産地の研究室から/地域ブランドを育てる(15)　リレー随筆

オリーブ

(香川県農業試験場小豆分場　柴田英明(しばたひであき))

はじめに

最近イタリア料理や健康食品のブームの中で，オリーブオイルやオリーブ果実への注目が高まっており，消費量（輸入量）も年々増加している。オリーブという言葉からのイメージは広がっているが，実際にオリーブという植物をご存じの方は少ないと思う。

今回は，日本におけるオリーブ栽培発祥の地である香川県小豆郡（小豆島）のオリーブ栽培の歴史と概要について紹介する。

産地と試験研究の歴史

本県のオリーブ栽培は試験栽培よりスタートしており，試験研究と栽培は同じ歴史をたどっている。

明治40（1907）年農商務省が，三重，香川，鹿児島の3県を指定し，翌年アメリカから輸入した苗木でオリーブの試作を開始した。香川県では小豆郡西村に1.2 haの試作園が設置された。これが本県のオリーブ栽培のスタートであると同時に，香川県農業試験場小豆分場設置の基礎である。

栽培試験の目的は，日露戦争時に輸入の途絶えたオイルサーディン缶詰用油の自給であったとされている。

昭和16年には池田圃場（現 小豆分場所在地）にもオリーブが植栽された。研究機関として幾多の変遷を経たが，昭和26年に県農業試験場小豆分場として合併し，新たにスタートした。また昭和63年にはオリーブ栽培発祥の地である西村圃場を香川県オリーブ公園として整備開園した。

研究内容は品種の導入試験や繁殖技術の実用化，整枝剪定，摘果，施肥，土壌管理，灌水，病害虫防除等栽培技術全般にわたり，加工部が県農業試験場本場に再編されるまでは搾油，製油，果実加工等についての研究も行われていた。

オリーブの果実

小豆分場庁舎

主要な病害は炭疽病，斑紋病があるが，前者は果実成熟期に発病が多いが，完熟前にほとんど収穫するために問題は少ない。後者も通気，採光不良等が原因であり，ほとんど問題になっていない。虫害はオリーブアナアキゾウムシによる被害が大きく，その生態，習性，防除法についての研究が行われてきた。

なお，現在小豆分場ではオリーブ・サツマイモ・ジャガイモ等の畑作物と，地域特産花きであるキクの試験研究を行っている。

本県においてオリーブが広く一般に栽培されるようになったのは，大正5年にアメリカ合衆国カリフォルニア州でオリーブの苗木生産を行っていた県人向井豊太郎氏からの寄贈苗木3,700本と，農事試験場育成の1,220本が小豆島を中心に県内に配布されたのが始まりである。その木は大正12年頃より結実するようになり，地元に加工業者が育つまでは，試験場内にオリーブの加工場を置き，油の搾油や塩漬け加工を受託しており，試験場がオリーブ産業の中心になっていた。香川県は行政指導により集団産地育成を推進し，小豆島では内海町，池田町，土庄町と普及しオリーブオイルの需要増とともに生産が拡大し，県の特産物として振興された。

しかし，昭和34年の輸入自由化により，安価な外国産のオリーブ油が大量に輸入されるようになり，高価格を維持していた生産者価格が下落し，国内の栽培は急速に減少した。さらに追い打ちをかけたのは，昭和46年のエンドリン乳剤の使用禁止である。当時同剤はオリーブにとって最大の害虫であるオリーブアナアキゾウムシの特効薬として用いられていた。使用禁止以後その被害樹が拡大し農家の生産意欲が減退し，栽培面積はさらに減少した。最盛期には130 haであった本県の栽培面積も現在では36 haと低迷している。

なお，オリーブアナアキゾウムシに対する防除農薬

については，昨年MEP乳剤が適用拡大された。

オリーブの利用法

国内でのオリーブ果実の用途は塩漬けとオリーブオイルが中心である。オリーブには渋みがあるため，10月から11月に収穫した緑果を苛性ソーダで脱渋したのち，4%程度の塩水に漬けた浅漬けタイプの『新漬け』が地元では好んで食されている。

オリーブオイルは，12月に収穫した熟果が用いられる。他の種子油タイプの植物油と違い，果実（果肉）をそのまま絞り油分だけを分離しており，加熱処理等は行われていない。特にエキストラ・ヴァージン・オイルについては，全く化学処理の行われていない油である。

このほかの果実の利用方法として，発酵塩蔵，熟果塩蔵，グラッセやジャム等の食品やオリーブオイルの絞り滓ペーストを利用したオリーブ石鹸がある。

オリーブとその主要品種について

オリーブは，モクセイ科（Oleaceae），オリーブ属（Olea）に属する常緑の中高木である。樹高10mを超える場合もあるが，栽培する場合には，樹高をいかに低くするかが問題で，20年生以上のものも6～8m程度に育てられている。5月下旬から6月上旬頃に開花し，白色の小花を1花序に10～30個着生する。果実は急速に肥大し，約40日間で果肉の細胞分裂は終了し，硬核期となり，以後果肉の肥大が盛んに行われ，10～11月に成熟する。果実の形は球形，長卵形など品種によって異なり，大きさも1g未満から15g以上まで品種間で差がある。果皮の色は幼果期は緑色であるが，成熟期に入ると黄色，赤色を帯び完熟すると黒紫色に着色する。

オリーブの品種は，世界で500種以上あると言われているが，当産地では栽培加工適性があり耐病性の強い2種と授粉樹用の1種が一般に栽培されている。早生種で塩漬け加工用のマンザニロ種と中生種で塩漬け・油兼用種のミッション種，また授粉用で油用種であるネバディロ・ブランコ種である。

品種の特徴としてはマンザニロ種は樹形が開張形で果実が球形で可食部が多く見栄えも良い。しかしながら果肉や果皮が柔らかく日持ちが悪い，強風等での傷果の発生が多い等の問題もある。ミッション種は樹形が直立形で管理収穫労力を要し，果実も細めであるが，肉質が良く日持ちする。

緑果の塩漬けに用いる果実は未成熟の黄緑色果実であり，濃緑色であった果実が黄化を始めた物が最も適している。マンザニロ種で9月下旬より10月中旬，

オリーブ発祥の地の碑

ミッション種では10月上旬より11月中旬が収穫期である。両品種とも一長一短あるが，この収穫適期の幅から労力分散のために2品種が併用されている。

現状と今後の方向

最近の問題点には低収益による管理不足がある。例えば隔年結果は開花期の降雨など気象的な要因によるところが大きいが，オリーブにはあまり管理労力を割けないという農家の側の経済的な面での問題がある。剪定，摘果等である程度のコントロールが可能であるが，一果重が2.5～4gで摘果，収穫，選果等に多大の労力を要するため，コスト面からも放任されている。販売価格が上昇すればよいが，輸入製品の価格が国産原料の価格より安いという逆転現象もあり，それは困難であると思われる。

輸入製品に対抗するには希少価値での販売と国内独自の製品である『新漬け』で販売するほかないが，オリーブ加工品の代表産物である『新漬け』の消費は，地元の愛好者による消費と観光みやげ用が主体となっている。地元消費者の高齢化と，観光客の減少から消費量は減少傾向にある。したがって新たな消費者の開拓による消費量の増加を目指すことが課題としてあげられる。

オリーブは香川県の県花・県木として小豆島の観光イメージシンボルであり，オリーブを栽培することは単純な換金作物の栽培ではなく，観光を主体としたオリーブ関連産業全体の存立の基礎基盤として位置づけられる。そのため本県では，基盤整備の一環として香川県オリーブ公園を整備開園した。公園は内海町オリーブ公園振興公社に管理委託し，隣接する内海町オリーブ公園とともに一体的に整備，運営されている。県では同公社に委託し，栽培展示だけでなく，オリーブの知識に関する普及啓蒙，消費拡大等を目的として，収穫祭，体験研修など各種のイベントを行っている。

他の農産物同様オリーブをめぐる情勢は一段と厳しくなっているが，当分場も生産組合，普及センター，加工流通業者，オリーブ公園等と協力し生産安定，消費拡大，イメージアップに努めているところである。