



2回目も盛況に終わりました！

えたじまぐるっとオリーブラリー

10月18日からおよそ2か月にわたって開催された「オリーブラリー」。市内18店舗でオリーブオイルやオリーブの実を使ったメニューが登場しました。どのお店さんも、本当に魅力的なメニューを考案してくださいました。

2回目となる今回も、多くの方にご参加いただきました。ご参加されたみなさん、そして協力してくださったお店のみなさま、ありがとうございました！

<協賛店>

沖美町	かふゑ渚、Café OLIVE&LIME
能美町	Shirasuya e's、すし柳、川口農園 きゃとりーぶ
大柿町	徳永豆腐直売店 島の駅 豆ヶ島、てくてくのさつまいも本舗、江田島オリーブファクトリー、お好み焼き&カレー すず、きまぐれ亭、キッチン&カフェ hama
江田島町	四季の味 ひらの、なりや、手作りパンの店もみの木、旬彩、しんべい、山一、紅来軒



オリーブ トピックス

NHK杯にオリーブ冠

11月：フィギュアスケート「NHK杯」にて江田島市産のオリーブ冠が採用され、優勝した羽生結弦選手らに贈られました。



江能分級 文化祭でも

11月：呉特別支援学校江能分級の文化祭に地域おこし協力隊の小山内さんが出向き、オリーブ冠づくりワークショップを行いました。



つかってみんさい、オリーブオイル

えたじまん食育レシピ オリーブ賞受賞

大古小3年生によるレシピ★ 「オリーブかむかむカップケーキ」

江田島市が企画している「えたじまん食育レシピ」。2019年の「オリーブ賞」はこちら。オレンジピールとサツマイモが入っているので噛む回数も増加。

つくりかた

- 卵・牛乳・オリーブオイル・ハチミツ・ホットケーキミックスをボウルに入れてよく混ぜる。
- 1cmの角切りに切ったサツマイモと小さく切った夕日の香、きざんだオリーブスライスを入れて軽く混ぜる。
- カップの8分目まで、混ぜ合わせた生地を入れ、180度のオーブンで焼くとできあがり。

(8個分)
卵 50g
牛乳 30cc
オリーブオイル 50g
ハチミツ 14g
ホットケーキミックス 150g
サツマイモ 100g
夕日の香 20g
(オレンジピール)
オリーブスライス(黒) 12g



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.15 2020 冬 | 実り多きオリーブの秋



過去最高を更新!

笑顔あふれた収穫の秋

あっという間に収穫期が終わりました。10月中旬からのおよそ1か月。今年も江田島市内のあちこちでオリーブの収穫が行われました。天候にも恵まれ、出荷や自家用オイル分の受付も、ほぼ予定通りに実施されました。収穫を実施されたみなさん、おつかれさまでございました。

2019年秋の収穫。企業への出荷と、自家使用分でのオリーブ振興協議会への持ち込み。それぞれをあわせると、収穫できた栽培者さんは100件近い数字となりました。

そして、収穫の輪も広がりました。今年も、地域の小学生が栽培者さんの園地を訪れて収穫を手伝ってくれました。また、収穫ボランティアをはじめ、食育体験でのオリーブ収穫、さらには、江田島市社会福祉協議会と連携した収穫イベントなども行われました。

2019年は、2018年のような豪雨に見舞われることもなく、順調に育ったオリーブの実。最後のひと粒まで、力をあわせて収穫が行われました。

収穫量は9トン突破 - オリーブ振興10年の成果

2019年のオリーブ果実収穫量はおよそ9.8トン。昨年(5.2トン)から大幅に増加しました(オリーブは、ミカンなどと同様に表年・裏年=隔年結果のある作物だと言われています)。

9.8トンの収穫量は、江田島市での過去最高記録を更新。3.4トンだった2015年から見ると、4年でおよそ3倍に伸びています。

江田島市がオリーブ苗木の販売をスタートしたのが2011年3月のことでした。2019年の秋は、オリーブ振興10年目。10年目にして、オリーブ果実の生産量は10トン近くまでできました。

2020年は、苗木の販売開始から数えて11年目に入ります。より大きな実りへ、より大きなオリーブの輪へ。2020年も期待が膨らみます。

オリーブ隊短信

収穫、搾油、充填、ラベル貼りと忙しい日々もようやく終わろうとしています。収穫量も昨年の約2倍近くになり充実感でいっぱいです。新年も引き続きよろしくお願いします。<小山内>

世界一やオリーブ冠、収穫量アップとうれしい話題の多い一年でした！今年は私自身オリーブパンの販売を始めます♪よろしくをお願いします。<西村>

江田島に来てから4回目の収穫期。年々、栽培者さんの収穫量が増えていて、本当にうれしく感じます。2020年も良い年になりますように。<峰尾>