

作業工程を1日取材

収穫した果実はその日にオイルへ



③午前6時に収穫を開始して、午後5時にオリーブオイルが抽出された。

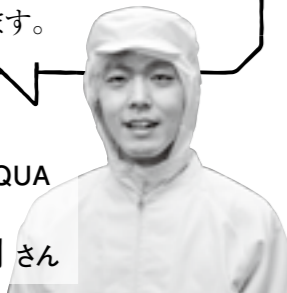


②選果したオリーブを搾油機に投入。4時間ほどかけて水分と油分を分離。



①オリーブの収穫後、すぐに選果作業を行い、病気や虫食いの果実を取り除く。

小豆島で研修した経験を生かして、搾油を担当しています。取れるオイルは、果実の重さの7%程度です。搾油は集大成ともいえる作業なので、やりがいがあります。



キウセツAQUA 栽培作業長 光武 慎司 さん

摘み取った果実はすぐに選果します。正確な選果によって、鮮度が高く状態の良い果実を搾油できます。オリーブオイルの品質を左右する大事な工程です。



キウセツAQUA 国東農場長 山田 賢二 さん



製造されたオリーブオイル「夢雫(ゆめしずく)」。会社の夢を商品に込めた。



キウセツAQUA 国東農場

目指すは10,000本のオリーブが広がる観光農園

10月13日の収穫風景

国東町安国寺の農業団地(旧常緑果樹農業研修所)にある、見渡す限りのオリーブ園。栽培に取り組んでいるのは、キウセツAQUA(本社、福岡市)。市の公募に応じて農業団地に参入し、平成28年に3,500本のオリーブを植えた。

「オリーブを植えて4年が経ち、ようやく実を収穫できるようになったのですが、先日の大型台風で100本ほど倒れてしまいました」。キウセツAQUA国東支店長の大野貴博さんは、無残に折れたオリーブの木を見つめていた。それでも、その表情に曇りは見られない。

「まだこれからですよ。10,000本まで植える計画なので、夢に向かって着実に前進したい」。

「私たちが目指しているのは、農業と観光が組み合わせられたオリーブ園です。収穫体験や買い物、食事ができる観光農園を作り上げて、市の発展に貢献できればと思っています」。大野さんの笑顔の先には、どこまでも続くオリーブ園と、国東の青空が広がっていた。



キウセツAQUA 国東支店長 大野 貴博 さん

国東高校 園芸ビジネス科



学校での学びを 実家の手伝いに生かしたい

国東高校では、園芸ビジネス科の生徒が果樹栽培を学んでいる。果樹類型を選択した3年生4人が、みかん、ぶどう、キウイ、そしてオリーブの担当に分かれて、実験や研究に励む。

長木哲也教諭が、同校のオリーブ栽培について説明してくれた。「市のオリーブ導入に合わせて、平成20年にオリーブ栽培を始めました。現在9本のオリーブを植えており、農協に20kgを出荷する予定です。生徒には、

栽培を通じて市の特産品を学んでほしいですね」。

オリーブを担当するのは、鹿島花菜さん。効率の良い受粉作業の研究に取り組んでいる。「私の実家はキウイ農家ですが、オリーブの栽培も始めました。学校で学んだことを生かして、実家の手伝いをしたいです」。地域に根差した農業教育の姿が、ここにはある。



高校の果樹園では、5品種のオリーブを栽培。市内のオリーブ関係者を招いた授業も行われている。



オリーブ栽培を学ぶ鹿島さん。「品種ごとに個性があって、育てていると愛着が湧きます」。