

育ててみよう、オリーブ - 実際の栽培事例をご紹介します

「オリーブは何年目から実がつくん？」「オリーブって儲かるん？」そんな声をよく耳にします。
実際に育てているオリーブ栽培者さんの実績をもとに、2件の例をご紹介します。
これからオリーブを植えようとしている皆さま、植栽計画づくりの参考に活用してください。

1

大柿町 Kさん

60代ご夫婦

◆農業経験：出荷用に花を栽培していた時期あり。それ以外は家庭菜園程度

◆栽培技術の習得：講習会に参加

◆農薬の実施：年3回（おおそオリーブ栽培暦どおりに実施）

◆施肥：牛ふん、化成肥料（フルーツBB）、苦土石灰（オリーブ栽培暦どおりに実施）

◆日頃の作業：草刈り。根元の周りだけ草けずり。支柱の見直しなど

年次 (年目)	1	2	3	4	5	6 (表年)	7 (裏年)	8 (表年)	9 (裏年)	10 (表年)	11 (裏年)
栽培本数 (累計)	20	20	20	20	20	20	20	20	25	25	25
収穫量 (kg)	-	-	-	-	-	45	55	35	160	520	110
収入 (円)	-	-	-	-	-	38,250	46,750	29,750	136,000	442,000	93,500
備考	3年生20本	4年生20本	5年生20本	6年生20本	7年生20本	8年生20本	9年生20本	10年生20本	11年生20本 3年生5本	12年生20本 4年生5本	13年生20本 5年生5本

※収穫量と収入は単年の実績 ※収入は出来た果実を 1 kg当たり850円で出荷した場合

栽培6年目から収穫がスタート。栽培10年目には500キロ超を収穫。1本当たり25キロ以上も実がなった計算になります。
収穫時の作業効率も考慮し、栽培11年目以降はこれまでより少し樹高を下げるように剪定を実施されました。
「とにかく実がつくまで4～5年は辛抱です。剪定が難しいので、困ったら早めにオリーブ振興室に電話するといいですよ」とアドバイスをいただきました。

2

能美町 Tさん

60代ご夫婦

◆農業経験：なし

◆栽培技術の習得：講習会に参加。ネットで調べる。栽培者の会の視察研修にも参加

◆農薬の実施：年1回程度（炭疽病対策）

◆施肥：牛ふん、化成肥料（オリーブ栽培暦どおりに実施）

◆日頃の作業：草刈り（年3回）。根元の周りだけ草けずり。剪定など

年次 (年目)	1	2	3	4 (裏年)	5 (表年)	6 (裏年)
栽培本数 (累計)	20	60	70	90	100	100
収穫量 (kg)	-	-	-	2	45	80
収入 (円)	-	-	-	1,700	38,250	68,000
備考	3年生20本	4年生20本 3年生40本	5年生20本 4年生40本 ほか	6年生20本 5年生40本 ほか	7年生20本 6年生40本 ほか	8年生20本 7年生40本 ほか

※収穫量と収入は単年の実績 ※収入は出来た果実を 1 kg当たり850円で出荷した場合

栽培4年目から収穫がスタート。順調に収穫量が増えています。
農業経験のまったくなかったご夫婦ですが、「オリーブは手がかからないので自分たちにも
すぐく合っています」と話していただきました。将来的に自分の園地で採れた実でオリジナルのオリーブオイル製造を目指しています。右図はその試算例。

★オイルを製造して販売する場合	【試算】
※想定 ・搾油率 7 % ・瓶 1本 100g ・ 1本 3,000円で販売	
・経費として別途、 搾油代行手数料、 瓶代などが必要	
年次 (年目)	8
栽培本数 (累計)	100
収穫量 (kg)	200
できるオイル (kg)	14
できるオイル (本数)	140
収入 (円)	420,000
備考	10年生20本 9年生40本 ほか



オリーブで地域を元気に

ひらもと みゆき
平本 美幸さん 沖美ベジタ有限会社
(沖美町出身)

島の西側、沖美町にてイチゴのハウス栽培を行っている沖美ベジタ有限会社。毎年3月～5月にはイチゴ狩りのお客様が島内外から多数訪れます。イチゴ栽培と並行して、オリーブ製品づくりにも取り組んでいます。
平本さんのお父さまである空久保さんのご尽力もあり、沖美町では市がオリーブを推進し始めた当初からオリーブ栽培が進められてきました。個人、企業、まちづくり団体など多くの方が携わっているのが沖美町におけるオリーブ栽培の特徴です。
「樹が順調に育って収穫出来るようになって、『これからどんどん収穫量が増えていくね』という時期にオリーブアナアキゾウムシの被害が出始めました。それまでは無農薬で取り組んでいましたが、まずは樹を大きく育てて収量を増やしていくことが大事だと思い、それからは栽培暦どおりに農薬を散布しています」と平本さん。「口に入るものなので出来る限り無農薬でやりたかったのですが、樹が枯れてしまっは元も子もないですし」と話していただきました。
秋には、スタッフ総出での収穫作業。「ベトナムから来ている実習生の子たちも一緒に頑張ってくれます。ひとりでやると大変ですが、みんなでやると楽しいですね」
2019年秋にはオリーブオイル製造もスタート。「今はオイルと新漬けを製造しています。オリーブ商品も増やしていきたいですね」と語ります。
沖美町では毎年秋に『えたじまオリーブ・ミュージアム祭典』が開かれています。地域のお祭りとオリーブの収穫祭が合体した行事。「地域の方と準備することで世代を超えた触れ合いが生まれますし、地域が元気になるようなイベントなんですよ」と嬉しそうに話す平本さん。「地域を元気に」。想いの詰まった沖美産のオリーブ製品。ぜひお試しください。



沖美ベジタ有限会社：沖美町畑1248-2 / 0823-49-1115
オリーブオイルはネットショップでも購入できます
<https://okimivegeta.stores.jp/>



島で働ける喜び

のりばやし えしん
法林 慧心さん 江田島オリーブファクトリー
(能美町出身)

江田島オリーブファクトリーで働く法林さん。実家は鹿川にあるお寺さんという生粋の島っ子です。「2016年4月に入社しました。2週間後にレストランがオープンとというタイミング。キッチン担当としてまずはメニューを覚えるのに必死でした」と振り返ります。
島の食材を使ったピザやパスタが味わえる江田島オリーブファクトリー。オープン後から人気店となり、今では島の観光スポットのひとつとなっています。
「ファクトリーのキッチンはお客様の席から見える作りになっています。自分が作ったお料理を目の前でお客様に喜んでいただけたり、反応が直に見えることが毎日のやりがいになっていました」
また、地元出身ならではの出来事も教えてくれました。「学校の先生や地元の知り合いと、何年ぶりの再会ということがここで何度もありました」
キッチンスタッフとして勤務を続けるうち、次第に他の仕事も任されるようになった法林さん。現在はキッチンを離れ、営業担当として汗を流しています。「商品を作るのに加工チームと連携したり、ウェブ通販のページを管理したり、ショップの商品を仕入れるのに事業者さんとやり取りしたり、これまでとまた違うやりがいを感じています」と話します。すっかり、縁の下の方持ちです。
最後に、とっておきの情報を教えてくださいました。「現在、当社のブランドリニューアルが進行中です。『安芸の島の実』が出来て5年が経ちますが、パッケージデザインなどが一新されます。お店やウェブショップでの公開を楽しみにしていただけたら嬉しいです」
「地元で働けることは喜びです」と話してくれた法林さん。地元で働く島っ子として、これからも活躍を期待しています。



江田島オリーブファクトリー：大柿町大君862-3
0823-57-5656 / 月曜定休
平日：11:00～16:00 休日：11:00～18:00