

新しい「緑果」の味を求めて

小豆島ならではの“農業の可能性”を追究して作った

「小豆島産 緑果オリーブオイル」

11月15日（火）より発送開始

親子三代に渡ってオリーブと柑橘を育てる農園、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、毎年季節限定で搾る「小豆島産緑果オリーブオイル」を11月15日（火）より発送開始いたします。



■農業の可能性を求め、新たな人材を集めて挑戦した1年

農作物を作る第一次産業・作物を製造加工する第二次産業・販売サービスを担う第三次産業。井上誠耕園はその全てを自社で行う六次産業の形態を取っています。園主井上は、日本の農業の課題は「売るのを人任せにしてしまう」ところにあると考え、長年魅力的な商品づくりをするための第二次産業と、独自の販売経路を拡大してお客様に直販する第三次産業に、これまで力を入れてきました。

通信販売で全国にお客様を抱えるようになり、経営の基盤が整ってきた近年、井上誠耕園は改めて第一次産業である「**農業**」の根幹である**栽培**に力を注いでいます。小豆島で最高品質の果実を育て、小豆島産オリーブオイルの価値を高め、日本を農業で豊かにしていくためです。昨年からは農業の体制を大きく変え、必要な人材を集めて日本の農業の見本になるような農業集団を作りたいことを目標に、以下の取り組みを行ってきました。



1. 高品質な果実栽培の実現と働く人の職場環境を整えるための**農舎の新設**
2. **栽培、開墾、データ管理・研究**という役割を分けた専門チームの結成
3. 持続的な農業のために、土と樹木の健康を考える**樹木医の採用**
4. 新しい知識を取り入れ、共有するための**勉強会**を積極的に実施

【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



これらの取り組みをふまえ、今年は樹木の剪定を強めて健康を回復する1年となり、果実の収量自体は例年よりも少なくなる見込みですが、質の高い果実が収穫できています。実った果実を一粒ずつ手摘みし、熟度や傷の有無などを素早く選別して完熟一步手前の緑色をした果実だけを選び抜きます。そして畑の真ん中にある搾油場で丁寧に搾油してできあがる「小豆島産緑果オリーブオイル」は、美しいエメラルドグリーン色です。



▶新農舎にはオリーブの選果機を導入。選別作業が約10倍速くなり、より鮮度が高い状態で果実を搾れるようになりました



■樹木の健康を管理し、より高品質な果実栽培を

よりよいオイルを搾るためには、高品質な果実を作ることが大切です。そのためには、まず樹木が健康でなければなりません。井上誠耕園では、今年の5月に新たに「樹木医」を採用しました。樹木医の資格を持つ小田は、これまで住んでいた東京を離れ、小豆島にやってきた移住者です。木を一本ずつ調べ、葉や果実の様子、病害虫の被害などを細かく書き留めた「木のカルテ」を作り、対処が必要な木には適切な処置ができるよう考えます。畑の土壌分析も行っており、肥料が足りない畑には追肥し、肥えすぎている土には栄養を分散させる「土のレシピ」を作り、小豆島で育つオリーブを健やかにし、持続的な農業ができるよう励んでいます。



▲樹木医・小田

机にあるのは、土壌を解析して土のレシピを作るためのキット

■今年だけの味わいを作る

1年間の自然の力とたくさんの人たちの力が合わさり、ようやく搾られたオイルは園主である井上と、搾油責任者・大坪によって香りや味の深み・濃厚さなどを確かめながら、複数の品種でブレンドされ、今年ならではの味になっていきます。絶妙な違いを見極め、「**最高品質のよりよいものを」という気持ちで作った小豆島産緑果オリーブオイルは、雑味がなく澄み切った味わい**です。



▲味と香り確かめながらブレンド。ボトルに充填したあとは今年だけの特別なオイルとして、手書きでナンバリングしたラベルを貼り、お届けします。



小豆島産緑果オリーブオイルの誕生は1998年。当時一般的に市場に出回っていた完熟した実を搾ったオリーブオイルに対して、園主井上が「**他にはないとびきり個性的な味のオイルを作りたい**」と試行錯誤して作った、早摘み果実のオリーブオイルです。親子三代に渡って受け継がれてきたオリーブ栽培の伝統を守り、新たな知見を取り入れながら積み重ねてきた小豆島らしい味わいは、パンやサラダはもちろん、白身魚のカルパッチョなど、まずはシンプルな料理に生でそのままかけて食べるのがおすすめです。洗練された上品な味わいと、まるでオリーブ畑にいるかのような爽やかな香りが広がります。



【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

ミニコラム①

～オリーブを循環型農業へ。オリーブを搾ったあとの果実を活かす～

井上誠耕園では循環型農業を目指し、小豆島産緑果オリーブオイルを搾る際にできる搾り果実「オリーブ緑果ペースト」を飼料にし、山梨県の養豚家と協力して作るブランド豚「オリーブ緑果豚」を作っています。ポリフェノール豊富で捨てる場所がないオリーブの魅力を最大限に活かし、廃棄物をできるだけ出さない農業経営を今後も目指していきます。



▲オリーブの実を攪拌。遠心分離機にかけられオリーブペーストになる。出来上がるオリーブ緑果豚はオレイン酸豊富で上質なくちどけ

ミニコラム②

～耕作放棄地にオリーブを植え、恵みを生む大地に再生～

井上誠耕園では高齢化や後継者不足によって増え続ける小豆島の耕作放棄地を開墾し、オリーブを植えて農地に再生する取り組みを2007年頃から行っています。一度人が手を入れた畑は元通りにはならず、災害時に危険性が増し、害虫や野生動物の被害が増えるなど、小豆島でも課題となっています。当園は、農地を開墾し整備する専任のチームを作り、恵みを生む畑を次世代に残すためにも、1年に1haを目標に開墾に取り組んでいます。



オリーブオイルの生産地を訪ねてみませんか？

●オリーブ収穫や搾油場など、メディアの皆様向けに弊社の取り組みや農園の様子、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。ご希望がございましたら末尾記載のお問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

【取材可能日時】 2022年11月末頃まで（土・日・祝を除く）お時間帯はご相談ください

【取材調整可能事項】

◆収穫の様子 ◆搾油場見学 ◆従業員の声 等 …その他もご要望がございましたら、ご相談ください

■商品情報



【商品名】 小豆島産 緑果オリーブオイル

【内容量】 180g / 450g

【価格】 180g : 5,832円（税込） / 450g : 15,163円（税込）

【発送開始予定】 11月15日（火）

【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=2938&utm_source=newsrelease&utm_medium=2211s

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

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