

令和5年度		
氏名	きむら 木村 かほる	
生年	昭和26年生	
住所	香川県小豆郡小豆島町	
品目	<p>農産加工（オリーブ）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小豆島は、日本のオリーブ生産発祥の地であり、2018年にはオリーブ栽培開始110周年を迎えた地</li> <li>・ 小豆地域（小豆島町、土庄町）は、国内生産量の約7割を占めるオリーブの一大産地（令和元年産）</li> <li>・ 小豆島では、オリーブ油の生産と併せて、果実を塩蔵に加工</li> </ul>	
技術	<p>小豆島の伝統的オリーブ加工法を少量でも使えるよう改良・普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 収穫されていなかったオリーブ果実を、個人でも利用しやすくする加工法に改良するとともに、料理への新しい活用法も考案し、地産地消、需要拡大を推進</li> </ul>	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ オリーブ（新漬け、オイル、葉など）の利活用を、地域にわかりやすい形で普及するため、独自に開発したオリーブ加工技術を、公民館講座や町のオリーブ関連行事で講師として参画し、技術を伝承</li> <li>・ 所属する小豆郡生活研究グループ主催行事（オリーブ収穫体験会、オリーブ加工検討会、オリーブ料理アイデア交流会）において講師、実演者を務める</li> <li>・ 小豆島町主催の公民館行事（オリーブ料理教室）にて講師を務める</li> <li>・ 町の推薦を得て、香川県より食文化の分野で「香川県むらの技能伝承士」に登録（平成27年）され、活動</li> </ul>	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ オリーブの加工、料理等の紹介</li> <li>・ 小豆島に伝わる伝統料理の普及</li> </ul>	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成14年度 香川県加工食品オーディション 香川県知事賞（オリーブの佃煮、かんころもち）</li> <li>・ 平成15年度 香川県加工食品オーディション 香川県食品産業協会会長賞（オリーブの和三盆）</li> <li>・ 「おいしいオリーブ料理」（創森社刊、2017年出版）</li> </ul>	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成27年度～ 小豆郡生活研究グループ副会長</li> <li>・ 平成27年度～ 香川県むらの技能伝承士（食生活：地域特産物を使った新しいメニューの開発及び郷土料理）</li> <li>・ 令和4年度～ 香川県普及指導協力員（オリーブ新漬け、オリーブ加工品技術の指導）</li> </ul>	
H P		



創森社刊、2017年出版



オリーブの佃煮



オリーブの和三盆



小豆郡生活研究グループ