

小豆島のオリーブ農家・井上誠耕園伝統の
「新漬けオリーブ」
10月10日（木）から今季販売開始！
2年前の新たな挑戦がようやく実を結んだ納得の味に

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、今季初収穫の若いオリーブ果実で作った小豆島の特産品「新漬けオリーブ」を10月10日（木）より発売いたします。



■今年の果実の出来栄えを左右した「強剪定」とは

小豆島で古くから受け継がれる伝統の「新漬けオリーブ」は、一年かけて育てたオリーブ果実をまだ緑色のうちに一粒ずつ手摘みし、数週間かけ渋抜きと塩水への漬け込みを繰り返し行って浅漬けにした製品です。

今年、当園のオリーブは豊作で、新しく生えた力強い枝に立派な果実が鈴なりに実り、美しい果実が多く収穫できています。これは**2年前から行ったオリーブの「強剪定（きょうせんてい）」**が功を奏した結果です。

「強剪定」とは、オリーブの樹を強く元気にするために、樹をバツサリと強く剪定する作業です。近年収穫間近の台風等の影響で、炭疽病という病気になる樹が増えており、オリーブを永続的に育てていくためには樹の健康管理が第一優先と判断しました。そこでオリーブ自身が新しい芽を吹かせて力強く生きるように、樹の状態を一本一本確認しながら思い切った剪定を2年前から集中的に行ってきました。強剪定した年は収穫量も大幅に減り、樹が再び元気になるかどうか不安を感じることもありました。2年を経た今年、オリーブには新しい枝が勢いよく伸びています。新芽も多く芽吹いて花もたくさん咲き、例年になくたくさんの良質な果実が収穫できています。



■代々受け継がれ、守られてきた伝統の味

新漬けオリーブは果実が熟す前の緑色の果実だけを使用するため販売は約2ヵ月間という、今だけしか味わえない季節限定品です。井上誠耕園では二代目園主が60年以上前に、農業試験場の方たちからの教えも仰ぎながら試行錯誤して、井上誠耕園の味を作っていました。現三代目園主が畑を引き継ぎ、新漬けオリーブを作るようになったとき、厳しく教えられたのは果実の熟度の見極めです。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なって食味も悪くなります。一方で遅く収穫してしまつて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必要があります。その一つひとつが手作業であり、大量生産にはない繊細な手仕事があるため、長年の経験と知恵で受け継がれてきた製法を今も守りながら作っています。今年も本当においしい果実に漬けあげるために一瞬の旬を見極め、最適な熟度で漬け込んだ新漬けオリーブに仕上げました。



■代表品種2種のご紹介・商品情報

新漬けオリーブは、果実の品種によって全く違った個性があるため、品種ごとの食べ比べもおすすめです。そのままおつまみのように食べることはもちろん、ごはんと炊き込んで「新漬けオリーブごはん」にしたり、衣をつけて揚げて天ぷらにしたりして、小豆島では愛されています。



新漬けオリーブのごはん



新漬けオリーブの天ぷら

■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】 80 g (約 20 粒入り)

【価格】 756 円 (税込)

【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



ミッション種は井上誠耕園で最も多く栽培している品種で、小豆島で初めて栽培された品種でもあります。新漬けオリーブなどの果実加工だけでなく、食用オリーブオイル用にもよく使われ、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、人気品種です。

【商品名】新漬けオリーブ ミッション種

【内容量】 80 g (約 20 粒入り)

【価格】 788 円 (税込)

【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

※ラベルデザインは変更になる場合がございます。

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/c/c10501010/?utm_source=newsrelease&utm_id=2410s

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 年から四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：斉藤、藤井

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