

小豆島におけるオリーブ産業の存続要因

中山 玲・川添 航・鈴木修斗・薄井 晴・坂本優紀・王 倚竹
付 凱林・劉 逸飛・綾田泰之・杉谷大樹・松井圭介

キーワード：小豆島，オリーブ産業，オリーブ，構造改革特区，農業参入

I はじめに

I-1 研究背景と目的

近年，日本国内において，オリーブの消費が拡大している。オリーブは地中海周辺地域で多く栽培されている常緑樹であり，本来は日本では栽培されてこなかった。ところが近年，日本では食生活の健康志向や「イタ飯」ブーム¹⁾などのイタリア料理の人気により，オリーブオイルの消費量が大幅に拡大した。またオリーブオイルは化粧品としてスキンケアや美容に使われるようにもなっている。オリーブオイル以外にも，オリーブの苗木が観葉植物やインテリア樹木としても用いられるようになり，園芸用品店や雑貨店で市販されている。

オリーブの様々な用途での利用がみられる中で，日本におけるオリーブの生産も近年増加傾向にある。香川県が日本国内で生産のほとんどを占めているが，静岡県や鹿児島県などの温暖地域で新たに栽培が開始されている。

オリーブは原産地である地中海地方のイメージを想起させることもあり²⁾，地域の新たな特産物として国内各地で導入されている。今後も温暖な西南日本を中心に，オリーブの栽培が拡大していくと考えられる。

オリーブ栽培およびオリーブ関連製品の生産を対象とした研究は，海外で一定の蓄積がある。例えばSauz et al. (2005) はスペイン・アンダルシ

ア州のオリーブオイルを事例に，地理的な品質認証制度の確立やイノベーションの普及を考察した。ヨーロッパにおいて，オリーブオイルは，ワインやチーズ同様に原産地呼称制度があり，産地の品質が厳しい基準により管理されている。Flanskens et al. (2009) は，ポルトガルのオリーブ畑の多機能性を評価した。オリーブの栽培は地域の雇用を創出したりコミュニティ形成に役立つだけでなく，農家の文化的アイデンティティの確立にも役割を果たしている。またMoragues-Fau (2014) はスペインのバレンシア州における農業関係者の経営戦略の分析から農業の再生メカニズムを明らかにしており，アクター各々の経営戦略とアクター間の社会的・文化的つながりが再生を促進するとした。Cook (2019) はヨルダンにおける有機オリーブの商品ネットワークを分析し，零細な農家が遠隔地の市場の品質訴求を満たす商品を生産するのが難しいことを明らかにした。

一方で，日本においては，オリーブの生産規模が小さいことから，調査・研究が進んでいないのが現状である。数少ない事例として，森重 (2019) は小豆島におけるオリーブを用いた土産物の利用実態を調査した。峰ほか (2021) は，オリーブを取り扱う事業体の経営戦略の分析から，その持続可能性を検討した。しかし，オリーブ産地やオリーブ産業の地理的条件を加味した考察が行われていない。今後，国内各地でオリーブ生産が拡大する

にあたり、オリーブ産業やオリーブ産地が存続・発展していくために必要な条件を検討する必要がある。

そこで本稿は、日本におけるオリーブ栽培・オリーブ製品生産の先進地域として香川県小豆島を取り上げ、オリーブ産業（栽培および加工業とする）の存続要因を明らかにする。現在日本国内で最も多く生産している自治体は香川県であり、特に小豆島で盛んである。小豆島におけるオリーブ栽培は、1908年に日本で試験栽培を始めて以来、100年以上の歴史を持っている。

オリーブは果樹に分類されるが、一般的な柑橘やブドウ、リンゴなどとは異なった特徴を持つ。それは、果実に強烈な渋を含んでおり、収穫した状態のまま食用することが困難なことである。果実の加工は必須であり、果実に含まれる強烈な渋を抜くか、搾油するなどの工程が不可欠である。このような作物の特性を踏まえる必要がある。

本稿における研究手順は、以下の通りである。まずオリーブの特性および国内外のオリーブ産業の概況を把握する。次に、小豆島におけるオリーブ産業の歴史と概況を整理する。そして、小豆島におけるオリーブ産業に携わっている主体の経営形態を分析し、特徴を見出す。その上で、小豆島におけるオリーブ産業の存続要因を考察する。

Ⅰ-2 研究対象地域

小豆島は、香川県高松市の北東沖20kmに位置する、瀬戸内海の播磨灘に浮かぶ、日本で19番目、瀬戸内海では淡路島に次いで2番目に大きい島である（第1図）。

小豆島の面積は153.3km²で、島の大部分を急峻な山地が占めており、最高の標高は800mを超える。小豆島の基盤は、海底火山の噴火によって形成された花崗岩層である。平地は海岸や河川沿いに限られる。海岸は複雑に入り組んでおり、入り江が天然の良港となっている。

小豆島の年平均気温は16.0℃、最暖月（8月）の平均気温は27.3℃、最寒月（1月）の平均気温は5.4℃であり、温暖である（第2図）。また年降

水量は、1179.6mmと少雨であり、典型的な瀬戸内海性気候を持つ。

小豆島には複数の港があり、旅客船が高松や岡山、神戸など多方面に就航している。その中でも主要な航路は、小豆島西部の土庄港と高松港を結ぶ。また国道436号が土庄港から福田港までの間を島南側を通り、反対に県道26号が島北側を経由して国道436号に合流する。

2020年の国勢調査によると、小豆島町の人口は13,870、土庄町の人口は12,011である。小豆島に移住する人は増えているが、依然として転出者数は転入者数より多く、減少傾向にある。

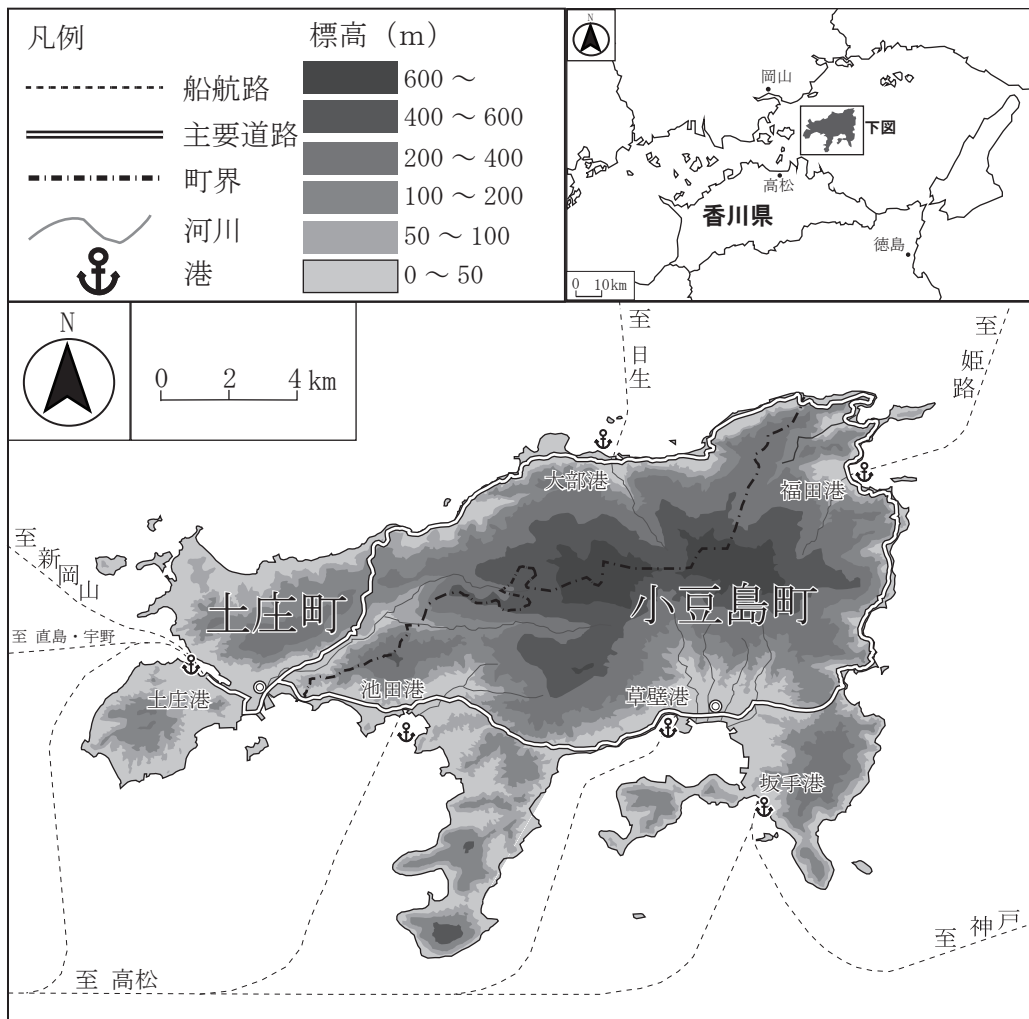
小豆島は古代から製塩業と採石業で栄えてきたが、現在の主要な産業は食品加工業や観光業である。食品加工の例は、醤油、そうめん、ごま油、佃煮および本稿が取り扱うオリーブオイルである。小豆島の訪問者数は年間100万人を超えている。

農業に関して、2015年の農林業センサスによれば、小豆島町の経営耕地面積は152ha、うち田が33ha、畑が32ha、樹園地が87haである。土庄町の経営耕地面積は128haで、うち田が40ha、畑が39ha、樹園地が48haである。田は、小豆島町安田地区および土庄町大鐸地区に多く分布する。どちらの自治体も樹園地が最も多く占めているが、特に小豆島町池田地区が極めて多い。樹園地ではオリーブや温州みかんなどが栽培されているが、近年はオリーブの栽培面積が急増している。また畑は島内全域に広く分布し、イチゴやアスパラガスなどが生産されている。

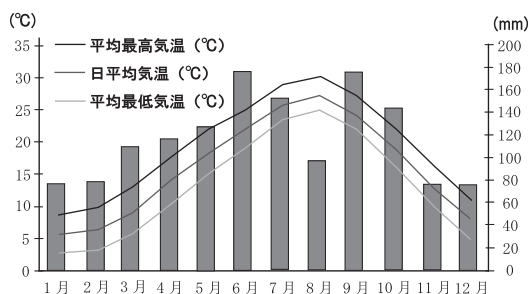
Ⅱ オリーブの特性と国内外におけるオリーブ産業の概況

小豆島におけるオリーブについての分析に先立ち、本章ではオリーブの作物特性と日本国内外におけるオリーブ産業について概況を把握し、整理する。

オリーブ（学名：Olea europaea L.）は、モクセイ科（Oleaceae）オリーブ属（Olea）に属する常緑樹である。オリーブ栽培の起源は、約6,000年



第1図 研究対象地域



第2図 小豆島における雨温図
(1990年～2020年)

(気象庁データにより作成)

前の小アジア地方とされる。通商・航海術にたけたフェニキヤ人が地中海沿岸各地にオリーブを広めた。オリーブ栽培は、紀元前16世紀頃にはギリシャの島しょ部地域に、紀元前14～12世紀ごろにはギリシャ本土にオリーブ栽培が広まり、その後イタリアやスペインに普及した。コロンブスが1492年にアメリカに到達すると、オリーブもアメリカやメキシコなどにもたらされた。現在ではさらに伝播し、南アフリカやオーストラリア、日本などにも導入されている。

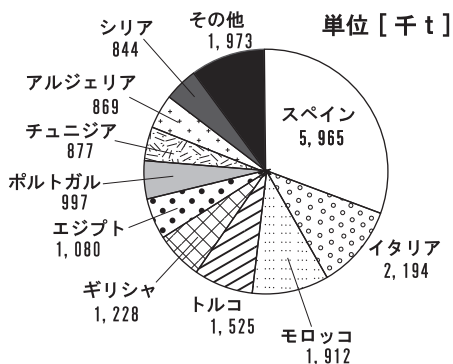
オリーブの樹は成長が早く、樹齢も極めて長い。枝葉は、品種によって大きさや色、形状に違いが

ある。また5月下旬頃から6月上旬にかけて開花する。オリーブは自家不和合性が高いため³⁾、異なる品種を混植する機会が多い。受粉から約40日程度で内果皮が核として硬くなる。その後、果実が肥大化し、果肉内にオイルの合成と蓄積が始まる。果皮は緑色であるが、成熟期に入ると緑黄色、赤紫色を経て、完全すると黒紫色に変わる。

オリーブは、日照量が多いほど生育が良く、年間2,000時間以上の日照時間が好ましいといわれる。オリーブは乾燥を好むが、年間1,000mm程度の降水量が必要である。年平均14~16℃の温暖地が栽培に適しているといわれるが、低温には比較的強い。土壌に対する適応性は強いが、排水性が良いのが望ましい。

オリーブの品種数は1,000種を超えるといわれ、現在調査が行われている⁴⁾。代表的な品種として、スペインではピクアル、アルベキーナがオイル用に、ゴルダルが果食用に栽培されている。イタリアでは、フラントイオとモライオロがオイル用に、アスカラーナ・テレナが果食用に栽培される。ギリシャではコロネイキとカラマタが代表的である。このように、栽培地域や用途により、栽培品種が異なっている。

世界におけるオリーブの生産量は、地中海沿岸の国々がほとんどである(第3図)。世界第1位のオリーブ生産国はスペインであり、圧倒的に多い。2位はイタリアで、モロッコがほぼ同量で続

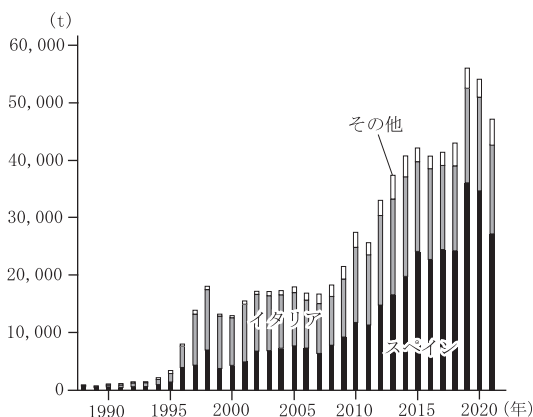


第3図 オリーブの国別生産量 (2019年)
(FAO資料により作成)

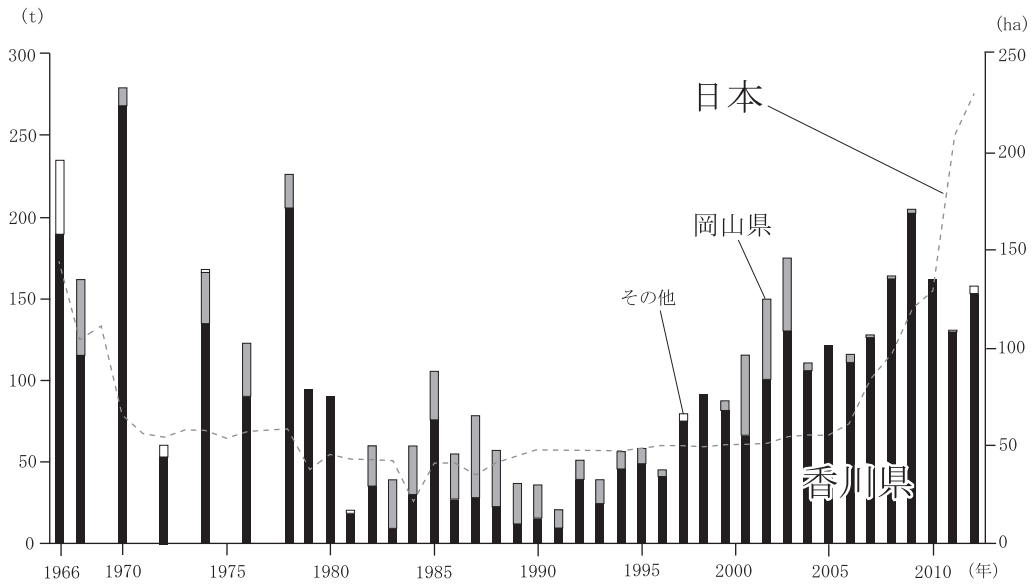
く。3か国のみで世界のオリーブ生産量の2分の1を占めている。スペインにおいてオリーブ生産量の70%以上を占めている一大産地は、南部のアンダルシア州である。そのほかにも、北部のカタルーニャ州も良質なオリーブオイル産地として知られている。イタリアにおける有名な産地は、トスカーナ州が挙げられる。EUにおけるオリーブオイルは、原産地呼称制度(PDO)および地理的表示保護制度(PGI)によって保護されている。こうした制度は、産地における品質の特徴を定めた上で、生産プロセスや品質基準を厳格に管理することにより、産地名を特権的に商品に表示することが可能になり、法的にも保護される。スペインには29のPDOがあり、量的・質的に世界のオリーブオイルの生産を牽引している。

日本におけるオリーブオイルの輸入量の推移をみると、1990年以降に極端に増加していることがわかる(第4図)。輸入量が急増した主な要因は、イタリア料理ブームや食の健康志向によるオリーブオイルの消費量拡大である。輸入量の国別内訳は、1990年代はイタリアが比較的多かった。2010年以降になると、スペインからの輸入量が急増した。その他の国からの輸入量は増加傾向にあるが、今もなおイタリアとスペインからの輸入がほとんどである。

日本におけるオリーブの収穫量は、香川県がそ



第4図 日本におけるオリーブオイルの輸入量
(財務省貿易統計により作成)



第5図 日本におけるオリーブの栽培面積と収穫量の推移

- 注1) オリーブの収穫量は香川県・岡山県およびそれを示している。
 注2) オリーブの栽培面積は日本国内を示している。
 注3) データのない年は空白である。

(農林水産省 特産果樹生産動態等調査により作成)

のほとんどを占めている（第5図）。1980年代に岡山県が香川県を上回る時期があったが、その期間を除けば、香川県が日本一を継続している。オリーブの収穫量は1970年に最大になり、1980年代から1990年代前半にかけて低下した。2000年代以降は、再び上昇傾向にある。オリーブの栽培面積は、1960年代に大きかったが、1970年頃にかけて急激に減少した。その後2005年まで50ha前後で推移してきたが、2005年以降に急速に増加した。現在は200haを超えて、過去最大になっている。

Ⅲ 小豆島におけるオリーブ産業の歴史と概況

本章は、小豆島におけるオリーブ産業の歴史の変遷や近年にいたるまでの動向を、香川県小豆島オリーブ植栽100周年記念事業実行委員会編（2009）および小豆島町オリーブ課編（2018）に基づいて、時系列に整理して記述する（第1表）。

小豆島におけるオリーブ産業は、日本政府によるオリーブ栽培計画に端を発したものである。日

本は1904年の日露戦争に勝利し、北方に広大な漁場を獲得すると、膨大な量の魚介類を水揚げするようになった。このような魚介類を保存・輸送するために、西欧に倣ってオリーブオイルを使用した油漬を製造することになった。しかし日本ではオリーブオイルが採れず、輸入に頼るほかに方法がなかったため、国内自給を目指して本格的なオリーブの栽培の計画が立てられることとなった。

1907年に農商務省が香川県、三重県および鹿児島県でそれぞれ1.2haの試験栽培を開始した。そのうち、香川県小豆島に植栽されたものは順調に生育し、2年後に開花・結実した。当時は採油機がなかったため、醤油を搾る唐臼や麻布製の袋を使用して代替した。こうした状況を受けて、1913年に農商務省の補助を受け、西村地区に果実乾燥場が建設され、磨砕機や採油機などの設備が設置された。

小豆島におけるオリーブ産業は、島内に設置された農業試験場や民間企業など多くの関係者の研究蓄積を基盤として構築された。海外には生息し

第1表 小豆島におけるオリーブに関する略歴

西暦	出来事
1908	農商務省が、香川・三重・鹿児島島の3県でそれぞれ1.2haの試験栽培
1910	小豆島のみがオリーブの試験栽培に成功し、開花・結実
1913	西村地区にオリーブ果実乾燥場・磨砕機・採油機を設置
1942	池田地区の畑作試験地にオリーブ採油施設および試験園地が完成
1950	オリーブオイルの価格暴騰により、栽培熱が高まる
1954	オリーブが県花に選定
1955	化粧用オリーブオイルのブーム
1959	オリーブの輸入自由化
1965	気象災害や安価な輸入オリーブオイルの市場参入により、生産が減退
1966	オリーブが県木に選定
1971	「香川県オリーブ生産組合」の設立
1972	「小豆島オリーブを守る会」が結成 3月15日が「オリーブの日」に決定
1985	オリーブを島花・島木に決定 オリーブオイル輸入量の増加
1987	「内海町オリーブ並木推進会」の発足
1990	小豆島オリーブ公園のオープン
1996	「小豆島オリーブ協会」の発足
2002	カタドール（鑑定士）の育成事業が開始
2003	構造改革特区第1号「小豆島・内海町オリーブ振興特区」に認定
2005	「NPO法人小豆島オリーブ協会」の発足
2006	「香川県オリーブ生産組合」が分割し、「小豆島オリーブ振興協議会」「JA香川県小豆営農経済センター・オリーブ班」が設立
2007	「オリーブハマチ」の誕生
2008	小豆島町役場にオリーブ課が設置、「オリーブ百年祭」記念事業の実施
2009	農地法等改正により、特定法人貸付事業廃止
2010	官民一体の「小豆島オリーブトッピングプロジェクト」の開始
2011	「オリーブ牛」の誕生
2012	小豆島町が「オリーブを用いた健康長寿の島づくり」事業を開始
2014	香川県が「かがわオリーブオイル品質評価・適合表示制度」を開始
2015	「小豆島オリーブオイル」が地域団体商標に登録 「オリーブ夢豚」「オリーブ豚」の誕生

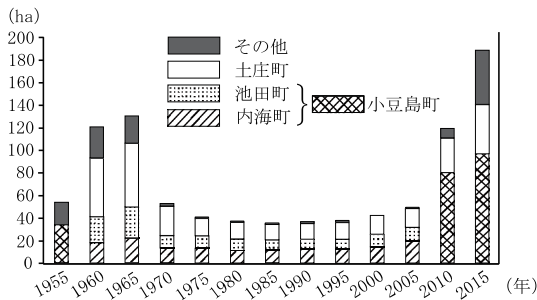
(香川県小豆島町小豆島オリーブ検定公式テキストにより作成)

ないオリーブアナアキゾウムシの防除や炭疽病への対策、自家不和合性の解明、苗木の育成法の確立、貯蔵法や加工法の開発などにより、安定的なオリーブの生産が可能になった。

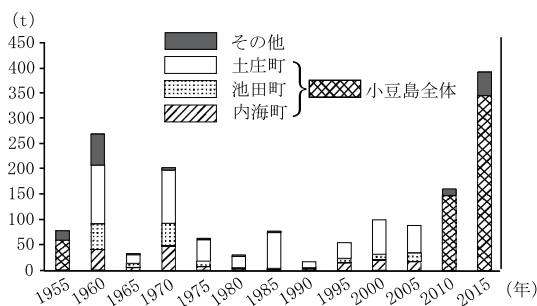
1950年頃には、オリーブオイルの価格が急上昇した⁵⁾。また、同時期に化粧用オリーブオイルがブームになり⁶⁾、こうした状況を受けて小豆島では栽培に乗り出す機運が高まった。1960年～1965年にかけて、小豆島におけるオリーブの栽培面積は増加し続け（第6図）、とりわけ土庄町で増加した。オリーブの収穫量も同様に1960年に大きかったが、1965年には打って変わって非常に減少した（第7図）。この理由は、オリーブの輸入自

由化が1959年に始まり、安価な輸入品が市場に参入したためである。気象災害の影響も相まって、生産量は急速に減退した。1970年以降、オリーブの栽培面積・収穫量はともに減少した。栽培面積は、2005年までほぼ一定に保たれ、収穫量は比較的低下水準で推移してきた。

前述の通り、イタリア料理や健康食品ブームが1990年代に起こり、日本でオリーブオイルの消費量が拡大した。これに伴い、日本でオリーブオイルを生産する機運が高まった。以降、香川県におけるオリーブの収穫量は、現在まで増加傾向にある（第5図・第7図）。この傾向に拍車をかけたのは、2003年の構造改革特区「小豆島・内海町オ



第6図 香川県におけるオリーブの栽培面積
(香川県小豆島町小豆島オリーブ検定公式テキストにより作成)



第7図 香川県におけるオリーブの収穫量
(香川県小豆島町小豆島オリーブ検定公式テキストにより作成)

リーブ振興特区」(以下構造改革特区)の認定である。当時、オリーブ栽培を担う人々の高齢化や後継者不足により、オリーブの生産拡大が難しくなっていた。また、小豆島内には遊休農地が増加し続けていた。このような状況を解決するため、遊休農地をオリーブ畑に転換し、加工資本が農業に参入できるように制度を整備した。結果として、構造改革特区に認定された内海町(現・小豆島町)で栽培面積が3倍以上に増大した。なお農地法の改正によって、企業の農業参入がより容易になり、現在は内海地区以外の地域でもオリーブ栽培が加速している。

構造改革特区の認定のみならず、小豆島のオリーブを活用した多角的な地域振興が図られている。1つ目の例は、オリーブを活用したブランド肉・ブランド魚の開発である。これは、オリーブ

オイル採油後の油かすを捨てずに餌として活用する取り組みである。オリーブの油かすが混ざった飼料で育てられた牛、豚および鶏は、「オリーブ牛」「オリーブ豚」「オリーブ鶏」のブランド肉として香川県内外に流通する。「オリーブハマチ」は、粉末にしたオリーブの葉を餌にした養殖ハマチで、研究・試験を経て製品化された。調味料のオリーブオイルのみを売り出すのではなく、肉や魚と組み合わせることにより、相乗効果で小豆島オリーブのブランドを高めている。

2つ目は観光振興である。オリーブを活用した観光振興は歴史が長く、1951年の島内バス会社による「オリーブの歌」の制作や1957年の県道へのオリーブの植樹、1988年の香川県オリーブ公園の設置など多々挙げられる。オリーブの生産者だけではなく観光事業者や島の人々が一丸となってオリーブのブランド化に携わっている。ここにおいて、オリーブは単なる食資源ではなく、景観資源や重要な観光資源として捉えられている。結果として小豆島は「オリーブの島」であるというイメージが形成された。

小豆島において栽培されている主要なオリーブの品種は、ミッション、マンザニロ、ネバディロ・ブランコ、ルッカの4種類である(香川県小豆島町オリーブ課編, 2018)。ミッションは、オイル用と果食用のどちらにも向く品種である。マンザニロは果食用、ルッカはオイル用にそれぞれ適しており、ネバディロ・ブランコはオイル用に使われることもあるが、主に受粉用である。

オリーブ栽培において最も深刻な問題は、オリーブアナアキゾウムシによる食害である。オリーブアナアキゾウムシは体長15ミリ、体幅6ミリ程度の虫で、黒褐色である。この虫は日本に固有な種であるため、海外の研究事例がない。成虫は3月下旬から10月下旬まで活動し、冬季に休眠して越冬する。幼虫は木の幹に穴をあけながら食べ続け、成虫も樹皮を食害する。この害虫の防除は、薬剤散布だけでなく、捕殺が効果的である。

また、近年小豆島のオリーブ栽培における課題として、植物病である炭疽病が猛威を振るって

る。この病気は、糸状菌が感染することによって葉や枝、果実などに発生する病気である。果実が腐敗すると褐色になり、オイルの味や風味に大きく影響する。高温・湿潤な環境で容易に飛散・感染するため、迅速な対応が必要である。

オリーブの栽培は、比較的粗放的である。小豆島におけるオリーブの栽培暦をみると（第8図）、他作物よりも作業工程が少ないことがわかる。1年を通して必要な作業は、農地の除草のみである。最も重労働かつ人手を必要とするのはオリーブ果実の収穫作業であり、9月下旬から12月にかけて行われる。収穫時期は品種によって異なり、新漬けに使用されるマンザニロとミッションから始まり、オイル用のルッカが遅い。また、オリーブ茶に使用される茶葉の収穫は年明けの1月下旬前後である。枝木の剪定や施肥は、1月から3月の冬～春先にかけて行われる。

IV 小豆島におけるオリーブ産業に携わる主体の経営形態とその特徴

IV-1 オリーブ産業に関わる主体の経営形態

本章は、小豆島のオリーブ産業に関わる主体について、各主体のWEBサイトおよび現地調査に基づいて記述する。対象となる経営主体は小豆島に27軒（2022年8月現在）あった。

オリーブ産業経営の地域的な特徴を把握するために、生産主体を分類し、類型別に説明をする。27軒のオリーブ産業主体は、創業年や参入の経緯などにより、大きく3つに分けることができる。まず、オリーブ産業の長い歴史を持つ小豆島において、オリーブ生産の伝統を有する主体と、近年新規に参入した新興経営主体とに分けた。その上で、後者については、個人で新たに事業を始めたか他業種から参入してきたかどうかで、さらに2種類に分類した。3つのオリーブ産業の経営主体の類型は、それぞれ老舗型、個人参入型、他業種参入型とした。

筆者らは、それぞれの類型の代表的な経営主体に協力を得て、聞き取り調査を実施した。

本章では、これらのオリーブ産業に関わる主体の経営形態について、オリーブの栽培面積・本数、栽培品種、生産品目、現地での見学や体験の対応の有無などにより、類型別のオリーブ産業経営主体の特徴を検討する（第2表）。

IV-2 老舗型

老舗型は、小豆島で数十年以上オリーブ産業に携わってきた生産者である。本類型に該当するのは、生産者1～4までの4軒である。オリーブの栽培面積は生産者によって差があるが、例えば生産者1や2は10haを超えるなど大規模である。

		4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月				
		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
品種	マンザニロ													収穫（新漬け用）														
	ミッション													収穫（新漬け用）			収穫（オイル用）			収穫（茶葉）								
	ルッカ																収穫（オイル用）											
	ネパディロブランコ																											
作業					バイオセーフ散布															剪定・移植・肥料								
		除草																										

第8図 小豆島におけるオリーブの栽培暦（2022年）

（オリーブ生産者27のWEBサイトをもとに作成）

所有する耕地の面積は、25.5haで、小豆島に12.5haと隣の豊島に13ha分布している。創業当初は豊島で栽培を始めたが、のちに小豆島池田地区に栽培を拡大した。加工は全て池田地区にある工場に行っている。

栽培しているオリーブの品種の割合は、ミッシンが6割程度、ルッカが3割程度、マンザニコとネバディロ・ブランコがそれぞれ0.5割程度となっている。これは小豆島全体で見たときのオリーブ品種の割合とほとんど一致している。ミッシンの栽培割合が多いのは、オイルや新漬けなど汎用性が高いためである。海辺などの一部の農地では無農薬の製品を製造しているが、大々的に有機栽培の商品を売り出すことはしていない。オリーブの生産に当たって、町などからの補助金はほとんど受けていないが、台風対策の補助金のみ活用している。オリーブは根が浅く、強風によって倒れてしまうことがある。生産者1は小豆島で屈指の栽培面積規模を誇るが、今後の拡大は志向していない。また、以前は苗木の販売を行っていたが、2022年現在では行っていない。

収穫されたオリーブ果実は、すべて自社工場加工される。自社で栽培したもの以外に、小豆島内の農家が栽培および収穫した果実をJA経由で調達している。自社で栽培したものは約50tで、調達したものは約30tである。1980年頃には、他社からの委託を受けて採油を行っていたが、現在は全て自社用に採油を行っている。

製造品目は、オリーブオイルが主である。エキストラバージンオイルやクリアオイルのほかにも、しいたけやんにくの風味をつけたオイルを製造する。加えて、オリーブオイルを利用したレモンカードやドレッシング、オリーブペーストを製造し、販売している。なお小豆島産のオリーブ果実のみで加工品を作ると価格が高くなってしまったため、スペイン産やイタリア産のオイルを混ぜて商品にすることもある。オリーブオイルのほかには、季節限定でオリーブの新漬けを販売する。季節限定である理由は、日持ちがしないことと収穫量が限られるためである。さらに、食品以外に

も、化粧品も製造販売をしている。具体的な品目は、化粧用オリーブオイル、シャンプーやコンディショナー、オイルソープ、ローションやクリームなどである。食用・化粧用のいずれも、ギフトとしてセット販売されている。

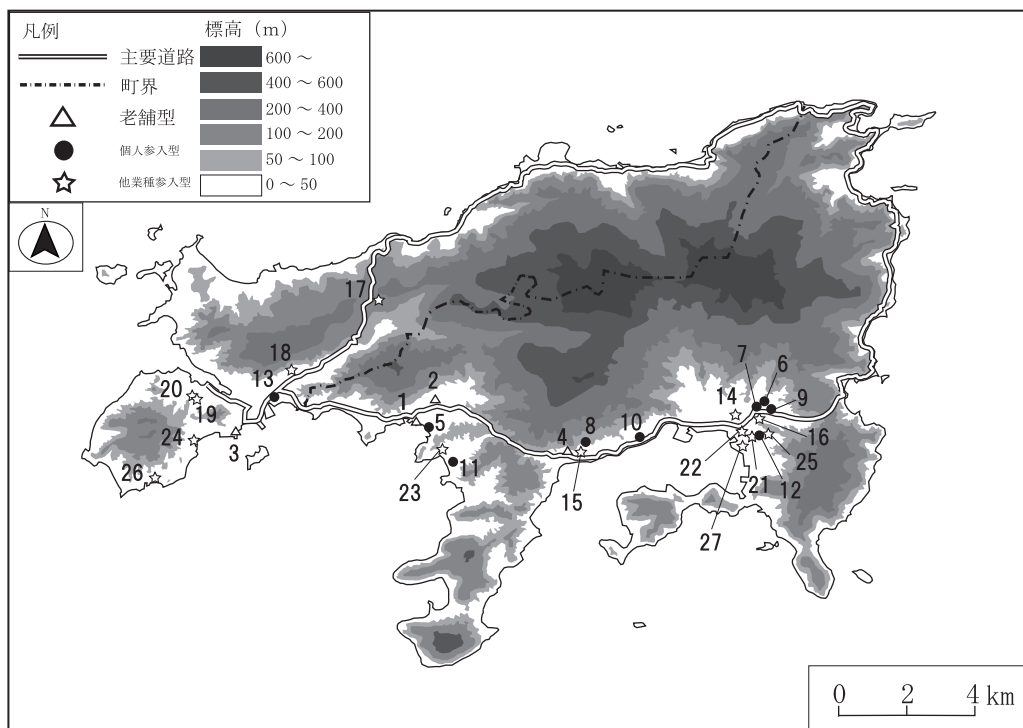
流通販売先は主に3通りあり、1つ目は卸売経由で首都圏などのデパートに出荷する。年間の売り上げ額が6億円程度あり、その3分の1が該当する。デパートでは、50歳代から60歳代の女性への売り上げが大きい。2つ目の流通先は、小豆島内で土産品としての販売（ホテル・道の駅など）であり、売り上げは同様に2億円程度である。小豆島を訪れた観光客が主な消費者であり、近年は新型コロナウイルス感染症で観光客が減少し、売り上げが伸び悩んでいる。3つ目は、ネットでの通信販売であり、1億円程度の売り上げがある。30歳代から50歳代の女性への売り上げが大きい。年々売り上げ額が上昇している。残りの売り上げのうち、5,000万円が売店で、5,000万円がOEMなどその他である。

生産者1は、訪問客の見学の受け入れを積極的に行っており、オリーブの生産を学びたい人に向けたツアーを組んでいるほか、インバウンド向けのローカルツアーを計画している。

以上のように、生産者1を事例として老舗型の生産者の特徴を検討してきた。その特徴をまとめると、50年以上のオリーブ栽培の歴史を持ち、オリーブオイルを中心とした商品製造を行っていることである。栽培品種は小豆島で主に栽培されているものに限られ、比較的大規模に生産される。製造される商品は、オリーブオイルが主であり、食用・化粧品用ともに商品化される。商品は小豆島を訪れた観光客だけでなく全国の消費者に流通する。生産者は、池田地区に2軒、土庄地区、西村地区に1軒ずつである（第9図）。

Ⅳ-3 個人参入型

個人参入型は、近年創業・オリーブ栽培を開始した生産者である。本類型に該当するのは、生産者5～11までの7軒である。オリーブの栽培面積



第9図 小豆島におけるオリーブ関連製品の生産者の分布（2022年）

（各種資料により作成）

は生産者6を除けば5haに満たず、中小規模である。生産品種は、ミッションおよびルッカと、複数の品種との組み合わせである。生産品目は、オリーブオイルのほかにも新漬けや加工食品がある。本節は、本類型の事例として生産者5を採り上げ、詳細に検討する。

生産者5は、2006年からオリーブの栽培を開始した。生産者5の代表は、オリーブ事業を始める前にはアパレル産業で働いていた。当時、小豆島の少子高齢化が進む状況を憂い、島のために何か貢献できないかと考えていた。そのときに、小豆島町がオリーブ栽培に補助金を支給していることを知り、農業に参入することを決意した。オリーブを栽培するにあたって、小豆島町のオリーブ課から資金などの支援を受けた。また1年目にはオリーブ200本の苗木を植え、2年目には700本の苗木を植えた。オリーブの植栽から約5年で、果実の収穫ができるようになった。農業の経験がな

かったため、栽培について不明な点があれば、島内のオリーブ研究所や農業改良普及センターにすぐに質問した。近年は世界基準のオリーブを生産したいという想いから、海外に向いて生産者と交流したり、専門家にアドバイスを求めている。

耕地の面積は、4.5haで、全て借りている土地である。栽培品種は、ルッカが6割～7割を占め、ほかにはミッションやタジャスカ、カラマタなどである。受粉用に、ネバディロ・ブランコとマンザニロも植えている。管理している農地は、作業場から徒歩5分から、自動車でも20分程度の範囲の中に合計で5か所ある。オリーブの収穫量は、1シーズンで約5tである。収穫期には、大学の農業体験サークルを受け入れ、収穫の手伝いをしてもらっている。オリーブ以外には、柑橘類およびビニールハウスでアスパラガスも栽培しているほか、養蜂と養鶏も行っている。

収穫した果実は、工場にて全て搾油され、オリ

ブオイルに加工される。以前は新漬けオリーブの製造も行っていた。自社で保有する搾油機を活用し、近隣の農家からオリーブの果実を買い取り、オイルを追加製造することもある。

製造されたオリーブオイルは、主に飲食店へと出荷される。日本国内のみならず、イタリアやフランスなどヨーロッパや、韓国やアラブ首長国連邦、そしてカナダへの輸出も行っている。オリーブオイルはバーや高級レストランで採用され、口コミで評判が広まり、新規の採用につながっている。国内では、食用油専門店やワインやチーズの専門店などの小売店へと流通する。なおデパートには卸していない。商品全体の4分の1～3分の1程度は首都圏で消費されている。

以上のように、生産者5を事例として個人参入型の生産者の特徴を検討してきた。その特徴をまとめると、2000年以降に個人でオリーブ事業を開始した生産者で、小豆島やオリーブに対する想いが強い。品種はミッションとルッカに複数の品種を組み合わせ、中小規模に栽培される。老舗型同様にオリーブオイルを主にした商品製造を行っているが、化粧品の製造を行っている生産者は少ない。商品は高級・高品質であり、デパート・百貨店や食のセレクトショップ、高級飲食店にも流通している。生産者の分布は、安田地区に比較的多く集積している。また池田地区や西村地区にもみられる(第8図)。

Ⅳ-4 他業種参入型

他業種参入型は、他の業種からオリーブの栽培やオリーブを活用した商品製造を開始した生産者である。その生産者の多くが、2003年の構造改革特区の認定を契機に農業に参入した。本類型に該当するのは、生産者12～27までの16軒である。オリーブの栽培面積は0.1ha～5ha程度と幅がある。品種は、ミッションやルッカ、マンザニコが必ず栽培されており、ほかにも多数の品種が栽培される。1haに満たない生産者でも3～4種類の品種が生育されている。生産品目は、オリーブオイルが必ず生産され、次に新漬けが多い。加工食品

や化粧品の製造例もある。本節は、本類型の事例として生産者16を採り上げ、詳細に検討する。

生産者16は、1966年に小豆島で設立された醤油製造会社である。生産者16は自社で農園を持っており、活用の一方策としてオリーブを植栽した。農園にはミモザと河津桜が植えられ、春には観光客や地元の人々のために開園する。

生産者16のオリーブ農園で働く労働力は、5名のみである。定年を迎えた人や小豆島へ移住した人を雇い、農作業のみを担当する。本社で勤務するのは63名で、工場勤務するのは46名、その他が17名で営業、事務などを担当している。2020年頃までは、オリーブ果実の収穫の際にパート・アルバイトを雇っていたが、栽培面積の縮小により中止した。収穫期には、工場から数名が収穫の応援に入る。

農園の耕地面積は、オリーブが約1haであり、オリーブ以外が0.5haである。品種の内訳は、ルッカ200本、ミッション70本、ネバディロ・ブランコ60本、マンザニコ25本で、合計で355本である。オリーブの収穫量は、ルッカ2,400kg、ミッション950kg、ネバディロ・ブランコ350kg、マンザニコ170kgである。2000年頃までは、自社工場で搾油してオイルにしていたが、現在は収穫量が多くないため、果実は農協に出荷している。オリーブ以外には、ハーブ(特にバジル)やトウガラシを栽培する。ハーブは、ドレッシングやジェノベーゼソースに用いるために栽培されている。トウガラシは、「本鷹」という香川県の特産品種で、ラーメンの具やフレーバーオイルなどに用いられる。

製造している商品は、オリーブオイルを使用したドレッシングやソースである。オリーブオイルそのものは、従業員や得意先のみ流通するため、一般販売されない。小豆島産のオリーブオイルを用いるとコストがかかるため、スペイン産のオイルを輸入してドレッシングやソースを製造している。輸入オイルは1年に3t程度使用されている。

オリーブ搾油機を買うために、行政の補助金を利用した。現在は搾油機を使っていないが、保有したままである。補助金の手続きや監査への対応

が大変であるため、これからも利用する意向はないという。

商品のほとんどが土産品として小豆島内で消費される。全体の売上の20%程度は問屋経由で大手スーパーマーケットにて販売される。また少量だが、オイルメーカーと共同で贈答品セットの販売も行っている。

オリーブを栽培することは、得意先へのアピールのためである。収穫した少量の果実は農協に出荷するのみである。自社の商品の製造にあたっては、基本的に格安な輸入オリーブオイルを使用する。

以上のように、生産者16を事例として他業種参入型の生産者の特徴を検討してきた。その特徴をまとめると、他の業種からオリーブ事業に参入した生産者で、なんらかの形でオリーブに関わりたいという想いを持っている。こうした生産者は本業の付随的な事業、すなわち副業としてオリーブ産業に携わっている。本業の種類は、醤油製造業以外に造園業や社会福祉事業、観光業などが挙げられる。

品種はミッションとルッカのみならず、複数の品種を組み合わせており、生産者によってその栽培規模にもばらつきがある。ほとんどの生産者がオリーブオイルを製造しているが、醤油製造企業はドレッシングやソースなど加工品を主に生産しているなど、商品の志向も多様である。商品は、島内の施設やアンテナショップなど土産品・特産品などとしての販売もされているが、デパートや高級スーパーなど島外にも流通している。生産者は、土庄地区および安田地区に多く集積しているが、安田地区に分布する多くは醤油製造企業である。安田地区周辺は、「醬の郷」と呼ばれるような歴史的に醤油の製造が盛んな地域であり、それらの分布を反映している。

V 小豆島におけるオリーブ産業の存続要因

小豆島では、明治期よりオリーブの試験栽培が始まり、結実に成功した。それから100年以上にわたって、オリーブの栽培とオリーブオイルなど

の製造が継続的に行われてきた。格安な輸入品の影響を受けて生産が減退した時期もあったが、オリーブの栽培は完全に放棄されることなく維持されてきた。本章は、小豆島のオリーブ産業が100年以上存続してきた要因を考察する。

まずは、小豆島の気候がオリーブの栽培に適していた。小豆島は温暖少雨な瀬戸内海性の気候を持ち、オリーブ栽培の本場である地中海の気候に比較的近い。次に、小豆島の地形がオリーブの栽培に適していたことである。小豆島においてオリーブが栽培されているのは、主に島の南側の傾斜地である。南向きの傾斜地は、日当たりが良く水はけも良いため、オリーブの生育に好適である。畑地には向かないような急傾斜地であっても、オリーブは成長することが可能である。このように、小豆島の自然環境が、オリーブ栽培を継続させるための基盤となっている。

また、オリーブという作物が持つ特性も大きく関わっていると考えられる。オリーブ栽培は比較的粗放的で、きめ細かな手入れや頻繁な作業を必要としない。炭疽病やオリーブアナアキゾウムシなど病気や害虫などの対策は必要ではあるが、一般的な果樹にみられるような受粉や雨よけ、摘果などの作業は不要である。植えたまま放置していても比較的容易に生育し結実するというオリーブの特性により、多くの生産者や小豆島内の人々がオリーブの栽培を行うようになり、結果として栽培が急激に拡大した。

オリーブの栽培を拡大し、生産を促進するにあたり、農業試験場や農業改良普及センターの果たした役割が大きい。小豆島には、このようなオリーブの栽培や加工について研究を行う機関が比較的早い時期から設置された。研究機関が生産地域に近接していることは、生産者が即座・気軽に指導・助言を仰ぐことを可能にした。近年は新規にオリーブ事業に参入する主体が増える中で、技術や知識の不明なことをすぐに聞ける環境が整備されていることは、オリーブ生産を普及させる上で大きな意味を持つ。以上のように、小豆島はオリーブを生産しやすい環境や条件を古くから持ち

合わせている。これらの環境・条件が、数十年以上もオリーブ産業を継続させた要因だといえる。

これらに加えて、近年は、小豆島におけるオリーブ産業をさらに維持・発展させるような要因がある。まずは、オリーブオイルブームの到来である。イタリア料理ブームや健康志向の普及により、日本においてオリーブオイルの消費量が急激に増加している。オリーブオイル需要の急成長は、それを生産する小豆島にとっても強力な追い風である。実際、1990年代以降、小豆島におけるオリーブの栽培面積および収穫量は増加傾向にある。

加えて、2003年の構造改革特区の認定が、新たな生産者の参入を促進した。企業による農業参入が法的に可能になったことで、小豆島内の醤油製造企業や観光業者、造園業者などが相次いでオリーブの栽培やオリーブオイルの生産などに乗り出した。様々な主体がオリーブ生産に携わるようになったことにより、農業従事者の確保や耕作放棄地の解消、オリーブを活用した商品の展開につながっている。

また、オリーブを活用した多角的な産業振興も進んでいる。オリーブオイルの油かすやオリーブの葉を活用した「オリーブハマチ」や「オリーブ豚」などの開発は、小豆島オリーブのブランド化を強化するのみならず、小豆島の他の産業を活性化させる手段となる。オリーブは、単に果実やオイルだけではなく、ドレッシングやソースなどの食品加工品や化粧品原料に利用されたり、葉や油かすを餌として使用されるなど、漏れなく活用することが可能な作物である。このような様々な活用の仕方が可能であることも、オリーブの持つ作物特性といえる。

VI おわりに

本稿は、小豆島におけるオリーブ産業の歴史の変遷や動向を捉え、オリーブの生産者の経営形態の特徴を検討した上で、オリーブ産業の存続要因を明らかにした。その結果は以下のように要約される。

小豆島はオリーブの栽培に適した気候や地形条件を持ち合わせており、こうした自然環境が基盤となって明治期から現在にいたるまで、オリーブ栽培が継続した。農業試験場や農業改良普及センターなどの研究機関が小豆島に古くから設置されたことや、構造改革特区の認定が、社会的な基盤としてオリーブの生産を促進・拡大させた。以上のように、自然環境や社会環境が、数十年以上もオリーブ産業を継続させた要因といえる。さらには、オリーブオイルの消費拡大が生産の増大に拍車をかけた。オリーブ単体ではなく「オリーブハマチ」などとの相乗効果でブランド化が進められたことも、小豆島のオリーブ産業がより強固に維持・発展できた要因だと考えられる。

小豆島は量・質ともに日本一のオリーブ産地であり、今後も強固な生産基盤のもとでオリーブオイルやオリーブ関連製品を生産し続けると予想される。しかし、島の農地は有限であり、オリーブ生産を拡大し続けることは困難である。今後他地域が発展し大規模に良質なオリーブやオリーブオイルを生産できるようになると、産地間競争が激しくなり経営が困難になる生産者が出てくることも考えられる。量的には他地域に追い抜かれる可能性があるが、質的には日本一であり続けることが可能である。小豆島オリーブのブランド化を引き続き推進すべく、例えばヨーロッパ諸国のように地理的表示保護制度の認定を得ることなどもひとつの方法であろう。

本稿は、オリーブの栽培およびオリーブオイルなどの関連製品を生産している経営体に聞き取り調査を実施した。しかし、オリーブを栽培している農家や、農家から果実を調達する農協については、時間的な都合もあり行うことができなかった。農家や農協、農業試験場などへの調査を踏まえて、農家の経営形態やこうした主体間の関係性の分析を踏まえることにより、より深く小豆島のオリーブ産業の存続要因を解明できると考えられる。近年は全国的に企業の農業参入がみられるようになってきており、こうした現象を深く分析することにも意義があると考えられる。これらにつ

いては、今後の課題としたい。

本研究にあたっては、小豆島町役場オリーブ課、土庄町役場農林水産課の皆様およびオリーブ産業に携わる企業の経営者の皆様には、聞き取り調査にご協力いただきました。末筆ながら、厚く御礼申し上げます。現地調査にあたっては、筑波大学地球学類（当時）の山畑晃さん・廣瀬健大さん・塚田歩夢さん・吉川毅さん・岩崎聖羅さんのお力添えをいただきました。末筆ながら御礼申し上げます。本稿は、中山が執筆を担当し、共著者全員で校正を行った。本研究には、2022年度（株）地域科学研究所奨学寄附金「ツーリズムによる地域社会の活性化に関する地理学的研究」（研究代表者：松井圭介）およびJSPS科研費21H03717（研究代表者：呉羽正昭）、同19H04379（研究代表者：松井圭介）の一部を使用した。

[注]

- 1) 阿古（2021）によれば、イタリア料理ブームは、1970年代以降に庶民的なパスタ専門チェーンが普及したことで、1980年代後半に本場イタリアで修行した料理人たちが高級イタリア料理店を次々と開業したことの2つの流れがある。それらの流れが、1990年に発行された女性向け情報雑誌のティラミス特集で紹介されたことにより合流し、カジュアルな「イタ飯」ブームとして大きく加速させた。イタ飯ブームにより、トマト缶やトマトソース、バジル・オレガノのハーブ、ガーリックやオリーブオイルの使用が一般的になった。
- 2) オリーブは、鳩と同様に平和の象徴とされる。これは、旧約聖書の「ノアの方舟」において、ノアが放った鳩がオリーブの枝を咥えて帰ってきたことに由来する。
- 3) 自家不和合性とは、自家受粉では受精が成立しない性質のことである。オリーブ以外には、リンゴやモモ、ナシ、アブラナ科の野菜などが自家不和合性を持つ。
- 4) 国連食糧農業機関（FAO）の調査によれば、1,275種類、International Olive Council（IOC）の調査では1,617種類が確認されている。
- 5) 当時の相場は1.8リットルで2000～3000円程度であった。当時小学校教員の初任給が4000円、東京一大阪間の自動車賃が620円、かけそばが一杯で15円だった。
- 6) 1958年に発行された「週刊朝日」に、「オリーブオイルをモデルのへそに塗ったところ、美人になった」という内容が掲載されたため、世間で評判になったという。

[文 献]

- 阿古真理（2021）：『日本外食全史』亜紀書房。
- 香川県小豆島オリーブ植栽100周年記念事業実行委員会編（2009）：『オリーブ植栽100周年記念誌：since 1908』香川県小豆島オリーブ植栽100周年記念事業実行委員会。
- 小豆島町オリーブ課編（2018）：『小豆島オリーブ検定公式テキスト』小豆島町。
- 峰優季恵・木南章・八木洋憲（2021）：国産オリーブ事業体の経営戦略に関する研究。農業経営研究，58(4)，21-26。
- 森重昌之（2019）：香川県小豆島のオリーブを用いた土産物における資源利用の実態。阪南論集人文・自然科学編，54(2)，27-37。
- Cook, B. (2019) : Organic rural development: Barriers to value in the quest for qualities in Jordanian olive oil. *Journal of Rural Studies*, 69, 106-116.
- Fleskens, L., Duarte, F. and Eicher, I. (2009) : A conceptual framework for the assessment of multiple functions of agro-ecosystems: A case study of Trás-os-Montes olive groves. *Journal of Rural Studies*, 25, 141-155.
- Sanz Canàda, J. and Macías Vázquez, A. (2005) : Quality certification, institutions and innovation in local agro-food systems: Protected designations of origin of olive oil in Spain. *Journal of Rural Studies*, 21, 475-486.

Moragues-Fau, A. (2014) : How is agriculture reproduced? Unfolding farmers' interdependencies in small-scale Mediterranean olive oil production. *Journal of Rural Studies*, **34**, 139-151.

一般財団法人かがわ県産品振興機構 WEBサイト

<https://www.kensanpin.org/olive/> (最終閲覧日2023年3月22日)

英文タイトル

Factors in the Continuation of the Olive Industries in Shodoshima Island

NAKAYAMA Akira, KAWAZOE Wataru, SUZUKI Shuto, USUI Haru, SAKAMOTO Yuki, LIU Yifei,
FU Kailin, WANG Yizhu, AYADA Yasuyuki, SUGITANI Hiroki and MATSUI Keisuke