

今年もおいしいオリーブができたぞ～



いわきの太陽と土がつくるいわきオリーブ
新商品が続々と誕生しています

いわきオリーブとは

いわきオリーブは、NPO法人
いわきオリーブプロジェクト
が中心となって生産している
福島県いわき市産のオリーブ。
いわき市は、東北でもっとも
日照時間が長く、阿武隈山系
のゆるやかな傾斜地を持つこ
とからオリーブの生産に適し
ていると言われています。

復興のシンボルとして、平和
の象徴でもあるオリーブの植
樹活動なども進めています！

人と地域と食をつなげる地域商社

いわき食彩館 株式会社

オリーブの新商品 ラインナップ

オリーブ麺（細麺）／オリーブパスタ（平打ち麺）



いわき市内の鈴木製麺株式会社とコラボレーション。オリーブの葉を粉末にして麺に練り込みました。オリーブの香りが爽やかに香る麺です。パスタソースもよく絡みます。

オリーブの塩漬け



季節限定の手摘みオリーブの新漬け。そのまま食べて頂くのはもちろん、お料理の具材としてもお使い頂けます。噛んだ瞬間に弾けるオリーブの果汁がとてもフレッシュです。

数あるオリーブ商品のなかから人気商品をピックアップ。
価格や賞味期限など、詳しくは弊社までお問い合わせください。

オリーブオイル各種



2016年に完成した搾油場で搾油したオリーブオイルです。収穫地ならではのフレッシュさ、風味を楽しむことができます。一部は「無濾過」で瓶詰めしました。

海産物のオリーブオイル漬け



いわき市内の干物屋「ニイダヤ水産」とのコラボ商品。香り豊かなスモークサーモンと燻製メヒカリをオイルに漬けました。お酒のおつまみ、サラダの味付け、炊き込みご飯にも！

オリーブづくりは、 地域づくりだ

いわき食彩館株式会社
代表取締役

まつざき やすひろ

松崎 康弘



弊社は創業当時より、食と地域づくりの観点から、地産商品のプロデュース、中心市街地の空き店舗の利活用、人材育成事業などに関わって参りました。そこに暮らす人と地域の食をつなげることが、地域活性のためには欠かせないと考えています。私たちが普段買い物をするスーパーは、より安く、より安定供給できる商品を目指しますが、地域のなかには、そうした流通には乗りにくい、たくさんの素晴らしいものがある。それらをつなげていくことが何よりの地域貢献だと考えています。

オリーブの畑づくりがスタートしたのは2009年。当時、新しい水産加工品の商品作りを企画する機会があり、もし、いわきでオリーブが採れて、いわしの塩漬け、アンチョビが作れたら

いいなと考えたことがきっかけでした。いわき市の自然環境を調べてみると、日照時間や自然環境は、国内随一の生産地である小豆島とほとんど変わらず、平均気温が僅かに低いただけと分かりました。そこで生産者たちと研究会を立ち上げ、耕作放棄地の活用事業としてスタート。最初は500本からのスタートでした。

ようやく栽培場所が16カ所目になったところで、震災と原発事故が起き、畑の運営が難しくなりました。しかし、震災ボランティアの皆さんとのつながりができ、ボランティアの皆さんの助けもあって、栽培場所は60カ所に、植樹本数も5000本になりました。2015年から試験的な搾油もできるようになり、現在、生産量拡大のための試行錯誤を続けています。

食には、人と人をつなぎ、文化をつくり、地域を魅力的にする力があります。いわき食彩館も、それを買おうと思いました。オリーブを栽培するだけでなく、オリーブを通じて文化を、そして地域をつくる、それを事業にしよう。いわきに暮らす人たちが、いわきを素敵な場所だと誇りに思えるようになり、いろいろな人たちのつながりが生まれていく。オリーブを通じて、いわきと出会いの機会が増え、いわきの魅力が膨らむ。そんな商品や場を、これからも提供して参ります。



オリーブ畑にオリーブを植えよう！

いわきオリーブプロジェクトでは、用地確保と円滑な栽培のため皆さまからの寄付「オリーブ基金」を募っています。一口3000円から。ぜひご協力下さい。写真はオリーブ農家の木田源泰さん。 iwaki-olive.com

いわき食彩館株式会社

代表取締役 松崎康弘

〒970-8026 福島県いわき市平権現塚 31-5

TEL 0246-23-3447 FAX 0246-23-3448

www.iwaki-shokusaikan.co.jp

