



1～3月のオリーブ栽培

剪定をしましょう

樹勢の強いオリーブは、「剪定するほど元気になる」と言われています。樹の健康のためにも、果実収量アップのためにも、2月～3月の剪定が大切です。

大事なこと



剪定でお困りの方、園地へ伺いますので振興室までお電話ください。

良い樹を眺めてマネしましょう



ポイント!

オリーブは、前年の春から初夏に伸びた枝に、翌年実をつけます。新梢を切りすぎると実がつかまないので、ご注意ください。

ポイント!

- ・葉の量の20～30%を剪定しても大丈夫です
- ・高さを抑えて横に伸ばしましょう
- ・収穫効率が上がります
- ・風通しや日当たりを確保しましょう
- ・病害虫の発生予防にもつながります

そだてよう、オリーブ



苗木購入申込みについて

江田島市内へオリーブを植樹する方を対象にオリーブ苗木の購入助成制度を設けています。通常2,500円程度する苗木を今年度も8割程度助成し、1本500円で販売します。

販売する苗木は3年生、お渡しは2月下旬を予定しています。詳しいお申込み方法は、「広報えたじま」12月号をご覧ください。お気軽に電話ください。

編集後記



2017年、多くの方が収穫してくださり、とても嬉しい1年になりました。2018年も良い年になりますように。どうぞよろしくお願いいたします。<地域おこし協力隊：峰尾>



収穫量が倍増した去年の秋。うれしい忙しさでした。今年も、オリーブにとっても、江田島市の皆さんにとっても、素晴らしい一年になりますように！協力隊卒業後の準備も始めつつ、悔いのない一年にします。<地域おこし協力隊：西村>

オリーブだより VOL.7 2018年1月1日発行
発行：江田島市オリーブ振興協議会

つかってみんさい、オリーブオイル



きょうこのきょうの食卓 オリーブオイルでおいしく健康!

イベント出店で好評だった 牡蠣とサツマイモのアヒージョ

スペイン語で「小さなニンニク」を意味するアヒージョ。刻んだニンニクとオリーブオイルで食材を煮込むスペイン料理です。先日、イベントで販売し好評だった一品、江田島市産の牡蠣とサツマイモ(紅はるか)を使ったアヒージョをご紹介します!



つくりかた

みじん切りにしたニンニクと種を抜いた唐辛子をオリーブオイルで炒め、香りをつけます。そこに一口大に切ったサツマイモとエリンギ、オリーブ葉を入れ、具材が浸るくらいのオリーブオイルで煮ます。少し時間をおいて、牡蠣(塩水で洗い、水気をふきとったもの)を入れ、ハーブ塩、黒コショウで味を整え、具材に火が通れば完成! 彩りにパセリをかけて召し上がれ☆ ※オリーブ葉の代わりにローリエ1枚でもOK!

(2人分)

オリーブオイル	適量
牡蠣	10粒
サツマイモ	100g
エリンギ	1本
ニンニク	1かけ
唐辛子	1本
オリーブ葉(乾燥)	10枚
ハーブ塩・黒コショウ	少々
パセリ	少々

※オイルはエキストラバージンがオススメですがピュアでもOK!

オリーブだより えたじま

えたじまの歩み!

オリーブの「今」を伝える情報紙

VOL.7 2018 冬 | 笑顔あふれた収穫の秋



収穫量が5トンを超す

2017年秋のオリーブ果実収穫量は、市全体で5,144キロになりました。およそ5.1トン。2016年の2.2トンから、およそ2.3倍の収穫量となりました。

5.1トンのうち、市民栽培者さんの収穫量は2.9トン。2016年の1.1トンから、じつに3倍近い収穫量となりました。

収穫量が増えた要因としては、「開花・受粉期に雨が少なかったこと」がまず考えられます。また、オリーブ振興も8年目となり、順調に樹が育ってきたことも理由と考えられます。

収穫を実施した市民栽培者さんの数も70軒を超え、昨年の1.5倍となりました。江田島市のオリーブ、順調に成長を見せています。

オリーブ栽培者の会が発足

10月、「江田島市オリーブ栽培者の会」が発足しました。この会では、オリーブ栽培の知識・技術の向上を主な目的としています。

11月と12月には、早速、栽培講習会が行われました。11月は「土づくり」、12月には「剪定」をテーマとして開催しました。座学のちに園地へと移動し、樹と畑を見ながら栽培者さん同士の活発な意見交換も見られました。

オリーブ栽培者の会への入会を希望される方は、オリーブ振興室(43-1643)までお気軽にご連絡ください。

