



小さな島の大きな誇り

～島の生活に溶け込む、オリーブというたから～

始まりは、オイルサーディン!?

温暖な気候で地中海性気候を持つ小豆島。瀬戸内海の無数の島々の中では珍しく、特産品として海産物以外の産業が発達しています。醤油、つくだ煮、素麺など、それぞれ数百年の歴史をもち、広く全国に親しまれているのです。そんな加工産業の歴史を持つ小豆島にオリーブ産業が持ち込まれた背景には、保存食を確保したいという思惑がありました。食料が乏しかった時代に、瀬戸内海でとれた魚をオイルサーディンなどに加工保存した場合、きっとオリーブが役立つだろうと考えられたのです。

そうして持ち込まれたオリーブも3年前に植栽100周年を迎えました。当時の日本ではノウハウなど全くない中、水野國次郎をはじめとする当時の島民が妥協を許さず場所の選定、生育、加工方法の確立などに熱心に取り組んだ結果、地中海沿岸部を原産地とするオリーブが根付いたのです。オリーブ産業もこれから小豆島を代表する産業として発展していく可能性を秘めています。

競合産地の登場に 打った手とは…

これまでは国内唯一の産地として、競合を心配することなく高付加価値の商品を生み出すことに成功してきました。しかし近年では国内に競合する産地が生まれ、

その中でブランド力を維持し続けるためのさらなる努力が求められるようになりました。こうして生まれたのが「小豆島トップワンプロジェクト」です。

このプロジェクトは、生産者、加工・販売業者、試験研究機関・行政により、「オンリーワン」から「トップワン」を目指す新たな戦略づくりで、「歴史あるオリーブ産地を守り育てる」、「小豆島のブランド力を高める」という2つの目標を掲げて進行しています。目指すは国内市場にとどまらず、小豆島がオリーブ産地として世界一になるという壮大なものです。

オリーブに惹かれて移住者も

食用に加工されたり、化粧品に加工されたり、観賞用としても人気のオリーブですが、実は国内需要のほとんどが輸入に頼っており、国産オリーブへの期待は高まっています。小豆島では国内市場全体からのニーズはもとより、島の人々の生活に根ざし島内で消費されるニーズも高いことが、他の産地と比べても大きな違いとなっています。特に島民の間では、自ら育てたオリーブを絞ったのエクストラヴァージンオリーブオイルとして食卓で楽しむといった、原産地である地中海沿岸と同じような楽しみ方も広がっています。産地ならではの豊かな楽しみが島外にも伝わり、健康への意識が高い都会の人々が温暖な気候と豊かな食生活に憧れ、移住して

くるケースすら少なくないのです。

島の人々にとっても、オリーブという「地域のたから」のニーズが高まっていることや、オリーブがきっかけで島内に移り住む人々の話を聞いたりすることで、平和と繁栄の象徴であり多くの人を引きつけるオリーブの大きな力に、誇りを感じるようになりました。

世界一を目指し、歩みは続く

「地域のたから」であるオリーブをより身近に感じてもらい、産業としてもさらなる発展を目指すため、島内の休耕地の所有者や、これからオリーブを栽培していく島民に対して、町から無料で苗木を提供して小豆島全体でオリーブの栽培面積を増やそうとする動きも出てきました。収穫されたオリーブは学校給食にも取り入れられ、島の生活にさらに溶け込みつつあります。これから国内におけるブランド産地としての地位を確固たるものにするだけでなく、世界的な産地として認められるよう、品質向上への歩みが続いています。

そういった産業的な発展を目指すのは、来島者や移住者の増加など目に見える効果も手伝って、オリーブが地域の誇りを復活させる旗印として根ざしているからです。小さな島で芽生えた大きな誇りに、これからも目が離せません。

「地域の誇り」復活推進会議



収穫を今か今かと待つ成熟オリーブ果実。



オリーブの栽培に魅了されて小豆島に移り住んだ園田さん。



オリーブ公園内にあるオリーブの散歩道。その先には地中海さながらに輝く瀬戸内海が広がります。