



オリーブオイル搾油担当

中田 昌希さん 江田島オリーブファクトリー

2016年春、近畿大学農学部から新卒で山本倶楽部株式会社（江田島オリーブファクトリー）へ入社。大学では果樹を学んでいた中田さん、「地域ぐるみで農業をやるという点に惹かれて入社しました」と振り返ります。

入社後、まずは生産・栽培部門に配置され、現場でオリーブを学びます。「オリーブ栽培は比較的手間がかからないと言われていますが、いざやってみると、虫の被害や剪定の奥深さなど、難しいと感じる場面も多々ありました」。

2020年からは加工専門のスタッフとなり、秋の搾油を担当。「入社するまでは、オリーブオイルといえば加熱用に使うものしか知りませんでした。オリーブオイルは色んな味や使い方があり、知れば知るほど面白い世界です」と語ります。



オリーブは、収穫後出来るだけ早く搾することで品質の良いオイルを作ることが出来ます。収穫後、その日のうちに選果して出荷を行う栽培者さん大変ですが、それを搾る中田さんたちも、収穫期は忙しい日々が続きます。「9月下旬から11月上旬まで、週に3日搾油する日々が続きます。お昼過ぎから作業を始め、搾油から掃除までが終わると日付が変わっていることもしばしばあります」。

オリーブは品種や熟れ具合によって含油量が変化していきます。「搾油機のボタンを押せば自動的にオイルが搾れる、というような簡単なつくりではないので、その日集まった品種の割合や熟れ具合、昨年のデータなどを見ながら設定を調整し、取り組んでいます。良いオイルが出てくるかどうか、毎回緊張し

ながらの作業です」と話します。

オリーブオイルを品評会に出す際の手続きも担当している中田さん。「2019年、前任者が搾ったオイルがイタリアのコンテストで世界一を獲りました。搾油担当が自分に変わってどうなるか、正直、プレッシャーもありましたね」。中田さんが担当して製造したオイルは、2021年にはアテネで金賞、ロンドンのコンテストでもプラチナムという評価に輝きました。



入社後、ニュージーランドやイタリアへも研修で赴き、また、日本でテイスターの資格も取得。「オリーブオイルは、収穫する時期や品種によってオイルの味の表情も様々です。それを楽しみながら味わっていただけたら嬉しいですね」と話す中田さん。2021年の秋は、搾油した日にちごとにオリーブオイルを販売し、大きな話題も呼びました。

最後に、やりがいと今後について聞いてみました。「栽培者の方から果実を買い取らせていただいています、そのことで少しでも地域貢献に携われていると思うと嬉しいです。今後は、搾油出来るスタッフの育成などにも力を入れていきたいです」。新卒で入社した中田さんもオリーブに携わり丸6年。中田さんたちが心を込めて搾ったオリーブオイルは、今年も江田島オリーブファクトリーで販売中です。



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

※オンラインストア：<https://www.hiroshima-olive.jp/>

オリーブを題材にした発表で優秀賞を受賞

出口 若菜さん 大柿高校1年

2021年12月、島根県で行われた「令和3年度 全国高校生体験活動顕彰制度地域探究プログラム 地方ステージ in 三瓶」にて、大柿高校1年の出口若菜さんが優秀賞を受賞しました。

今年度、大柿高校では国立江田島青少年交流の家と連携し「地域探究プログラム」を実施。1年生の生徒40名が4つのグループに分かれ、フィールドワークとして江田島市内の事業所を訪問。それぞれの事業者から現状と課題を聞き取り、生徒同士で解決策を考え、話し合い、事業者へ解決策を発表・提案しました。

出口さんは5月と6月に「瀬戸内いとなみ舎合同会社」（協力隊を卒業した峰尾さんの会社）を訪問。それぞれ2～3時間をかけて峰尾さんとの対話をし、江田島市におけるオリーブの現状やいとなみ舎の課題などを聞き取りました。

フィールドワークを終え、「オリーブの体験をもっとしてみたい」と考えた出口さんらは、秋にはオリーブの収穫体験にも参加。また、オリーブの葉と紙布を使ったしおりづくりにも取り組みました。

出口さんらはさらに、「調べて体験したことを今度は人に広めたい」と思い、認定こども園おおがきを訪問。オリーブをモチーフとした段ボールの電車を作るなど、オリーブの魅力を園児に伝えました。



こうした体験をスライドにまとめた出口さん。「オリーブの力で、江田島市を盛り上げたいけん！」というタイトルをつけた発表は、「地域探究プログラム 地方ステージ in 三瓶」にて優秀賞を受賞しました。

「体験活動で学んだオリーブの魅力を、今度は自分が伝える側になってみたいです。こどもからお年寄りまで、オリーブで笑顔になる橋渡し役になれば」と語る出口さん。江田島市が取り組んできた地域ぐるみでのオリーブ振興が、次世代にも繋がりはじめています。出口さんの今後の活躍にも大いに期待しています。



オリーブを縁にギリシャ大使館と交流

広島県立呉特別支援学校 江能分級

2021年11月、呉特別支援学校江能分級（能美町鹿川）でギリシャ大使館とのオンライン交流会が開催されました。

交流会には高等部2・3年の生徒5名が参加。大使館職員の青木恵子さんからギリシャの歴史や文化について写真を交えた説明を受け、質疑応答を交えながら交流が行われました。

江田島市とギリシャ共和国は、東京オリンピック・パラリンピックのホストタウンとして交流を開始。江能分級では、8月に行われたギリシャ品種のオリーブ植樹式を参観した教員の新開先生らが中心となり、ギリシャ大使館と連絡を取り、交流会の開催にこぎつけました。「オリーブをきっかけにギリシャと江田島市の繋がりができた。『こどもたちに世界を感じてほしい』と思い、ギリシャ大使館に手紙を書きました」と話す新開先生。

2017年から校庭の一角でオリーブを栽培している江能分級。総合的な探究の時間でオリーブに取り組んでいる高等部は、令和3年度はオリーブ



の枝から炭づくりに挑戦。「『今年はオリーブで何をする?』と、生徒と対話しながら取り組んでいます」と新開先生。こどもたちの豊かな発想を活かし、江能分級では毎年素晴らしい取り組みが続いています。

「ギリシャ大使館とのオンライン交流会では、生徒がギリシャ語を交えながら自己紹介をし、ギリシャにおけるオリーブの生産や使い方に熱心に耳を傾けていました。島のこどもたちが、オリーブをきっかけに世界を知ることができる。素晴らしい交流になりました」と新開先生。江能分級の取り組み、これからも注目しています。



オリーブの枝で作った木炭