



OLIVE NEWS

オリーブだより えたじま

オリーブで
もっと、
わくわく。

夏のPICK UP

《 パスタ 》 江田島オリーブファクトリー

「ポーク&チキン」の豚肉に「濱口醤油」の能美島ポン酢を使用したここでしか食べられない江田島ブランドパスタ。



江田島産ポークとポン酢の梅しそパスタ

「新鮮なトマト、オニオン、大葉で色鮮やかにトッピングされた夏限定のパスタです。そこに島の自然のなかで伸び伸びと育った豚肉のうまみが加わり、ポン酢醤油でサッパリとお召し上がりいただけます。柑橘系のオイルと良く合います」

(スタッフの天下さん)

★3月より営業時間変更【新営業時間】平日：11:00~16:00(LO15:00)
TEL：0823-57-5656 休日：11:00~18:00(LO17:00)

《 うどん 》 きまぐれ亭

卵+だし醤油+オリーブオイル=絶品！
ハマる人続出のうどん屋さんの新定番メニュー。



冷やしオリーブ釜玉うどん

2019年の『えたじまぐるっとオリーブラリー』開催時に誕生したメニューがお店の定番メニューとして定着。

「卵+だし醤油とオリーブオイルの組み合わせが絶品で、ハマる人が増えています」とお店の皆さんも太鼓判。夏には冷やしもおすすです。



※うどん定食(700円~)ご注文の場合にもプラス80円でオリーブ釜玉うどんに変更できます

★江田島市大柿町大原1086-3 / TEL：0823-57-5711
営業時間：11:00~14:30 / 定休日：日曜日・祝日

ギリシャ共和国のホストタウンに登録されました！

オリーブを通じた交流事業を開催予定

内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部が同大会に向けて推進している「ホストタウン構想」において、江田島市がギリシャ共和国のホストタウンとして登録されました。(令和3年4月27日)
江田島市は、ギリシャ共和国の選手団との「オリーブ」を核とした東京大会終了後の交流事業を展開し、信頼関係を深めることで、今後の継続的な交流へと繋げていく予定です。



ギリシャとオリーブ

ギリシャではオリーブオイルがとても好まれています。オリーブの生産量では世界2位~3位(1位はスペイン)ですが、人口ひとり当たりのオリーブオイル消費量は世界一です。ギリシャのクレタ島をオリーブオイル発祥の地とする説があるほど、ギリシャ人にとってオリーブオイルは馴染み深く欠かせないもの。ギリシャで栽培されているオリーブの代表的な品種が「コロネイキ」種。オリーブオイルとしてはマイルドな味が特徴です。



期待膨らむ夏から秋へ

例年以上に早い梅雨入りとなりました。5月20日頃、今年もオリーブの白い花が咲きました。梅雨の影響が心配されましたが、6月初旬には花の終わりに小さな実の赤ちゃんも確認出来ました。

夏を通して、オリーブの実はずつと大きくなっていきます。今年は何れくらいの実が収穫出来るのか。オリーブ栽培者にとっては、樹を見るたびに期待と不安が膨らむ季節です。

季刊で発行している「オリーブだより」。今回も、江田島市でオリーブに携わる方や、魅力的なオリーブ商品などをご紹介していきます。



Facebookページでもオリーブだよりの情報を発信しています♪

栽培情報 - 夏のオリーブ栽培



水やり 実がしわしわになってきたら注意

水分が少ないとオリーブの実がしわしわに萎んでしまいます。そのまま放っておくと枯れたり落果が多くなってしまいます。(園地にもよりますが)1週間ほど雨が降らない場合には、たっぷりと水やりをしましょう。上の写真のような状態でも、水やりをすることで元気な実に戻ります。

夏肥 夏肥をやりましょう

6月下旬に夏肥をやっていない方は施肥を実施してください。推奨は「ひろしまフルーツBB濃縮300」(チッソ13% / リンサン10% / カリ10%)で、施肥量は4~9年生で1本当たり190g、10年生以上で1本当たり540gです。

