



▲コンテストのようす



▲参加した生徒たちと審査員で記念の1枚

11月2日、市内の中学生を対象にしたオリーブ料理レシピコンテストの試食審査が、天草中央保健福祉センターで開かれました。

審査には、応募があった122作品の中から、書類選考を通過した8人と1グループ（2人）が参加。試食品の調理では、生徒たちは緊張した表情を見せながらも、てぎわよく調理に取り組んでいました。

その後、オリーブオイルソムリエ・出張料理人の小暮剛さんが審査員を務め、観光や飲食関係者など3人の審査員による試食審査を実施。審査員からは、「どれもおいしく、すばらしい」と感嘆の声があがっていました。

結果は、牛深中学校3年の戸川朝陽さん、川畑雛乃さんによる「晩柑サラダのゼリー寄せ」が、最優秀賞を受賞しました。

▶出品されたオリーブ料理



オリーブの島づくりの“いま”④

市内の中学生によるオリーブ料理レシピコンテストを開催



▲オリーブの実

その後、振興会内に里山保存会を発足し、耕作放棄地の復旧に着手。4年をかけて復旧しました。「この畑は東南の方角に面しているので日当たりは良好ですし、霜もほとんど降りません。オリーブ

栽培に適しているのではと「思っています」と竹部さん。昔の姿を取り戻した後に植えたのが、オリーブの木でした。

その後、オリーブの木は順調に成長。昨年初めて実を収穫し、今年には実を搾って念願のオリーブオイルを生産しました。「5リットルのオリーブオイルができました。私たちの取り組みが実を結んだ大きな成果だと思っています。嵐口産100%のオリーブオイル。格別の味でしたね」と竹部さんは笑顔を見せます。

「地区内にはまだ耕作放棄地がたくさんあります。オリーブ栽培を通して耕作放棄地の解消と地域づくりを進めていきたいと思っています」。竹部さんは力強く語りま

オリーブの島づくりの“いま”③

オリーブオイルを初めて生産嵐口地区振興会（御所浦町）



▲竹部会長（右から2番目）と里山保存会の皆さん



▲嵐口産100%のオリーブオイル



▲段々畑に植えられたオリーブ

オリーブを植えませんか

オリーブは、秋植え（11月下旬から12月上旬ごろ）と春植え（3月上旬から4月下旬ごろ）があり、ほかの農作物と比べ栽培しやすい作物であるといわれています。

また、収穫した果実を搾って料理に使ったりするなどの楽しみもあります。

皆さんも、空いている農地がありましたら、ぜひオリーブを植えてみませんか。

～オリーブ植栽補助金のご案内～

- ・補助対象＝市内に住所がある市民・団体・事業所など。
- ・補助対象経費＝①苗代や植栽にかかる経費②耕地再生や土壌改良にかかる経費など。
- ・助成額＝補助対象経費の2分の1以内（10アール当たり10万円を上限）。

【問い合わせ先】

本庁（別館）・産業政策課 ☎231111



最優秀賞レシピの紹介

「晩柑サラダのゼリー寄せ」

◆材料（4人分）

●水460cc ●ミニトマト8個 ●きゅうり1本 ●晩柑1個 ※みかんなどでもよい ●むきエビ16尾 ●バジル2・3枚 ※乾燥でも可 ●ゼラチン10g

ドレッシング

●エキストラバージンオリーブオイル大さじ3杯 ●酢大さじ3杯 ●塩小さじ1杯 ●砂糖小さじ1/3杯 ●レモン汁・塩少々



◆作り方

①ミニトマトは1/4のくし形に、きゅうりは薄い輪切りにする。晩柑は薄皮をむいてひと口大に。むきエビは塩ゆでする。②ゼラチンをお湯でとかし、塩を少々加えて冷やす。③ワイングラスにむきエビ、晩柑、きゅうり、ミニトマトをしきつめ、②を入れる。その後、冷やしておく。④ドレッシングは、酢、塩、砂糖を入れてよくかき混ぜる。そしてオリーブオイルを少しずつ入れながら混ぜる。最後に刻んだバジルとレモン汁、こしょうを加えて混ぜる。⑤食べるときに、③によくかき混ぜた④をかける。