

オリーブを利用した加工品開発

天草拓心高校
オリーブ班
黒沢丘、永友新、松村怜
松本侑大、米田透眞

～目指せ天草の魅力発信と地域活性化～

1. 研究の動機及び目的

天草市は熊本県でも南に位置しており、温暖な場所で漁業や観光が盛んです。しかし、年々人口も減少しており天草の活気は次第になくなってきています。そのため、数年前から天草の温暖な特徴をいかし、特産品としてオリーブ栽培が始められました。

私たちは天草の特産品であるオリーブに着目し、オリーブでなにかできることはないだろうかと考えました。

〈オリーブオイルの特徴〉

オリーブはオリーブオイルで有名ですが、油を作る段階で油より残渣が多く残ることがわかりました。果肉に対して、10%程度しか油がとれません。余った残渣は主に家畜の餌などに回されると知りしました。また、オリーブを配合した飼料を食べさせた家畜はやせたり、肉質がよくなるなどの効果があると知りしました。残渣の活用方法をインターネットや本などを参考に考えた結果、パンやお菓子、麺類などに残渣を加える考えに至りました。

2. 本年度の活動計画

6月 5日 (金) 試作 1 回目

10月 8日 (木) 工場見学

8月19日 (水) オリーブ園訪問

10月23日 (金) 試作 3 回目

9月 4日 (金) 1 次加工品製造

11月 6日 (金) イオン市場調査用加工品製造

9月10日 (木) 試作 2 回目

11月 7日 (土) イオン天草店市場調査

【天草オリーブ園訪問】



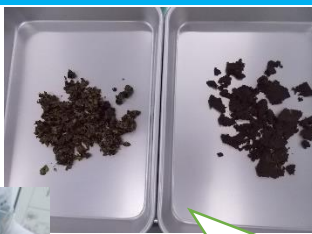
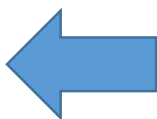
以前見学させていただいた天草のオリーブ園さんから、オリーブの残渣を譲っていただきました。



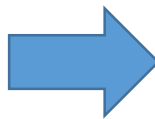
【イオン天草店用試食品準備】



粉状になったオリーブをパンに混ぜ込み、焼き上げました。



オリーブの苦みを重曹で抜き、絞り、乾燥させ、粉状にしました。



粉状になったオリーブをマフィンに混ぜ込み、焼き上げました。

3. イオン天草店でのアンケート結果

・パンやマフィンの味はおいしいが、オリーブの風味は感じられなかった。
・・・という意見が多かったです。
重曹で苦みを取ると、オリーブの風味も抜けてしまいますことが課題です。

4. 地域に与える影響

オリーブの残渣を利用した加工品が完成すると、廃棄する量が減るため、生産者が大きな利益を上げることができると思います。また、オリーブ生産農家が注目され、農業従事者も増加していくと考えます。それらの循環が地域を活性化するきっかけになると 생각합니다。

