

「オリーブを利用した加工品開発」
～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の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という特徴をいかし、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できることはないだろうかと考えました。

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余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ました。

【２．本年度の活動計画】

今年度の計画は、６月５日１回目の試作、８月１９日天草オリーブ園訪問、９月４日１次加工品製造、９月１０日２回目試作、１０月２３日３回目試作です。

11月７日イオン市場調査です。

〈８月１９日天草オリーブ園訪問〉

残渣を以前見学させていただいた天草のオリーブ農家さんから譲っていただき残渣を使った食品の製造を開始しました。

残渣の活用方法を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。

私たちは、２班に分かれて残渣を片方はパンにもう片方はマフィンに加えることにしました。

〈イオン天草店用試食準備〉

オリーブの残渣を重曹で３回煮ることで、独特の苦みを取り除きました。そして、それをオーブンで水分をとばし、ミルミキサーで粉状にしました。その粉状にしたものを、パンとマフィンに加えました。

【３．イオン天草店でのアンケート結果】

・パンはもちもちして食べ応えがあったが、オリーブの風味は感じられなかった。ココアの味が強すぎて、オリーブの味がしないなどの意見をもらいました。重曹で苦みを取ると、オリーブの風味も抜けてしまうことが課題です。

【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、残渣を廃棄する量が減るため、その分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着目され、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思います。

今後は、オリーブの栄養価が残っているのかなども調査し、より付加価値の高いものを製造していきたいと思っています。

これで発表を終わります。ご清聴ありがとうございました。