



永続的な農業経営を目指す！

若い人材が集まる井上誠耕園の畑で

今年もオリーブの収穫が始まります。

～9月16日(金)初収穫です！～

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、9月16日（金）よりオリーブの収穫を開始いたします。



■初秋の風物詩「小豆島オリーブの収穫」開始

毎年、初秋の風物詩ともなっている小豆島オリーブの収穫。今年は降雨量が8月末時点で昨年の約6割という、驚くほど雨が降らない年となり、オリーブにとっては負担の大きい気象条件でした。発育不良等が心配されましたが、人の手による灌水作業を定期的に行い、何とか今年も無事に収穫を迎えることができます。

■全国から集まった若い人材も初収穫

井上誠耕園では、農業の衰退や小豆島の過疎化が問題視される中、毎年10名以上の新卒生を採用しており、本年度入社13名もこの秋初収穫を経験します。小豆島には林業も含めると東京ドーム約300個分の耕作放棄地があると言われ、かつて農業で栄えていた地域も後継者不足で畑を手放す人が多く、衰退の一途を辿っています。そんな中当園では、「農業で以て地域を、国を豊かにしたい。農業こそ人や自然、そしてこの国を豊かにする可能性を秘めた



▲本年度入社の新入社員。農業研修の様子

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：齊藤、山村

TEL: 0879-75-1355 / (携帯)080-2970-3251 FAX: 0879-61-9003

E-mail:h-saito@inoueseikoen.co.jp、h-yamamura@inoueseikoen.co.jp



オリーブ島の自然農園
井上誠耕園
INOUE SEIKOEN

産業である」と考え、高齢化や過疎化が進む小豆島に人を呼び込み、これまで12年に渡って積極的に新卒採用を行ってきました。現在では従業員172名のうち約8割が島外出身者、平均年齢38.9歳という若い人材が活躍する活気ある企業となっています。6次産業を生業とした、たくさんの職種がある当園ですが、営業職や製造職に配属となった新入社員でも、秋になると必ずオリーブの収穫を経験します。軸である農業の大切さを学ぶことが大事だと考えているためです。今後も若い人材を育て、小豆島の活性化や永続的な農業経営を目指し、小豆島から農業の魅力を発信していきます。

■農業により一層力を入れ、新たな農業経営を目指す

井上誠耕園は、昨秋新しい農舎を建設しました。当園はこれまで、“これからの農業はお客様のニーズに合った商品づくりと、商品の売り先を確保してこそ成り立つ”という考えから、製造加工業である第二次産業と、販売・サービス業である第三次産業を強化してきました。少しずつ環境を整え、お客様も全国に抱えるようになった現在、今一度事業の根幹である第一次産業の「農業」に力を入れたいと考えています。日本の農業の見本となるような栽培集団を作りたいという夢を掲げ、農舎建設はそのために踏み出した第一歩なのです。

現在農園では、果実を栽培するスタッフだけでなく、園地整備を行う者、データ管理を行う者、土壌改善に取り組む者、樹木医として樹の健康を管理する者など、「農業」一つをとっても百花繚乱のごとく様々な技術を生かしながら多くの人材が働いています。若い人材や海外からの研修生も迎え入れ、誰もが参入しやすい農業を目指し、今後は農業データを数値化しながら、人材育成にも力を入れていきます。

ぜひ現在の農園の姿を知っていただきたく、メディアの皆様向けに収穫の様子や現場の声をご取材いただけるよう、農園を開放いたしますので、ご希望がございましたら末尾記載のお問合せ先までご連絡をお願いいたします。



▲新農舎 貯蔵庫・選果機・事務所を完備

▼農業を学ぶ従業員の様子



【取材可能日時】 2022年9月16日（金） 10：30頃～

【取材調整可能事項】

- ◆ 収穫の様子 ◆ 新農舎見学 ◆ 収穫従業員の声（9/16は新入社員も収穫いたします）
- ・・・その他もご要望がございましたら、ご相談ください。

■井上誠耕園とは



瀬戸内海に浮かぶ香川県・小豆島は、古くから海上の要所として栄え、近年はオリーブの島として多くの観光客が訪れます。井上誠耕園はここ小豆島で昭和15年から三代に渡って農業を営んでいます。初代園主・井上太子治(たすじ)の時代から柑橘とオリーブを育て、平成28年にはオリーブ植栽70年を迎えました。現在は三代目園主井上智博のもと、約170名のスタッフが柑橘とオリーブの栽培から加工・販売までを一貫体制で行っています。

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：齊藤、山村

TEL: 0879-75-1355 / (携帯)080-2970-3251 FAX: 0879-61-9003

E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp, h-yamamura@inoueseikoen.co.jp