

緑色の若い果実だけで搾った、季節限定のオリーブオイル

遠くスペインへ託した、小豆島のオリーブ農家の想いがつくる

「スペイン産 エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」

11月9日（水）より発売開始

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、毎年この時期に季節限定でスペインの提携農園で搾る「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」を11月9日（水）より発売開始いたします。



■提携農家と17年。今年はフルーティーでフレッシュな味わいの緑果オリーブオイル

オリーブ農家・井上誠耕園は、オリーブを育てる農家だからこそ知るオリーブオイルのおいしさや健康効果を日々研究し、新たな商品、旬を活かした商品を開発しています。

緑果オリーブオイルもその一つ。熟す前の若い緑色の果実にはビタミンE、ポリフェノールなど体に嬉しい成分が豊富に含まれています。この緑果オリーブオイルを広めたい。しかしここにはいくつか課題がありました。緑果になる緑色の実は1年のうちわずかな期間しか収穫できないこと。搾油量も通常の熟した実の半分以下であること。さらに小豆島はオリーブの産地とはいえ、畑の面積・収穫量・搾油量にはどうしても限りがあります。

そんな中、小豆島で作る緑果オリーブオイルの魅力を伝えるためにも、もっと多くの人にオリーブオイルのすばらしさを知ってもらわなくてはと考えた園主・井上は、今から17年前、オリーブ大国スペインへ旅立ちました。広大なオリーブ畑が広がる地で、同じ想いを持つオリーブ農家を探し、訪ね、回る中で運命的に出会ったのがルケ家でした。有機栽培で自然のサイクルを大事にした農法はもちろん、オリーブ栽培をもっと良くしていきたいという情熱に胸を打たれ、共にオリーブオイル作りを始めて17年。スペインの地で井上誠耕園ならではのオリーブオイルづくりを実現しました。



【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：斉藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-61-9003 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp

■ルケ家と2年ぶりの再会

緑果オリーブオイルを作るにあたり、毎年スペインへ渡りオリーブの出来を確かめていましたが、ここ2年間はコロナ禍の影響を受けリモートでやりとりを行ってきました。そんな中ようやく今年は栽培責任者・井上と、搾油責任者・大坪の2名がスペインへと渡ることができました。

小豆島から31時間もかけてルケ家の待つカストロ・デル・リオに到着。園主の息子である栽培責任者・井上は、ルケ家で2年間実際に働いてオリーブ栽培を学んだ経験を持っています。久々に対面したルケ家は、まるで故郷へ帰ってきた息子を出迎えるかのように、おかえりと温かく声をかけてくれました。井上家もルケ家も代々続くオリーブ農家であり、自然と共生しながら脈々と受け継がれるオリーブ栽培への哲学を共に大切に守っています。緑果オリーブオイル作りで一番大切な収穫時期を現地で見極め、果実の品質や今年の畑の状況等をルケ家と話す中で、“よりよいオリーブオイルづくりがしたいという熱量がこの人たちにはある。私たちも小豆島で同じオリーブ農家としてよりよいオリーブを育てていかなければならない”と改めて実感し、互いに高め合っ

てオリーブ栽培の発展、そして農業の発展につなげていきたいと感じることができました。私たちがわざわざ遠くスペインまで行く意味は**オリーブに対する想いを伝えあうため**です。言語の違い、文化の違いを超えて、互いに真剣に意見を出し合いながら、最高品質のオリーブオイルづくりを今後も目指していきます。



久しぶりに顔を合わせ、再会を喜び
栽培責任者・井上とルケ家7代目園主・
マニュエルさん



オリーブの状況を語るオリーブオイルマエストロの
ラファエルさんと搾油責任者・大坪

■小豆島で今年の出来を確認

小豆島に戻った井上・大坪は、搾りたてのオリーブオイルを持って園主の元で今年の出来ばえを確認しました。今年のスペインは全土で水不足の影響を受け、干ばつに苦しみました。そのためオリーブの収穫量は半分にまで落ちると言われているほど、厳しい年となりましたが、収穫を迎える直前に雨が降り、実に水分が蓄えられた影響で苦みや辛みが少し抑えられました。その分**フルーティーでバランスの良い味わい**になり、これぞ緑果オリーブオイルというキリッと爽やかですっきりと澄んだ味が楽しめます。

今年は2人にオイル作りを任せた園主も、「今年も井上誠耕園ならではの味わいになっている」と笑みがこぼれ、納得の出来ばえとなりました。

緑果らしい味と香りを追究すべく、収穫期間はわずか20日間。初搾りはもっとも新鮮な状態を保つため、空輸便で小豆島まで運びました。今年も他では味わえないフレッシュな味わいをお届けします。



【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：齊藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-61-9003 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp

■ 初搾りの美味しさをぜひ味わって

今が搾りたての一番美味しい時季ですので、まずはシンプルにパンにかけてお召し上がりください。朝食のパンやサラダにはもちろん、白身魚やお肉にも、かけるだけで素材にフレッシュな味わいを添えてくれます。醤油との相性もよく和食にもおすすめです。



■ 商品情報



【商品名】 エキストラヴァージン緑果オリーブオイル

【内容量】 180g / 450g

【価格】 180g : 2,138円 (税込) / 450g : 4,989円 (税込)

【販売予定】 11月9日(水)

【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

URL

https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=25&utm_source=newsrelease&utm_medium=2211r

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：斉藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-61-9003 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp