畑にもオリーブを植えました。イタリア品種を50本。これからも頑張っていこうと思っています。



かわぐち としえ
川口 利恵さん
オリーブ栽培者の会 会長（能美町鹿川）



江田島オリーブさん！そして、オリーブを大切に育てて下さっている江田島市の栽培仲間の皆さん！おめでとうございます！&嬉しい～！！

思えば去年の実は、豪雨やその後の干ばつ等で、たいそう難儀された中での、汗と努力の結晶だったと思います。それを良質な実として育て上げ、出荷先の江田島オリーブファクトリーさんが上質なオイルに仕立てあげた、ナイスな協力によってなされた素晴らしい結果であったと自負しております。

これからも、世界に誇れる江田島のオリーブとして、皆さんと共に盛り上げていけたらと思っております。感動を有難う御座いました。