

オリーブで島を元気に

山本倶楽部株式会社 江田島オリーブファクトリー 寺本克彦

この木 なんの木



インスパイアザアネクスト アイランド

自己紹介

- ▶ Yahoo 寺本克彦_日立
- ▶ 中国山地やまなみ大学 - 日立製作所
都市農村交流促進事業の発信システムの構築

オリーブオイル使ってますか



オリーブオイルのお話し①

- ・ 生産 ｽﾊﾟｲﾝ・ｲﾀﾘｱで5割、地中海沿岸国で9割、
日本産 1%以下
- ・ 区分 I O O Cの8分類
エクストラヴァージン 酸度 0. 8 以下
日本には細かな基準が無い
ある程度の金額、遮光のものを

オリーブオイルのお話し②

国産オリーブオイルの楽しみ方

調理油ではなく調味油で、仕上げにかけていただいて、味変を さしすせそ **オ**
砂糖、塩、酢、醤油、味噌 + **オリーブオイル**

和食にピッタリ

納豆、味噌汁、卵かけ



オリーブオイルのお話し③

○健康効果

- ・オレイン酸とポリフェノール 抗酸化、抗炎症、動脈硬化防止・・・
地中式食事・・・心疾患が少ない
- ・実感 国産オイル・・・腸内環境改善に抜群の効果(個人的感想)

調理油⇒調味油⇒**健康飲料**(個人的見解)

オリーブオイルのお話し④

○オリーブの漬物も美味しいよ

お庭でオリーブの果実が収穫できたら、
漬物がおすすめ。

季節商品・・・お歳暮で大人気



オリーブオイルができるまで

当社の農業事業は9次産業化

生産・・・1次産業

製造・・・2次産業

販売・・・3次産業

収益性に課題がある農業事業の経営安定化セオリー

1次 + 2次 + 3次 = 6次産業化

飲食を入れて、しょ9次 9次産業化経営

1次産業・生産

- ① オリーブという植物について
- ② オリーブの生産拠点
- ③ 深江ほ場(市の畑)
- ④ 収穫

オリーブという植物は 1

- 原産 地中海 古代ギリシャ(旧約聖書)
- 分類 モクセイ科 オリーブ属 品種は2000とも
- 日本 1910年ごろ小豆島で栽培に成功
広島は全国3位、現在は北海道でも栽培
- 性質
 - ・乾燥に強い、湿潤に弱い、寿命が長い
 - ・5月に花(風ばい、異品種交配)、
10月11月に収穫
 - ・病気に強い、虫もあまり来ない。
鳥獣食害無し



オリーブという植物は 2

○果実

- ・他の植物油と違って果肉の細胞の中に油
収穫から劣化が始まる
- ・緑色 ⇒ 黒に成熟
緑のほうが高ポリフェノール
- ・搾油用、漬物用(大きな実)
- ・成熟しても渋くて生食不可
鳥も食べない



オリーブの生産拠点



深江ほ場 6.9 h a 公設民営



收穫



2次産業・・・加工

- ① 江田島オリーブファクトリー
- ② 搾油の流れ
- ③ こだわり

江田島オリーブファクトリー



搾油の流れ

イタリア製の最新搾油機を設置しています(2015年10月導入)



1
ウォッシャー
洗 浄
果実を洗い、土ぼこりなどを落とします。

2
クラッシャー
破 碎
果実を種ごと砕きます。

3
マラキサー
練り込み
砕かれたペーストを練り、油滴同士を結合させて油だまりを作ります。

4
デカンター
オイル抽出
油だまりのできたペーストを高速回転し、油分、水分、果肉の層に分け、油分(オイル)だけを取り出します。

5
セパレーター
水分除去
オイルに残る微細な水分を更に取り除きます。

6
フィルター
ろ 過
オイルに残る微細な果肉等の固形分を機械的に圧力をかけて取り除きます。

7
静 置
香りや味が落ち着くまで温度管理されたタンク室に静置します。

8
ボトリング



新鮮な実を、新鮮なうちに搾油。当日搾り

オイル製造のこだわり

- ・より早く、より新鮮に 当日搾りで低酸度
- ・セパレート型搾油機で高品質搾油
- ・徹底した衛生管理、365日エアコン、毎月分解清掃
- ・徹底した品質管理、劣化防止、窒素充填、温度管理、遮光
- ・数々のアワード



3次産業 ・ ・ 販売

- ① 商品ラインナップ
- ② ホームページ
- ③ ショップ、レストラン(しょ9次)

商品ラインナップ



安芸の鳥の実
江田鳥搾り



安芸の鳥の実
レモンオイル



安芸の鳥の実
ハッサクオイル



安芸の鳥の実
ペペロンオイル



安芸の鳥の実
味比べお試しセット



美容オイル

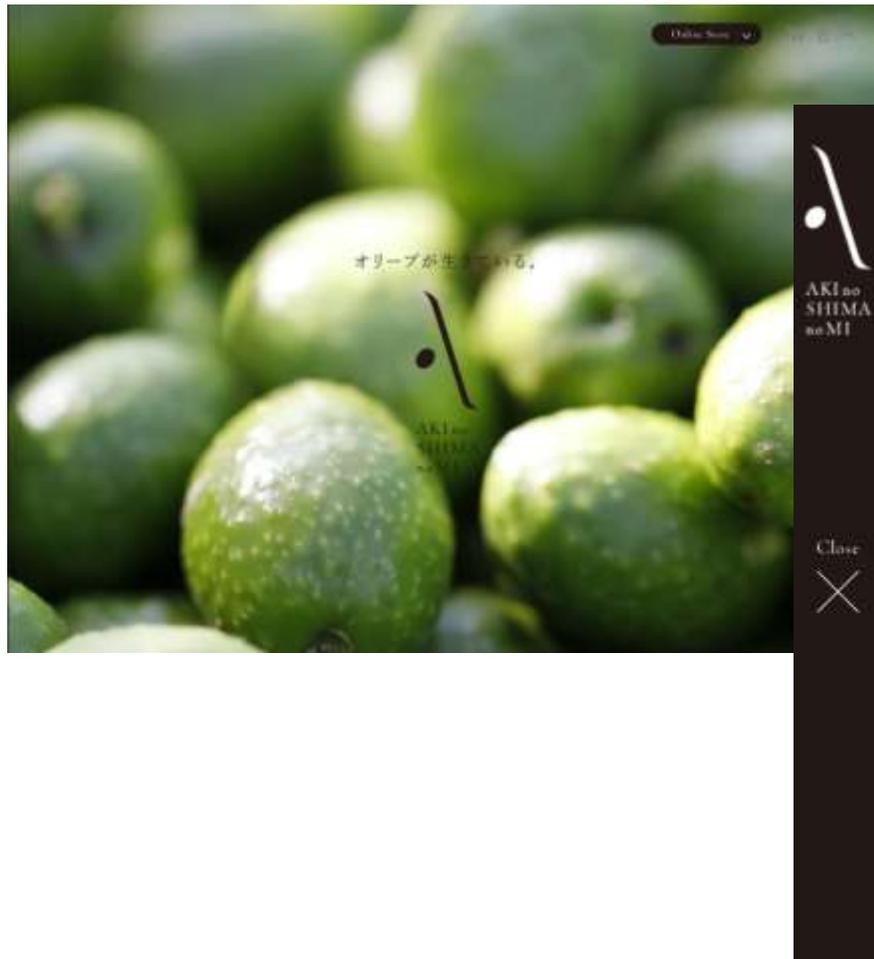


ハンドクリーム



リップ

ホームページ 安芸の島の実で検索



About

安芸の島の実とは
品質へのこだわり
受賞歴
ブランドストーリー
商品一覧

Column

「オリーブと暮らす」

Flagship Store

江田島オリーブファクトリー

Online Shopping

オンラインストア
新規会員登録
ログイン
ガイド

レストラン・ショップ



地元食材
地元産品



休日のご予約を



質問タイム

動画でご紹介

山本倶楽部株式会社



- ・リベラグループの地域活性化部門
リベラ（株）・・・呉市、傭船業、650人、350億、
津軽海峡フェリーも
- ・先代オーナー・・・島出身、地域貢献や環境への深い造詣
⇒ 島の農業を守れ

県の企業参入部局に相談

企業の農業参入施策とは

- ▶ 担い手不足に悩む農業に
- ▶ 新たな担い手として建設業や食品事業者等に参入してもらおう
- ▶ 広島でも 中電工さんが世羅でアスパラづくり
- ▶ 三島食品さんが千代田でシソづくり
- ▶ フレスタさんが三原でトマトづくり
- ▶ イオンさんが安芸高田でキャベツづくり
- ▶ 地元建設業が米や野菜果樹の生産等々、たくさんの企業が参入

リベラから有機無農薬で島の棚田の再生をしたいという相談

H20（2018）設立

呉市倉橋島の棚田 右は江田島市能美島



オリーブはどうか

○超高コスト棚田米 ⇒なんとかしないと

○オリーブはどうか

- ・瀬戸内の温暖寡雨な気候はオリーブ栽培に適しているらしい
- ・国産のオリーブオイルは人気が出ているらしい
- ・獣害や病気に強く栽培も簡単らしい

⇒相談

山本倶楽部の思いは

- ・ 農地を守りたい、島を守りたい

ご提案 ⇒ 山本倶楽部だけがオリーブを作っても
島は救えませんよ。

農家や行政と一緒に取り組んで
加工や販売等リスクの高い部分を担えば
オリーブ産業の創造になります

産業が創造できれば、地域は活性化

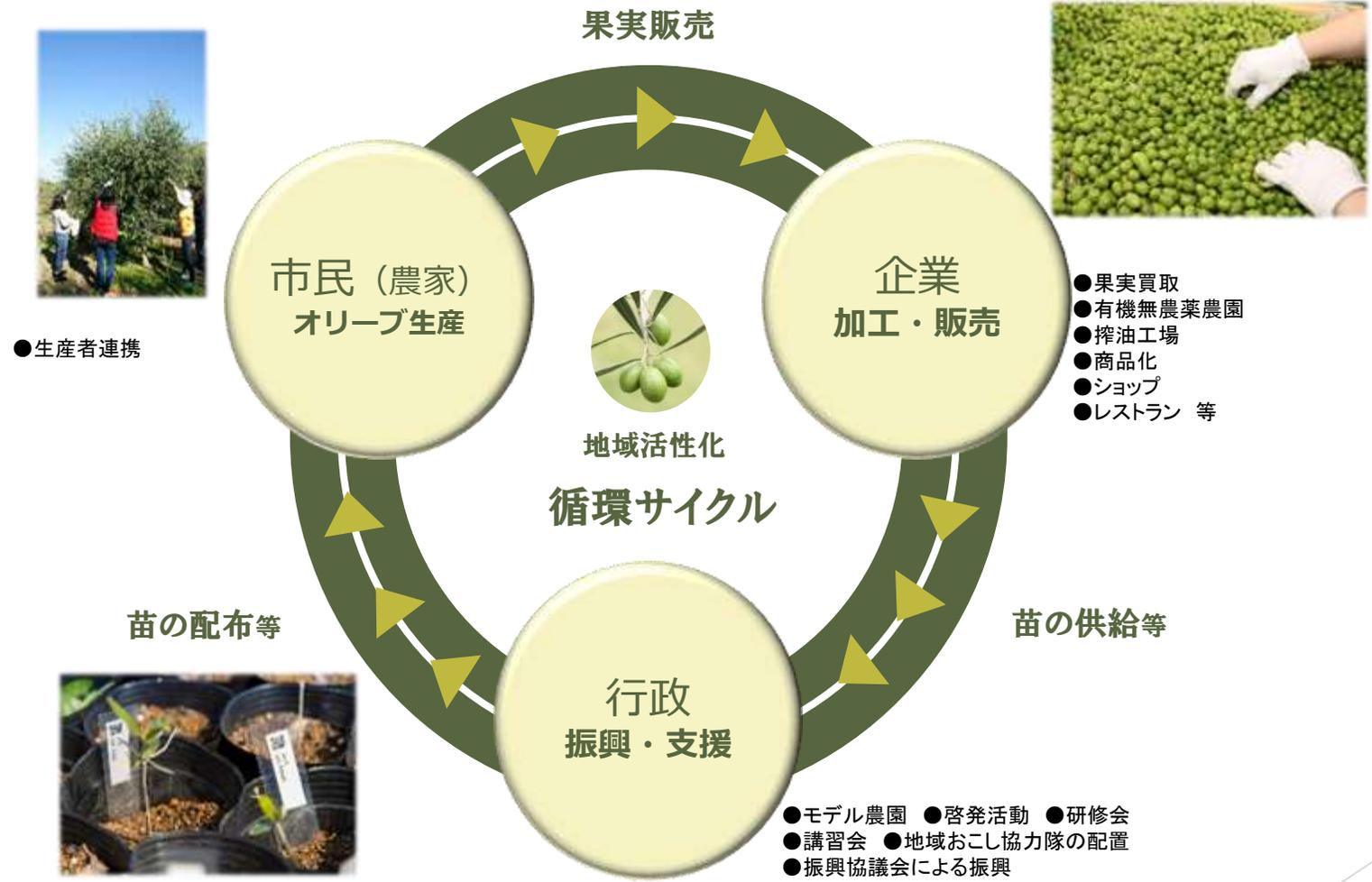
幸運

幸運① ・ ・ 小豆島最大のオリーブ会社 ・ ・ 実は大手造船会社
社員を1年間研修に

幸運② ・ ・ 行政の理解
農地の荒廃防止 ← 栽培が容易

⇒ 『安芸の島の実プロジェクト』

「安芸の島の実」プロジェクトについて



プロジェクトのねらい



オリーブ産業の創造による地域活性化

10年が経過して(市広報誌)



その先へ。

そして、

これからの10年。

オリーブの島、

本市では、市民と行政、企業が地域で連携しながら、オリーブを通じて世界をまわす取り組みが進んでいます。そして、今後さらに、私たちのまちのオリーブが全国そして世界に認知されれば、地域の発展や活性化につながっていく、そう信じて、江田県市を「オリーブの島」に。本市の将来を担う若い世代も、オリーブ栽培に力を注いでいます。

オリーブの苗木を買いませんか？

江田県市でオリーブ栽培をする方を対象に、3年生苗木（樹高：約70～90cm程度）の造成配布を行っています。詳しくは、広報号月号と同報配布のオリーブ苗木申込書をご確認ください。オリーブ農家窓口（43）1643までお問い合わせください。

受付 9月～11月 引換22時

「江田県市のオリーブの今」を伝える情報誌
「オリーブだよりえたじま」
バックナンバーはこちらから

行政の取組

全国的にも珍しい江田島市の取組

【体制】

- ・ オリーブ振興室(オリーブ振興の専任組織)
- ・ オリーブ専任の地域おこし協力隊員
- ・ オリーブ振興協議会(関係者)の設立運営

【事業】

- ・ モデルオリーブ園の設置(島内各所)
- ・ 農地造成した市営の大規模オリーブ園(3社に貸与)
- ・ オリーブの苗木配布事業
- ・ 栽培指導、活用講座、各種広報・啓発事業

⇒隣接の呉市も追随して取り組み

隊員活動① 栽培

- 植え付け講習会
 - 栽培講習会(防除)
 - 剪定講習会
- ☆ 当社も協力

隊員活動② 啓発

- 料理教室
- 冠づくり教室



隊員活動③ 広報



VOL.1 2016 SUMMER | オリーブだより、創刊



苦労しました

①土の大切さがわからなかった

山を削っただけの畑 肥料をやっても成長しない。

⇒土づくりに傾注 ⇒目に見える成長

②水の怖さがわからなかった

なかなか成長しない畑 掘ってみると水浸しの根

⇒排水対策を実施 ⇒目に見える成長

③データの重要性がわからなかった

素人にはデータでの判断が不可欠

土の大切さも水の怖さもデータ癖をつけていれば、もっと早く気づけた。

P D C Aにも不可欠

苦勞してます

①オリーブオイル 差別化が困難

国産メーカーも増えてきた。海外の良質で安価なオイルも
どう差別化していくか。一番大きな課題

広島産のレモンや八朔を漬け込んだフレーバーオイルが好調

地元コラボは有効戦略の一つ、漬物も好調

ポマスや葉っぱの活用も考えていきたい。

②地域貢献と安定経営

もし、農業をお考えなら

①まず、なぜやるのか、何があるのか

持っているものと目的の明確化と所有資源の洗い出しから
この段階である程度のイメージが描けることがポイント

②次に、何が足りないか、どこから持ってくるのか

足りない資源の明確化と調達方法
ここをきちんとやっておかないと、スタートしてはいけない。
金、人、技術、農地、販売・・・。

③基本に沿ったデータ農業、IT活用

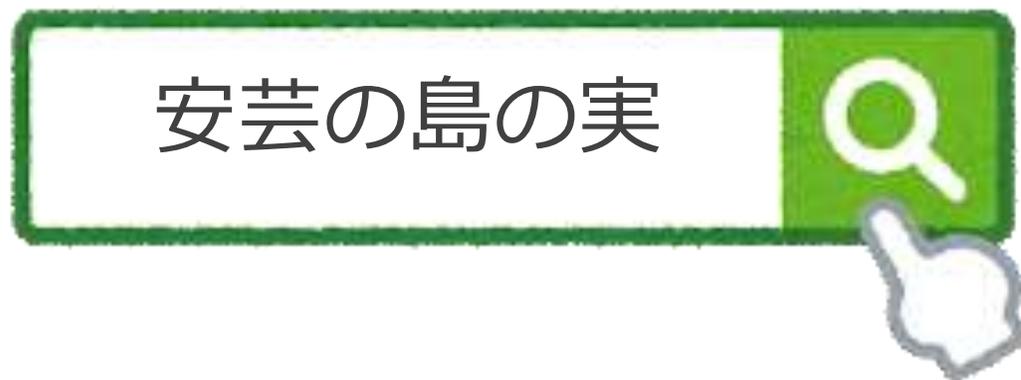
いつでもご相談ください。

私たちの目指すもの

- ▶ ・食文化・健康文化の創造
- ▶ ・産業の創造による地域活性化
- ▶ ・持続可能な経営で地域貢献

島の未来と皆様の未来へ

ご清聴ありがとうございました



お歳暮よろしく申し上げます。