



04

加工・製品化

JAのオリーブ加工場で塩水漬けやオリーブオイルに加工。製品化して店頭へ。



03

収穫・出荷

植え付け4、5年目で結実し、品種に応じて10～11月頃に収穫。収穫翌日には出荷する。



02

枝切り・間伐

植え付けから2年目以降、日射や風通しの改善のため、枝の切除や間伐を行う。



01

苗木の植え付け

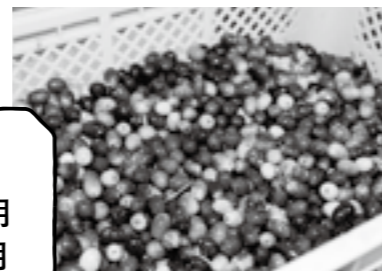
排水良好で保水力の高い土壌に苗木を植える。3～4月が適期。

鮮度と品質に徹底的にこだわった

国東産オリーブが製品化されるまで

オイルは鮮度が命。オイル用のオリーブは収穫から24時間以内に搾油。

【果実の出荷の基準】
薄緑色→塩水漬け用
紫・黒色→オイル用



オリーブ栽培面積では、大分県は全国5位。国東オリーブの関係者は、上位に「追い付け追い越せ」の精神で、生産や加工に取り組んでいます。

オリーブ栽培面積（農林水産省：平成29年産特産果樹生産動態等調査より）

- ①香川県(208ha) ②静岡県(49ha) ③熊本県(45ha)
- ④広島県(33ha) ⑤大分県(ほぼ国東市)(30ha)

地域おこし協力隊
(オリーブ普及員)
大友 麻葵さん

JAの国東オリーブ加工品は4種類



オリーブせっけん
防腐剤等無添加で、安心安全。桐箱入りなので、贈答品にも。



オリーブ塩水漬け
摘みたての果実を塩水漬けに。おつまみや料理の食材に最適。



オリーブオイル
収穫された果実をすぐに搾ったエクストラバージンオイル。



美容クリーム
国東オリーブをぜいたくに使用。保湿効果が高く、お肌しっとり。

JAのブランド名は「国東オリーブ」

国東産オリーブのブランド名は、その名もズバリ「国東オリーブ」。ロゴは、オリーブの葉や果実の緑色を使い、シンプルで高級感のあるデザインとした。

食品から日用品まで広がるオリーブ加工品

オリーブは野菜や果物と異なり、収穫物をそのまま市場に出せず、加工する必要がある。現在は4種類の国東オリーブの加工品があるが、化粧水や無ろ過化オイル等、新たな加工品も開発中だ。

