

ふくしま ★ゆめ トライ★

福島県内で夢に向かって
新たなチャレンジをしている方、
地域を盛り上げるために
頑張っている方を紹介します！



11月中にオリーブの収穫を終え、冬は
剪定・葉の収穫を行います。収穫した葉っ
ぱは粉にしてお茶として販売します。

逆境を乗り越え育てたオリーブで ふくしまをもっとおいしくヘルシーに。

いわきオリーブ株式会社

代表取締役

木田源泰さん(いわき市)



オリーブ畑で、開発した商品を持つ木田さん。
木田さんが栽培を始める以前は、茨城県が栽培
の北限とされていました。それが2024年には約
700kgのオリーブの実を収穫できるほどに
なりました。



看板商品のオリーブオイルのほか、葉っぱを
使った麺、オリーブの実の塩漬けなど、商品
を数多くそろえています。



昨年11月にはいわき市内のホテルで、オリーブ
オイルと福島県産食材を使った創作和風料理
が楽しめるイベントを開催。いわき市の新しい
魅力を発信する絶好の機会となりました。

圓いわき市平字権現塚31-5
☎0246-23-3447

イタリアンをはじめ、さまざま
な料理に使われているオリーブオ
イル。その原料であるオリーブを
故郷のいわき市で育てているのが
木田さんです。

以前は広告関係の仕事に就い
ていましたが、49歳で退職して
就農しました。「仕事で移動中、耕
作放棄地が増えていることに気づ
きました。実家が農家であること
もあり、地域に貢献したいと考え
ました」と木田さん。そこで目を
向けたのが「平和・復興」の象徴
ともいわれるオリーブ。いわき市
をオリーブの産地にしようと、
2010年にオリーブ研究会を発
足、その秋に試験栽培を開始し、翌
年3月に苗の成長を確認した矢先、
東日本大震災が発生しました。出
荷できないのでは……。と落ち込

みましたが、復興ボランティアの
方々に背中を押され、2013年
に本格的な栽培をスタート。当初
は15箇所500本という規模で
したが、今では市内外に栽培者が
増え、園地は関係者を含めると約
4000本が栽培されています。
2016年からは搾油を始め、オリ
ブの加工や、お茶や塩漬けなどの
商品の開発・販売も行っています。
「オリーブには抗酸化作用があり、
健康に良いとされています。加え
て、シエフとの交流を通じ、和食と
も相性がいいことが分かりました。
健康指標が低い福島県だからこそ
オリーブの健康成分の優位さを伝
え広めていきたいです」と語る木
田さん。オリーブオイル作りにか
ける情熱はますます熱を帯びてい
ます。