



瀬戸内いとなみ舎のオリーブオイルがOLIVE JAPAN® 2022で銀賞を受賞

5月に開かれた「OLIVE JAPAN® 2022 国際オリーブオイルコンテスト」にて、瀬戸内いとなみ舎合同会社（地域おこし協力隊を卒業した峰尾さんの会社）のオリーブオイルが銀賞を受賞しました。受賞したのは2021年秋に製造した「江田島ブレンドミディアム」。

11回目の開催となる「OLIVE JAPAN® 2022 国際オリーブオイルコンテスト」。世界中から出品された816のオリーブオイルのなかから、国内の他32品とともに銀賞に選ばれました。

「OLIVE JAPAN®」コンテストでの江田島市産オリーブオイルの受賞は、「安芸の島の実 江田島搾り」（山本俱楽部株式会社製造）に次ぎ2社目。おめでとうございます。



峰尾 亮平さん
(瀬戸内いとなみ舎)

江田島市に移住して丸6年。会社を作って3年が経ちます。自社の園地で採れた実で初めて作った販売用のオリーブオイルで賞を獲ることが出来ました。旧沖中学校の搾油機で市民の皆さんのお家消費用オイルを何年も搾油してきましたが、これまでの取り組みが間違っていたと自信になりました。これからも一所懸命頑張ります。

江能分級の教室から ~ 吳特別支援学校江能分級のオリーブの取り組みをご紹介 ~



グリセリンソープの試作品



石鹼に入れる葉やオイルの量は僕たちで決めています。

グリセリンソープの方が香りがあって、使いやすかったです。



高等部第3学年

「高等部第3学年では、毎年『地域で生きる』を年間テーマに、今までの『総合的な探究の時間』の総まとめをしています。

今年度の3年生も、地域に生きる私たちにできることについて考え、オリーブの葉とオイルを使った石鹼作りに取り組んでいます。最初の試作品は葉を直接石鹼に入れたので、手触りが良くありませんでした。そこで手触りをよくし、加工しやすくするためにオリーブの葉を粉末状にしたものを使い牛乳石鹼、グリセリンソープの2種類の石鹼を作りました。葉を粉末にしたことで香りをより引き出すことができました。葉やオイルの量などを変え、試行錯誤を重ねているところです。いつか地域の皆さんにも使ってもらえるように取り組んでいきます」

わくわく。
もっと、
オリーブで

OLIVE NEWS

オリーブだよりえたじま



オリーブの幼果（6月9日撮影）



オリーブの花（5月18日撮影）

新しくなったオリーブの補助金制度をご紹介

5月下旬、今年もオリーブが白い花を咲かせました。春から夏は、オリーブが開花を終え、小さな実が少しずつ大きくなる季節です。今年も暑い夏になりそうですが、夏を乗り越えれば収穫期がやってきます。オリーブ栽培者の皆さん、夏も頑張って栽培に励んでいきましょう。

江田島市が用意しているオリーブの補助金。令和4年度から補助金の内容が変更になりました。支柱や農薬、そして肥料など、オリーブを栽培する市民の皆さんができる補助金となっています。詳しくは裏面をご覧ください。



季刊で発行している「オリーブだより」。今回もオリーブにまつわるトピックスをご紹介します。



Facebookページでも
オリーブだよりの情報を
発信しています♪