

街かどアイドル

城西国際大学メディア学部(4年生)
いしざわ あゆみ
石澤 歩さん(東金市在学)



城西国際大学メディア学部でデザインを専攻して学んでいます。デッサンやカラージュ、大学の美術館のWEBページなど、授業や演習を通じて幅広いデザイン制作に取り組んでいます。

今回のラベルデザイン(右の記事)は普段お世話になっている地域に貢献するために引き受けさせていただきました。商品を手にとった方が、一目でオリーブオイルと分かるように、すっきりとした印象のデザインにしました。地域の特産品という特別な商品のデザインに携わることができて、とても貴重な良い経験になりました。

東金市公式Instagram



■ 広告欄 ■



《オリーブの産地化を目指して》

オリーブの産地化を目指して、平成26年度に市内の農家6軒が「東金産オリーブ」の試験栽培を開始。最初は約300本の苗木を植えるところから始まりました。

その後、オリーブアナアキゾウムシによる被害などの苦難もありましたが、さまざまな研究、会議や講習などを重ね、毎年植樹を行い、現在では43軒の農家が総数約3,000本のオリーブの木で、東金産オリーブを栽培しています。



▲正気地区にあるオリーブ畑で栽培されているオリーブの木。まだ小さいですが、順調に育っているようです。

純度100%東金産エキストラバージンオリーブオイルを道の駅みのりの郷東金で限定販売しています!



▲東金産エキストラバージンオリーブオイル「東金一番搾り」1本100ml 6,000円(税込)

フレッシュで薫り高い、純度100%の東金産オリーブオイル。4月26日(日)から道の駅みのりの郷東金で10本のみ限定販売中です。

産地化を目指して6年目の昨年秋、たわわに実ったオリーブがいよいよ収穫を迎えようとしている矢先に、千葉県を襲った台風15号・19号。ほとんどのオリーブの実が落果してしまいました。

それでも落ちずに残った約40kgの果実を収穫し、日本一のオリーブ産地「小豆島」に搾油を依頼。できあがったのがこの東金産エキストラバージンオリーブオイル「東金一番搾り」です。

【このオリーブの生産者】

- ・宮山 太一さん(西中) ・宗島 達也さん(宿)
- ・伊藤 弘文さん(家之子)

ボトルのラベルデザインをしたのは、城西国際大学メディア学部4年生の石澤歩さんです。石澤さんのことを左上の「街かどアイドル」で紹介しています。

■ 広告欄 ■

