



オリーブビジネスの展開 ～オリーブ葉の食品利用の可能性

株式会社オキオリーブ 代表取締役 奥 敬 夫

きっかけ

私がこの地高松に来たのは2009年3月、野村證券高松支店の法人課長を拝命しての転勤であった。瀬戸内の美しい景観、豊かな食材、コンパクトで使い勝手のいい街、人懐っこく開放的な県民性、全国多くの地方勤務をしてきた中で、掛け値なしで最も居心地のいい場所となった。

私の業務は地域金融機関と地方公共団体に対する法人営業業務、そこで直接担当したのが百十四銀行であった。それまで農協が独壇場であった農業向けファイナンスに対して、金融庁から地方銀行においても農業分野を開拓するような指導行政が出てきた。呼応するように農林水産省からアグリファンドの組成が企画され、百十四銀行のアグリビジネスのお手伝いをするのが、私の業務の一つになった。その中で私が選んだテーマがオリーブ。県花・県木であることもさることながら、最も大きな理由は別にあった。

アグリの活動をする中で、国産オリーブオイルの品質の高さには十分に理解が進んだが、



オリーブハマチ

それよりも私を強く引き付けたのはオリーブハマチであった。全く臭みがなく鮮度抜群、養殖ハマチに対して持っていたネガティブな印象とは真反対の品質に舌を巻いた。当時小学生だった私の息子は魚の生臭い匂いが苦手で、回転すし屋に行っても玉子や納豆巻きばかりを食べるほどの魚嫌いであった。その彼がオリーブハマチを口にした瞬間に発した言葉「これなら食べられる」が、私をオリーブに強く引き込んだ一番の引き金となった。オリーブの健康効果はこれまでも数多喧伝されてきているが、オリーブハマチほどその動物の体に対するオリーブの劇的な効果を具象化する事例はない。もちろん人間の体に対しての健康効果が抜群であることは、医学的立証の確立を待つまでもなく明らかである。将来はこの分野がとてつもなく大きなマーケットとして成長するという確信を持ち、自信を持ってアグリファンドとしてビジネス組成をしようと銀行側に持ち掛けた。

転機

しかしながらスポンサー探しは難航を極め、結果的に地元企業からは一切出資者が現れず「だったら自分でやる」という無謀極まりない人生の選択をするに至った。

エクセルの上で展開されるビジネスプランは実に美しく希望に満ち溢れた数値を示した。そして起こるべきリスクに備えての万全なサブプラン、サイドビジネスプランを用意した。

もうおわかりであろう、エクセル上で踊る数値はやがて全て赤色で埋め尽くされ、想定したリスクは幸いにも一つも起きなかった代わりに、全く予想していなかったリスクが津波のように襲い掛かってきた。証券マンだったからという理由ではないが、私は株式投資において8桁の資産を蓄えていたが、それが3年という短い期間にすべて霧と散っていった。

たった一つ残された財産、それは駆け出しの証券マン時代から培った「ドブ板営業」。

ビジネスプランとしては頭の中のお花畑が生み出した空想物語でしかなかったが、オリーブオイルの品質だけは自信を持てるものであった。3星レストランのシェフに直筆の手紙をしたためサンプルオイルを送る、少しずつ評価が上がり出し、高品質オリーブオイルとしてのブランド化ができた。

スーパーマーケットなら800円で買えるオリーブオイルに対して、澳 OKI Olive は1本13,000円という破格の値付けであるにも関わらず、飲食店、一般個人において一定の需要を頂いている。



フグ刺しにオリーブオイル

「経営とは値決めなり」

商材がなんであれ、ビジネスとはマーケティングとそれに対する値決めがすべてである。「経営とは値決めなり」京セラの故稲盛和夫氏の言葉であるが、その極大値の算出のため

に最も重要なことは、その製品の価値を正しく計測する力である。それはその製品の持っているポテンシャルすなわち「潜在能力」を伝える力とも言える。澳 OKI Olive はそのマーケティングレンジを明確に日本料理、あるいは日本人の作る料理に絞りきっている。本来日本料理の文脈に無かった、あるいはむしろ忌み嫌われてきた「油」、ましてやオリーブオイルという一見日本料理とは全く相容れない性質を持った製品が潜在的に持っている、日本料理を劇的においしくする効果を伝えることで、値決めが可能となった。

オキオリーブでは現在付随事業として、オリーブの宿「澳邸」とオリーブキャンプ場を運営している。澳邸では、地元香川のデザイナー長田慶太建築要素の設計する大胆な間取りに、ジョージナカシマのコノイドチェア、イサムノグチの AKARI を配することで、香川ならではのアート空間を演出する。日本で



オリーブの宿「澳邸」



天空のオリーブ園

唯一無二オリーブの木に囲まれた「天空のオリーブキャンプサイト」はおかげさまで毎週末ごとに多くの県内外のキャンパーにお越し頂いている。

香川を売り出す意味合いでは、このアートの切り口は全国のどこも真似のできないキラコンテンツであり、これからの人生で取り組む大きなテーマとして捉えているが、その議論はまた別の機会に譲とする。

オイルでは食えない！

さて、ここからが本題である。

前述のとおり、国産オリーブオイルはその性質上極めて狭いマーケットレンジにピンポイントで丹念に営業をかける必要があるため開拓は

困難な上に、その市場規模はそれほど大きくはなり得ず、香川県の産業として拡大を図ることは難しいと言える。

それに対してオリーブの葉の持つ健康効果を利用した商品の開発は、その利用範囲の大きさから、無限とも言えるマーケットポテンシャルを持っていると考えられる。

現在オリーブの葉の産業利用としては、オリーブハマチのような養魚、家畜養育の飼料としてがその大半となっているが、これには一つの大きな問題点がある。それは、葉の取引価格が安すぎることである。香川県の多くで行われている生産方式でのコスト積算をすると、現在飼料用として取引されている価格ではほとんど採算ラインに合わない。この事実を水産業者の側から見たら、これ以上高く

買い取ったとしたらとても採算が取れないという主張になる。

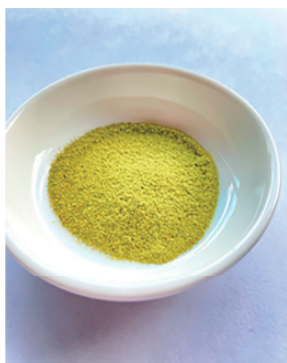
問題の本質はオリーブハマチが「値決め」に失敗したことである。優れて品質の高い商材が開発されたのならば、その価値を認めてもらえるマーケットに対して、その価値に見合った値決めをする、これがブランディングの定義である。オリーブハマチがそのブランディングに失敗したことで、ありがたいことに香川県民は9月～12月において世界最高品質のハマチを、激安価格で賞味できる恩恵に浴している。

オリーブ葉の食品利用

一度失敗したブランディングを再び同じ商材でリ・ブランディングすることは絶望的に困難である。オリーブ葉の利用対象を、養魚飼料から他の食品に向けて再構築することが、現在オキオリーブが取り組んでいる事業である。オリーブの持つ健康効果の高さについては、オリーブハマチの劇的な品質向上を見ればすでに疑念の余地はない。そして最近では香川大学農学部での研究も一段の進化を遂げ、オリーブの持つ有効成分が魚体に及ぼすメカニズムについて深く解明されるようになってきた。オキオリーブでは、この事実を利用して、健康を軸に置いたオリーブ葉の食品利用を展開しようとしている。そのために現在二つの行動を起こしている。

香川大学との連携

一つ目は香川大学との共同研究である。2023年8月より、香川大学農学部、医学部とオキオリーブとの3者連携により、オリーブ葉の健康に対する実証研究を行い、食品製造会社が取り扱うにあたって、十分に実用性のあるレベルでの研究成果を追究しようとして



オリーブ葉パウダー



香川大学

いる。

太古より知られているオリーブの健康効果であるが、実際に学術的に実証しようとする、個体差や環境によりその条件を一定にそろえることは極めて困難であり、結果として断片的な研究論文は世界中にあまた存在するものの、未だ体系だってその効果を捉えた研究は極めて少ない。アカデミズムの中での理論構築には再現性というものをもっとも重要な要素となるが、私たち民間業者は、結果としての一定の効果が測定されていれば、再現性が担保できなくてもビジネスとしては十分機能するものとして採用する。今回の3者連携では、民間企業であるオキオリーブが入ることによって、必ずしも学術論文としては発表できないレベルの研究も、実用レベルに達した段階で世の中に知らしめることを目的としている。

「おいしい」ものを作る

二つ目は「おいしい」商品を作ること。

これまででもすでにオリーブを利用した製品は、オリーブそうめん、オリーブパスタ等何品目かが市場に流通しているが、必ずしもオリーブを使うことによって食品としての食味の優位性を確保しているかというと、そこまでは至っていない商材が多いように感じる。特にオリーブ葉に関してはその強い苦みが食品としては敬遠されるケースが多く、ほとん

ど利用されていないか、あるいはその苦み成分が呈味する閾値ギリギリのごく少量しか利用されていない。実際に香川県の名産であるうどんにオリーブ葉を混ぜ込んだところで、それは単なる苦いうどんになるだけで、おいしい食材としては成立し得ない。

オキオリーブが取り組もうとしているのは、オリーブの葉を入れることで食品が大きくその優位性を表す、すなわち「おいしく」なるような商品開発を進めることである。

とてもわかりやすい例を挙げよう。スターバックスにおいてトップクラスの人気を誇る「抹茶フラペチーノ」、過日知り合いのパティシエと、これに使われる抹茶をオリーブ葉粉末に置き換えたドリンクを試作してみた。結果は極めて良好であり、オリーブ葉の持つ爽やかなグリーンの香り、美しい色目、そしてなによりそのシャープな苦みが甘ったるさを引き締めることで、大人好みの上品なものに仕上がった。抹茶は苦みと同時に甘味（旨味）を多く持っており、実は苦みを出すことには不向きな食材であるため、商品によってはあらためて苦み材を添加しているケースも稀ではない。この点、オリーブ葉はその食味が苦み成分だけで構成されているため、苦みを強調したい時には抹茶以上に使いやすい。このように、オリーブ葉を使うからこそ、その食品が単体以上においしくなるような組み合わせ、オリーブ抹茶フラペチーノレシピを考えていく。



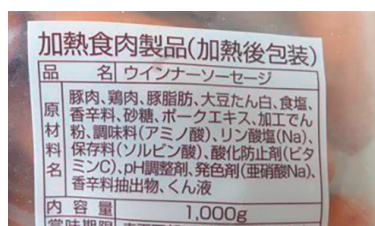
なぜおいしい必要があるのか？ おいしくないと長続きしないからである。香川県の観

光地において「オリーブ○○」と書かれたお土産があれば、一度は手にするかもしれないが、継続購入につながることはまずないであろう。オリーブ葉が食品マーケットの中で一定の売上を継続するためには、①おいしいこと②それを入れる必然性があること、の2点が最も重要なポイントとなる。現在県内の菓子製造会社と共同で商品開発に着手したところであり、今後は首都圏の食品メーカー、菓子メーカー、材料卸会社と共同開発を行う予定である。

無論、オキオリーブの立ち位置はオリーブ葉の供給業者であり、食品としての最終形を製造するのは各食品メーカーである。

リン酸塩を超えて

香川大学との共同研究で今回持ち上がったオリーブ葉の大変興味深い利用方法は、ソーセージ、かまぼこのような練り製品の結着材の代替利用である。国内市場でのソーセージやかまぼこはそのプリプリした食感を出すためにほとんどが結着材としてリン酸塩を使用している。リン酸塩の過剰摂取による健康被害は、日本ではまだ多く知られていないが、欧米ではすでにその使用量に対して成分表示が厳しく義務付けられている。今回の3者連携に参加している香川大学医学部長の西山教授の専門分野は腎臓分野であるが、腎臓疾患患者ではこのリン酸塩の過剰摂取が特に禁忌とされている。その観点から、リン酸塩代替添加物としてのオリーブ葉の利用には、西山教授は大変強い興味を示している。



リン酸塩の添加

オリーブ葉の本格的な食品利用が展開することとなれば、到底オキオリーブからの供給量では全く物量が不足することとなる。香川県農政水産部はオリーブ生産拡大加速化事業として、助成金を支給してその拡大を図ろうとしている。ただし、現実には前述の通り国産オリーブオイルのマーケットは極端に狭く、その販路開拓にも絶望的な困難を伴うため、オイル販売を事業としての新規参入を呼び込むことは難しいと思われる。それに対して、全国規模で安定した需要が見込まれるオリーブ葉食品市場の開拓が進み、売り先の確保ができたならば、十分な新規参入インセンティブが生まれてくる。もちろん、その香川県のGDP向上への寄与率は微々たるものではあろうが、地域資源の利用、新しいマーケットの開拓、人の流動化という、全国に訴求する発信力を持つものにすることはできるだろう。

～筆者略歴～

奥 敬夫

(おき たかお)

1990年慶應義塾大学経済学部卒業後、野村證券入社以来一貫して法人担当として地域金融機関を担当、2009年に高松支店に赴任、2017年退職し株式会社オキオリーブを設立独立岐阜県出身

座談会

～香川大学農学部、医学部、オキオリーブ3者連携

出席者：香川大学農学部長 小川 雅廣 教授

香川大学医学部長 西山 成 教授

株式会社オキオリーブ 代表取締役 奥 敬夫

オリーブハマチ

奥

今日は農学部、医学部から両学部長にお越し頂きましてありがとうございます。

オリーブの葉の食品利用をテーマに今回3者連携を組んだのですが、今日はその方向を確認するために、両先生にお越し頂き、座談会という形でお話を伺いたいと思っています。

まず、小川先生にお聞きします。私たち料理に関わる人間にとって食材がおいしいということは、その食材が健康状態が良く育ったということと同じに捉えているのですが、オリーブハマチがおいしくなったのは、オリーブの何がどのようにハマチの体に作用しておいしく臭みが無くなったのでしょうか？

小川

実は10年以上前から香川大学はオリーブハマチの研究に取り組んでいて、なぜおいしくなったのかの理由に対して、オリーブハマチのポリフェノール成分のおかげだろうという



小川農学部長

推測から、分析をしたんです。ところがハマチの体内からは一向にポリフェノールが検出されず、なぜおいしくなっているかが当時はわからないままだったんです。



座談会

奥

それ知ってます、私も10年前に当時の農学部の早川教授に同じ話をお聞きしました。

小川

それが最近になってわかってきたことが一つあって、それはオリーブハマチの体内にアスコルビン酸、すなわちビタミンCが増大していることなんです。ビタミンCは抗酸化作用とコラーゲンを増やす作用があるんです。それがオリーブの味とプリプリした歯応えを良くしている原因の一つではないかと考えています。

奥

なるほど、ではオリーブハマチの血合いがきれいになったメカニズムはどんなのでしょうか？

小川

赤い色は筋肉の中のメオグロビンという物質に含まれる鉄の色なんです、その鉄に酸素をくっつけて筋肉組織に酸素を運ぶ役割をしているんです。魚が死ぬと酸素を運ぶこと

ができなくなるので、酸素がくっついたままの鉄は時間が経つと酸化され色がどす黒く、いわゆるサビた色になるわけです。先ほどお話ししたビタミンCがこの鉄の酸化も抑制するので血合いの変色が起きにくいのではないかと考えています。

澳

ここでもやはりポリフェノールではなくビタミンCですか？

小川

はい、ビタミンCは鉄の酸化を抑制してくれる代わりに、ビタミンC自体は不活性化されてしまいます。その不活性化したビタミンCをグルタチオンという物質が、再活性化して変色を抑えているようなんです。

西山

オリーブの葉にグルタチオンが入ってるんですか？

小川

いえ、それほど多くは入ってないんです。

西山

ということは、オリーブの葉に含まれる何らかの成分が筋肉細胞中のグルタチオンを増大させていると。

澳

ポリフェノールが直接効いているというよりは、間接的に効果が出ているのでは、ということですね。

小川

風が吹けば桶屋が儲かるみたいな話ですが（笑）

澳

私がオリーブハマチのすごさに注目したのは、その落差なんです。昔は養殖ハマチと言えば臭い、色が悪い、不健康とネガティブイメージばかりだったのですが、オリーブハマチは似ても似つかない真逆の魚になったわけ

です。これがタイだったら、ここまで顕著な変化が見られないわけですよ。

西山

腐ってもタイですからね（笑）

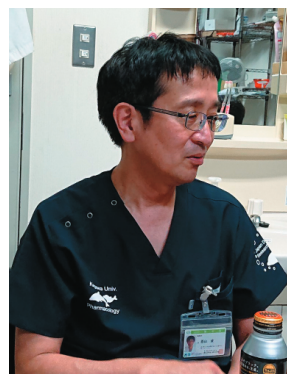
オリーブの人間への健康効果

澳

今度は西山先生にお聞きしたいのですが、オリーブの健康効果については昔からたくさん言われてきていますが、なにか一つ具体的な事例をお話しして頂くことはできるんですか？ 例えば最近ではオリーブでアルツハイマーが治るという話も聞いたことがあるんですが。

西山

アルツハイマーを治療する薬はまだ無くて（現在、新薬が発売準備中）、あっても症状が10%改善するとかそんなレベルです。オリーブがどのようなメカニズムで健康に対して効果があるかどうかは解明されていませんが、



西山医学部長

継続してオリーブを摂り続けることで、心筋梗塞になりにくいとか病気になりにくい体質をゆっくり作っていきける、ということは言ってもいいんじゃないかなと思います。

澳

オリーブの健康効果については、医学界においてもまだ民間療法のお話レベルでしかできないということですね。

西山

全ての条件をそろえて患者さんに対して実証実験をして、その効果、病気を治すことをエビデンスとして証明するという事は現実

にはとても難しいことなんです。一方で、今の医学界では「未病」という考え方があって、病気が発病する前に、食生活や生活習慣を変えることで防いでいこうと考えています。一旦病気になってしまうと、それを食生活で改善しようとしてもなかなかできないんです。

澳

未病という考え方は中医学のものですが、西洋医学においても今はそのような考えが取り入れられているんですか？

西山

正にその通りです。もっと言うとスピリチュアルな部分も含めて（笑）健康を考えています。心臓移植をしたマウスにオペラを聴かせたら経過が良くなったという論文を書いた人がいるくらいです。

澳

おいしい食事を食べることも一つですね。

西山

そのうち体中にセンサーを付けておいしいゴハンを食べた時にどんな変化が体内で起きるのかを実験するために、ウチの学生沢山連れて澳さんとこにゴハン食べに行きますよ（笑）

小川

オリーブ茶の健康効果についても、緑茶との比較で実験した論文があるんですが、結論としては、その差は微々たるもんなんですよね。でも、それを3か月、1年、5年と長期にわたって飲み続けたら徐々に効果が出てくる、こう考えた方がいいんだと思います。オリーブ茶を販売する立場からしたら、一回飲んで効いてしまうより、ずっと飲み続けてこそ効くっての方がビジネスとしては嬉しいわけですね。

澳

ウチもその立場です（笑）

小川

薬と違って継続し摂り続けるとなると、おいしくないと続かないんですよね。

澳

食品としてオリーブ葉製品を売っていかうとなると、今の会話の流れはすごく都合がいいんですよ。これは薬じゃないよ、継続的に食べ続けてね、って。そうなる「おいしい」はものすごく重要ですね。

小川

オリーブ葉が食品として一番ハードルになるのは、苦いってことですよね。

澳

苦みをネガティブにだけ捉えるんじゃなくて、それを活かした使い方をしたらいいんだと思います。例えば油っこいものは苦みで引き締めるとか、料理人はそれを味方に使っていますよね。



オキオリーブ澳代表

リン酸塩の健康被害

西山

前回のミーティングで、ソーセージやかまぼこに結着材として使われているリン酸塩について、オリーブの葉がその代わりになるって話を小川先生からお聞きしたんですよ。現在では国民の糖質や塩分の過剰摂取が問題になってて、食品業界、厚生労働省を挙げて、減らしているのですが、その次はリン酸塩の問題が大きく取り上げられるに違いないので、これ（オリーブ葉の利用）が実現したら大変なことになりますね。

小川

ソーセージだけでなく
カップ麺の麺にも
結構入ってるんですよ。
ね。



カップヌードル PRO

西山

そうなんです。だからこのカップ麺の麺に
これ（オリーブ葉）を使ったらエラいことにな
りますよ。

澳

日清食品に売り込みに行きましょうよ（笑）

西山

今、日清のカップヌードルは健康志向でも
のすごく攻めてるんですよ、減塩や低糖質に
したりいろんなことに取り組んでいます。でも
低リン酸塩については、まだ開発された商
品がないので、日清食品がこれを取り上げた
ら大変なことになるでしょうね。

澳

リン酸塩ってそんなに体に悪いんですか？

西山

はい、過剰に食べ続けたら早期に老化を起
こしたり、病気を発症したりすることがわか
ってきました。でもこの事実を多くの国民が
知らなくて、私のような腎臓の専門医が啓発
活動に取り組んでいます。リン酸塩の有害性
については医療界ではもはや常識になってい
ます。

小川

先日、食品添加物の会社にオリーブ葉の結
着剤としての利用の話をしたんですが、そこ
の会社はリン酸塩も販売していて、苦笑いし
ていましたよ（笑）でもリン酸塩以外の添加
物に対しても探してはいるんですよ。

西山

リン酸塩の少ないキャットフードがすごく
売れているんですよ、ネコが腎臓病にならな

いってことで。

澳

人間より先でしたか。国産オリーブオイル
のマーケットはとても小さくて、発展性は望
めないのですが、このレベルの話になるとオ
リーブ葉はとてつもなく大きなマーケットに
なるんでしょうね。

西山

オリーブ葉で腎臓疾患患者のリン酸塩の摂
取を減らせることができるようになるのであ
れば、日本腎臓学会を挙げて啓発することが
できると思います。

澳

ありがとうございます、すごく心強いです
ね、是非お願い致します。今日の座談会では、
オリーブ葉の販売促進のための、アカデミッ
クな論証を先生方から頂きたいと思っていた
んですが、オリーブ葉の販売促進話どころじ
ゃなくて、医療そのものの話になってしま
いました。まだまだ3者連携は始まったばかり
ですけど、世の中の食品業界を動かせるよう
な話になったらいいですね。今日はどうもあ
りがとうございました。

～出席者プロフィール～

小川 雅廣 教授

（おがわ まさひろ）

1991年上智大学理工学部卒 本年10月より香
川大学農学部長。食品加工や食品の機能性
を含む食品科学が専門。最近、オリーブ葉や
希少糖を活かした高付加価値食品の開発に関
わる研究をしている。

西山 成 教授

（にしやま あきら）

1993年香川医科大学卒 本年10月より香川大
学医学部長。がんも含めた生活習慣病が専門。
新薬の開発からイルカや宇宙の研究まで幅広
い研究を実施している。最近、抗老化や未
病の研究にも取り組んでいる。