

国東オリーブの素晴らしさを 多くの人に知ってほしい

～消費拡大の取り組み～

国東オリーブ 情報発信・ブランド化の取り組み

- ① 品評会(オリーブジャパン)
への出品
- ② 収穫体験ツアーの実施
- ③ ふるさと納税への出品
- ④ インターネット販売の強化

国東オリーブの消費拡大を促し、生産農家を増やして収穫量の安定確保につなげるには、国東オリーブを多くの人に「知ってもらう」ことが必要となる。国東オリーブを効果的に情報発信し、産業の振興を図るため、JAおいた国東オリーブ部会、県、市が連携して「国東オリーブ振興協議会」(以下、振興協議会)が設立された。

関係者は「国東オリーブの発展にとって、今が大事な時期」と口をそろえる。国東オリーブの植え付け開始から、今年で12年。オリーブの安定供給を実現し、ブランドを確立するため、振興協議会を中心に様々な取り組みが続けられている。



オリーブ収穫体験ツアーにて(平成30年10月)



課題を乗り越え 振興に努める

JAおいた東部事業部
営農企画課 課長
河野 正昭 さん

国東オリーブのブランドを確立するうえで最も重要なことは、オリーブの収穫量を安定させることです。収穫量が安定すれば、まとまった数量の加工品が製造でき、消費者のもとに多くの商品を届けることができます。

現状では、まだ安定的な収穫量が確保できていないとは言えません。他にも、農家数や栽培面積の拡大、栽培方法の確立、加工品の販売促進、品質の向上等、課題は多いです。関係者と協力して課題を乗り越えながら、国東オリーブの振興に努めたいと思っています。



日本唯一の国際オリーブ品評会「オリーブジャパン」。国東オリーブは4度銀賞を受賞した。



オリーブ収穫体験ツアーで、オイルのテイastingについて説明する栗林さん。

国東オリーブをもっと皆さんに知ってもらいたいと思ひ、オリーブオイルソムリエの資格を取得しました。資格を活用して、収穫体験ツアーの参加者にオリーブの効能や、テイasting(味や香りなどを比べること)の方法を説明しています。

国東オリーブはまろやかな味わいで、何の食材にも合います。お刺身や豆腐、卵かけご飯など、日常の食事に取り入れてみてください。

国東オリーブを 皆さんに 知ってもらいたい

JAおいた東部事業部
園芸課
オリーブオイルソムリエ®
栗林 慶子 さん



品評会でさらに 上位を狙いたい

JAおいた東部事業部
園芸課 オリーブ担当
林 宏星 さん



振興協議会の事務局を担っています。認知度を上げ、ブランド化を推し進めるために、振興協議会では国際オリーブ品評会「オリーブジャパン」に国東オリーブを毎年出品しています。昨年も銀賞に輝くことができ、国東オリーブが国際的に認められてうれしく思います。

これからも農家さんへの生産指導や、技術の改良を通じて国東オリーブの品質を高め、さらに上位入賞を狙いたいと考えています。

振興協議会として特に力を入れているのが「オリーブ収穫体験ツアー」です。農家さんの話を聞き、果実を収穫し、料理を食べてもらう。こうして国東オリーブにじっくり触れていただくことが、ファンの拡大に効果的だと考えています。

今年は新型コロナウイルスの影響で従来型の体験ツアーが実施できませんが、代替策としてオンラインツアーを行う予定です。コロナ禍でも実現可能な方法を考え、国東オリーブの普及活動を様々な角度から実施していきたいです。

コロナ禍でも できることを

国東市農政課
オリーブ専門員
上田 啓太

