



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。

冬のPICK UP

《ピッツァ》 江田島オリーブファクトリー

4種類のチーズを乗せて焼き上げたピッツァ
チーズの塩味とハチミツ、柑橘系オイルが相性抜群



クワトロフォルマッジ

「どの年代にも人気の『クワトロフォルマッジ』。イタリア語で『4種のチーズ』という意味で、その名のとおり、4種類のチーズを乗せて焼き上げたピッツァです。お好みでハチミツとオリーブオイルをかけてお召し上がりいただいています。チーズの塩味とハチミツの甘さ、柑橘系のオイルが相性抜群。辛い物が好きな方は、ペペロンオイルもおすすめです。秋～春の季節でお楽しみいただけます」（スタッフの秦さん）

★営業時間 平日：11:00~16:00(LO15:00)
休日：11:00~18:00(LO17:00)
TEL：0823-57-5656
定休日：月曜日（月曜日が祝日の場合は営業、翌日休業）

《オリーブオイル》 イソラ・エッセンシャルズ

オリーブ栽培を始めて5年。自家栽培の果実のみで搾った
100%江田島産オリーブオイルの販売を開始



100% 江田島産 エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

倉橋島と江田島でハーブとオリーブの栽培を行い、ジャムやハーブティーなど加工品の製造販売、飲食出店等、幅広く活動中のイソラ・エッセンシャルズ待望のオリーブオイルが販売されました。「今日まで江田島で出会った多くの皆様のご協力により収穫、搾油、販売まで進める事が出来ました。今後も感謝の気持ちを込め、活動により江田島をPR出来るよう努めます」（代表の長澤さん）

※活動の詳細や商品販売店などはホームページにて
<https://isolaessentials.storeinfo.jp>

オリーブ冠

弥山登山競技（海上自衛隊幹部候補生学校）

2022年12月5日に宮島で開催された海上自衛隊幹部候補生学校の学生による「弥山登山競技」。優勝者にオリーブ冠が贈られました。



製作した幹部候補生学校の職員の皆さん



完成したオリーブ冠



新しい1年がスタート

オリーブの収穫期が終わり、新しい年を迎えました。2022年秋のオリーブ果実収穫量は6.8トン。2021年（8.8トン）に比べて減る結果となりました。裏年であったことに加えて、オリーブアナアキゾウムシの食害により弱っている木が増えていることが原因と見られます。オリーブアナアキゾウムシの対策方法を中面に掲載しましたので、ぜひご覧ください。

新型コロナウイルス感染症の影響が少し落ち着いていたこともあり、2022年秋は多くの場所で収穫体験・収穫ボランティアを実施することが出来ました。広島市内などから訪れた参加者が島内の企業園地や市民園地で収穫を体験し、楽しんでいました。2023年秋もそうした光景が見れるといいですね。

季刊で発行している「オリーブだより」。今回もオリーブ情報をご紹介します。



Facebookページでも
オリーブだよりの情報を
発信しています♪