

実った果実の命を生かす
農家ならではの発想から生まれた
「井上誠耕園産伊予柑オリーブオイル」を新発売
～10年の月日をかけて完成した純国産 100%～

オリーブと柑橘の農園、井上誠耕園（所在地：香川県小豆郡小豆島町池田、園主：井上智博）は、当園の畑で育てたオリーブと早摘みした伊予柑果実を同時に搾油した化粧用油、井上誠耕園産伊予柑オリーブオイルを3月1日（金）より販売開始します。



まだ青い伊予柑果実に含まれる美容成分を特許製法（※1）でオリーブオイルに最大限抽出した、オリーブと柑橘の可能性を広げる当園独自のオイルです。伊予柑オリーブオイルは、スペイン産のオリーブ果実と愛媛県産の伊予柑果実を同時に搾った美容オイルを、2010年より販売してきました。いずれは自分たちの畑で育てた果実を搾って販売したいと願い続け、今年初めてやっとの想いで井上誠耕園産 100%の伊予柑オリーブオイルを形にすることができました。国内の伊予柑とオリーブを一緒に搾った化粧用油の販売は日本初となります。

（※1） 製造特許第 4326690 号 オリーブと柑橘を同時に搾る製法です。

■日本の柑橘、農業技術の素晴らしさを国産化粧品で伝えたい

当園の柑橘畑では毎年夏に、まだ青く小さいうちに果実を間引く摘果という農作業を行います。通常では破棄されてしまう摘果した伊予柑果実をオリーブ果実と同時に搾って本製品を作るにあたり、当園は伊予柑の摘果時期、オリーブと伊予柑の配合比率や粉碎時間等を試行錯誤してきました。そして、伊予柑の幼果





に含まれる、リモネンやヘスペリジンといった、水に溶けにくく化粧品原料として利用しづらい美容成分を、オリーブオイルに溶け込ませることに成功したのです。

開発当初は、井上誠耕園で育てる伊予柑はまだまだ量が少なく、スペイン産オリーブと愛媛県産伊予柑果実で商品化しました。その後も当園で育てる伊予柑は猛暑の影響を受けて長年木が大きく育ちませんでした。それでも諦めずに地道に栽培を続け、昨年の夏には、8年前より苗木から大切に育ててきた伊予柑がようやく大きく成長し、たくさんの伊予柑果実を摘果することができました。最初の摘果みかん活用の着想から実に10年の月日をかけ、今年ようやく念願だった純国産・井上誠耕園産100%の伊予柑オリーブオイルを商品化できたのです。



■オリーブと伊予柑、2つの果実から生まれた伊予柑オリーブオイルとは

夏に摘果作業を行うため、毎日のように畑に足を運んでいた園主は、ある日ふと素朴な疑問を持ちます。「毎年花が咲いた後には必ず小さな果実が宿り、大地の栄養を蓄えてあつという間に大きくなっていく。この若い果実には実はものすごいエネルギーがあるのではないかと。そして摘果作業は立派な果実を収穫するために欠かせない作業ですが、間引いた果実を破棄してしまうことは忍びなく、何とか生かせる方法はないかと模索していました。



そんな中、ご縁があって当園で育てた柑橘の青みかんのうちの数種類を、香川県の高圧高温流体技術研究所（現：地域共同研究施設 RIST かがわ 所在地：香川県高松市林町）で成分解析してもらえることになりました。その結果、特に伊予柑の幼果の中に、ヘスペリジンやリモネンなどの油性の美容成分が豊富に含まれていることが分かったのです。

実は伊予柑は虚弱体質で育てるのが難しく、小豆島には育てる農家もほとんどいません。しかし、初夏には精いっぱい花を咲かせて香り高い果実をつける伊予柑が好きだった園主にとって、数ある柑橘の中でも伊予柑の幼果に大きな可能性があること知ったときの喜びは非常に大きいものでした。必ず価値のある製品へと変えてみせる、という決意が伊予柑オリーブオイル誕生のきっかけとなったのです。

本製品は伊予柑特有の成分と爽やかで上品な香りがそのままオリーブオイルに溶け込んでおり、国産ならではの滑らかな使い心地です。サラッとべたつかない肌なじみの良さは伊予柑のエキスが入っているからこそ生み出されるもので、国産果実の素材の良さと農家の技術が詰まった他にはないオイルが完成しました。

(写真/芥川仁)



■商品概要

【商品名】 井上誠耕園産伊予柑オリーブオイル

【内容量/価格】 30mL/12,960円(税込み)

【販売開始】 3月1日(金)

井上誠耕園直営ショップ、またはECサイトにて販売予定

URL : <https://www.inoueseikoen.co.jp/>

【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園 広報担当：齊藤

メール：h-saito@inoueseikoen.co.jp

〒761-4301 香川県小豆郡小豆島町池田 882-6

T E L : 0879-75-1355 F A X : 0879-75-1316