

たった2ヶ月しか味わえない旬の味覚

小豆島の農家・井上誠耕園で受け継がれた味

「新漬けオリーブ」

10月10日（火）から今季販売開始！

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、収穫したばかりの新鮮な若いオリーブの果実で作った「新漬けオリーブ」を10月10日（火）より発売いたします。



■オリーブの島の特産品「新漬けオリーブ」

小豆島の旬が詰まった、古くから伝わる「新漬けオリーブ」。温暖な気候の中で太陽と潮風の恵みをたっぷりと受けて育った、緑色のオリーブ果実を一粒ずつ手摘み。その初物のオリーブを、数週間かけ渋抜きと塩水への漬け込みを繰り返し行い、浅漬けにした製品です。シンプルながらも作り手の個性が現れ、果実をそのまま浅漬けにするからこそ、人柄や仕事ぶりが表れ、出来上がりに違いが生まれます。農家が手塩に掛けて育てたオリーブを自らの手で素早く丁寧に、繊細に漬け込んでいくことで初めて美味しい新漬けオリーブが出来上がるのです。

今年は厳しい暑さの中でも、恵みの雨が多く降ったことで生育も早く、実太りの良いハリのある果実が育ちました。新漬けオリーブは熟す前の約2ヵ月間、今だけしか味わえない季節限定の特産品です。



■代々受け継がれていく伝統の味、手間ひまかけた新漬けオリーブ

井上誠耕園は営農開始して約83年。柑橘とオリーブの栽培を始めたのが現園主の祖父であり、親子三代に渡ってオリーブ畑が受け継がれてきました。今も3代目園主とその息子がオリーブ栽培を切磋琢磨しながら行っています。その園地に育つオリーブからできる新漬けオリーブもまた、井上家のこだわりが受け継がれています。



▲オリーブを収穫する3代目園主の息子・井上健也

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：山村

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



オリーブ栽培が盛んである小豆島で、日本人の口に合うようにと新漬けオリーブ（浅漬けされたオリーブ）が作られた時代に、オリーブ加工に着目していたのが2代目園主・井上勝由でした。今年の出来具合を示すオリーブ農家の味として、新漬けオリーブ作りはとても大切なものでした。

2代目園主の生み出した新漬けオリーブにはこだわりがあり、摘みたてを感じさせるような新鮮な緑色で、オリーブ独特の風味が感じられなければいけません。新鮮な緑色に仕上げようと思えばなるべく早摘みすればいいのですが、収穫が早すぎると果肉が固く、苦みが出てしまいます。一方で遅く収穫してしまっただけでは鮮やかなオリーブ色に漬けあがらないため、木に実るオリーブの熟度を見極めて収穫し、速やかに漬け込みながら味を整えていくことが必要です。だからこそ新漬けオリーブは、オリーブ農家にとって出来上がるまで気を抜くことができない一品。ここまでの手間ひまをかけてでも、いいものを作ろうとこだわった2代目園主の製法で、井上誠耕園の味を守り続けています。



▲地下の貯蔵庫で新漬けオリーブを作る2代目園主

■3代目園主よりひとこと

新漬けオリーブの製法やこだわりを両親から学んでいく中で、大量生産にはない繊細な手仕事そのま味にも影響することに気づかされました。オリーブ栽培でも、オリーブが実る場所による果実の違いを見極め、何度も脚立を登り降りしながら収穫する。この手間ひま一つにこだわることを、そのあとの井上誠耕園のものづくりに生かしてきました。今だけの小豆島の旬の味、そして私たちのオリーブづくりの原点とも言える「新漬けオリーブ」を、ぜひ一度ご賞味いただければと思います。



■新漬けオリーブができるまで

▲一粒一粒手摘みで収穫

▼熟度を見極め果実を選別

▲塩水に果実を漬け込む。毎日状態を確認し、塩分濃度の調節を行う。

▼手作業で袋詰めして完成

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：山村

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

■代表品種2種のご紹介・商品情報

■マンザニロ種



マンザニロはスペイン語で「小さなリンゴ」という意味を持ち、言葉の通り小さなリンゴのような丸い果実が特徴です。他の果実に比べて果肉が柔らかいため、噛んだ瞬間にオリーブの風味が口いっぱいに広がります。

【商品名】新漬けオリーブ マンザニロ種

【内容量】 80g (約20粒入り)

【価格】 756円 (税込) <インターネットではセットのみ販売>

【発売開始日】 10月10日 (火)

【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

■ミッション種



ミッション種は小豆島でよく栽培されている品種。新漬けオリーブなどの果実加工だけでなく、オリーブオイルをつくる際にもよく使われ、コリコリとした食感で、口の中に残るまろやかな味わいが後を引く、新漬けオリーブの王道です。

【商品名】新漬けオリーブ ミッション種

【内容量】 80g (約20粒入り)

【価格】 756円 (税込)

【発売開始日】 10月中旬～末頃 (予定)

【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売 (予定)

URL▼※インターネットで完売の場合は、お電話にてお問い合わせください (0120-75-0213)

https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/pg/lolive2023/?utm_source=newsrelease&utm_id=2310s

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160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：山村

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