

オリーブオイル生産過程での 搾油粕及び不良果実の有効利用



別府溝部学園短期大学 食物栄養学科 教授 牧昌生
助手 児玉真由美 学生 小嶋彩 後藤基成 森光潤人

背景

課題



mission

- mission1
不良果実6割を商品として利用
- mission2
特産物や地域お土産として考案
- mission3
国東オリーブ農家の利益向上につなげる

課題解決実施項目

オリーブについて

missionを解決するために、大きく6項目を実施することにした

項目NO	解決に向けた実施項目	実施時期
1	オリーブ農園の実態調査	6月上旬
2	試作品の作成	6月中旬～10月
3	試食会の開催	10月上旬
4	オリーブ農園にて果実摘み取り体験	10月上旬
5	大分県農林水産祭にて商品の販売アンケート調査	10月下旬
6	学内でオリーブおにぎり試食会アンケート調査	1月中旬



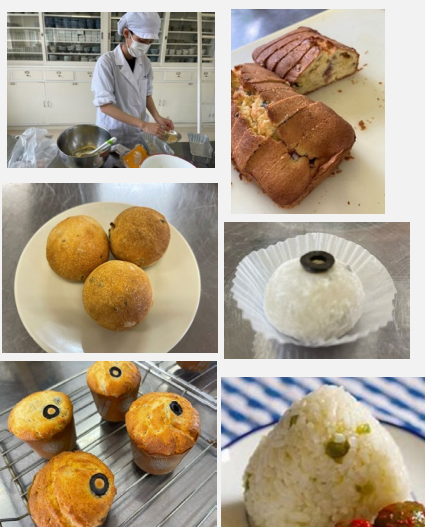
グリーンオリーブもブラックオリーブも採取時期によって色が変わります。未熟なオリーブをグリーンオリーブと言い、渋みが強く塩漬けにされます。熟しているオリーブをブラックオリーブと言い、クセが少なく甘みとが特徴です。

研究実施日程・活動報告

1.オリーブ農園の現地調査 令和5年6月6日



2.試作品の作成 令和5年6月～10月



3.試食会の開催 (OBS大分放送・大分合同新聞取材) 令和5年9月25日・10月5日



4.オリーブ農園にて摘み取り体験会 令和5年9月25日・10月5日



6.オリーブおにぎり試食会アンケート調査 令和5年1月22日



5.大分農林水産祭にて販売・アンケート調査 令和5年10月21日・22日

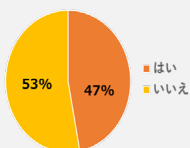
農林水産祭にてオリーブカップケーキ400個販売



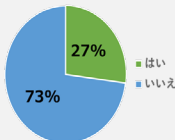
アンケート結果①

○大分県農林水産祭
会場：別府公園（令和5年10月21日（土）・22日（日））
内容：オリーブに関するアンケート調査

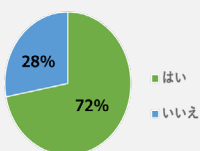
1.国東でオリーブを作っていることを知っていますか？



3.オリーブの美を買ったことはありますか？



2.オリーブをよく食べますか？

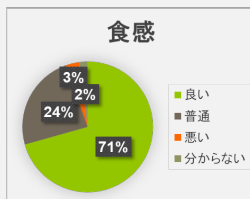
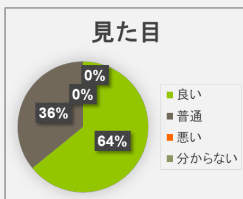
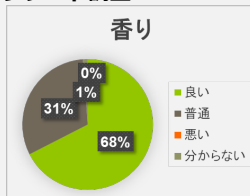
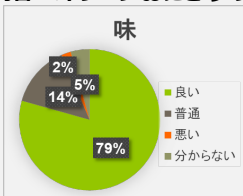


アンケート調査から

国東オリーブは、約半数の人が知っていた
オリーブを食べる人は70%以上が多かった
果実は70%以上が購入したことがない

アンケート結果②

○オリーブおにぎりの試食会
・会場：別府溝部学園短期大学 購買部（令和6年1月22日）
・内容：オリーブおにぎりのアンケート調査



アンケート調査から

対象を食物栄養学科の学生に絞らず別府溝部学園の学生、教員、高校生全体を対象とした理由は、幅広くアンケート集計ができる考えたためである。好評的な回答が多かった反面、マイナスの回答も少なくなかった。味増との相性以前より、オリーブの味への好みアンケート結果を左右すると感じた。また、今回使用した国東オリーブ自体があまりオリーブの風味がなかったため、オリーブ独自の風味がもう少し強いとオリーブおにぎりを試そうという声が多くなるのではないかと感じた。

まとめ

オリーブの不良果実を使ったスイーツは、年齢を問わず**大盛況**だった！商品化できると確信！

大分空港や道の駅などで**地域の特産物やお土産として活用していけそう！**

オリーブはスイーツだけではなく、**和食との相性も良い！**

オイルだけではなく、果実も**簡単に入手**できる場所をもっと広めていこう！！

不良果実の6次産業商品化への期待とSDGs持続可能なオリーブ栽培の道筋ができた！

活動後の感想

オリーブの味があまり好きではなかった → この活動をしたことで → **おいしい食べ方を見つけることができた**

少し塩辛く、あまりオリーブの味がしない → オリジナルの → **国東オリーブ独自の味を出してほしい**

不良果実の商品化 → 国東オリーブを周知 → **購入者の層を広げることができた**