



# 美味しい 物語



第1話 | 株式会社蒼のダイヤ | 香川県多度津町

## オリーブの6次産業化で耕作放棄地を再生 輝きを取り戻した、海辺の町の物語

口に含んだ瞬間広がるのは、フレッシュで芳醇な香りとフルーティーな風味。そして、爽やかな辛みが後味を引き締める。香川県多度津町産のオリーブオイル「蒼のダイヤ」は、国産品という希少性に加え、その味わいもまた格別だ。「和食に合うとよく言われます。醤油と一緒に使うと赤身のマグロがトロに感じる、とも。私もお飯にかけて、毎日食べています」。そう語るのは、株式会社蒼のダイヤの代表取締役であり、生産者でもある細川勝さん。同社は、オリーブ生産組合が自ら生産したオリーブの加工・販売を行うため、地元企業と連携し、官民ファンドのA-FIVEからの支援を受けて設立された会社だ。

瀬戸内の海と山に抱かれた多度津町は、「赤いダイヤ」と呼ばれたぶどう「ブラックウェア」の名産地だった。しかし、高齢化や後継者不足などで耕作放棄地が増加。再生の騎手として町が目をつけたのが、地域の特性を活かしたオリーブによる6次産業化だった。日当たりが良く、水はけのいい丘陵地帯は、オリーブの栽培に最適だったのだ。2009年には、27人の生産者が0.4haの耕作放棄地で生産をスタート。当初は小豆島の業者に



2

1.瀬戸内海を望むオリーブ畑。地中海地域に似た温暖な気候、1年を通して少ない雨量と、水はけの良さがオリーブの生育に適している。 2.パッケージやロゴ、ホームページやユニフォームなどビジュアルにまつわるすべてのアートディレクションは、多度津出身の東京のデザイナーが手掛けた。 3.国産のオリーブオイルは希少。国産オイルのシェアは、わずか0.03%しかない。 4.オリーブオイルソムリエ協会のジュニアソムリエ資格を持つ、古津さん。搾油後、テイastingしながら品質を高めていく。 5.発送作業なども一貫して行う。慣れない作業も仲間が居れば楽しいという。 6.現在は、全部で10haのオリーブ畑と契約、今年の収穫見込みは18トン。今後も畑は拡大予定だ。



1



4



3



6



5



ロクジカで大切なのは、情熱と計画。  
あとは、信頼できる仲間作りです。

「蒼のダイヤ」のこだわりは、厳格な品質管理。収穫後24時間以内の搾油を徹底し、温度は27℃以下に設定。ステンレスタンクに保存する際も窒素を注入し、オイルの酸化を防いでいる。10月～12月の収穫時期によって味わいの異なる実をすべて一緒にして仕上げるため、濃厚なのにフレッシュな日本人好みの味わいになるという。

株式会社 蒼のダイヤ  
香川県仲多度郡多度津町大字見立 1856番地3  
www.aonodia.com ☎0877-89-2797

「生産と販路の拡大を同時に行う大変さはありますが、商品に自信があるから頑張れる。畑から搾油、保管まで徹底した品質管理は、6次産業化ならではの、地域愛にあふれた仲間達の存在も大きいです」。収穫後24時間以内には搾油するオイルは、極めてピュアな味わい。鮮度も作り手の思いそのまま詰まった商品に、全国でファンが増殖中だ。

搾油を外注していたが、収穫量の増加を見込んで、2015年に株式会社蒼のダイヤを設立。自家製新漬けオリーブ、2種類のエキストラバージンオイルの3商品を加工販売するようになった。現在は、生産者約50人、オリーブ畑は10haにまで拡大。6次産業化の取組により、地域に雇用を生み、耕作放棄地の再生に繋がった。