

旬を迎えたオリーブの収穫シーズンが開始！

採れたてのオリーブを使用した秋限定の初物商品 「新漬けオリーブ」10月10日（木）より発売

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を使用したアザパ種とマンザニロ種の「新漬けオリーブ」を10月10日（木）より発売開始いたします。



写真／芥川仁

■今年の収穫が9月18日（水）より開始！



オリーブオイルは一年を通して店頭で販売されているため、なかなか旬の時期があることは知られていませんが、日本ではまさに今の時期、秋から冬にかけてがオリーブの旬です。

今年は昨年より1週間ほど収穫開始が早く、美しい緑色をした良質な果実がたくさん収穫できています。オリーブ栽培を始めて今年で73年目を迎える当園では、果実が傷つき酸化して、オリーブの風味や品質が低下することを防ぐため、全て手摘みで収穫します。収穫された一粒一粒の傷や熟度を確認する「選果」を行う際も、選

果台に毛布を敷いて作業するほど徹底しています。その後、約1週間かけて丁寧に渋抜きと漬け込みを繰り返し、人の手で袋詰めしてようやく「新漬けオリーブ」が完成します。収穫から袋詰めまでをすべて人の手で作り出される本商品は、まさに「手工芸品」。高品質なオリーブをお客様に届けるため、スタッフは収穫シーズンになるとこの繊細な作業を毎日日が暮れるまで行います。

■日本人の味覚に合わせて作られたオリーブの浅漬け「新漬けオリーブ」

オリーブ果実は、海外では一般的に食材の保存性を高めるだけでなく、肉やチーズなど脂っこいものに相性もいい、お酢を中心とした調味料に漬け込む「ピクルス」として楽しまれてきました。しかし、日本食との相性の悪さから、日本ではその独特の酸味や風味が好まれません。そこで日本人の口に合う味を探し



求め生まれた保存方法が、オリーブの「浅漬け」。塩水に早摘みで収穫した鮮やかな緑色の果実を漬け込んだ「新漬けオリーブ」は、口にするとオリーブ果実のうまみがじゅわっと広がり、年に一度の収穫の季節にしか味わえない小豆島の秋の味覚として毎年多くの人に親しまれています。

■ 品種の違いによる味の違いを実感できる「3種の初採れオリーブ」

「新漬けオリーブ」は、オリーブの果実が鮮やかな緑色から赤紫色に熟す前の2カ月間しか味わえない季節限定の商品で、10月10日（木）より販売を開始するアザパ種とマンザニロ種の「新漬けオリーブ」は、今年初めて収穫されたオリーブからできた第一弾の初物商品です。当園では、品種の違いによる味の違いを味わっていただくため、3種類の「新漬けオリーブ」をご用意しました。

・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と塩漬けの味わいが口いっぱいに広がります。ご飯と一緒にに入れて炊くことで風味豊かな「オリーブごはん」が味わえます。

・アザパ種

アザパ種はとても繊細なため育てるのが難しく、オリーブの名産地である小豆島でもほとんど食べられない珍しい品種です。粒が大きく肉厚なため食べ応えがあり、日本酒のような上品でほのかな香りと、オリーブのうまみが感じられます。大粒のため、お酒のおつまみにぴったりです。

・ミッション種

ミッション種は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、小豆島でよく栽培されている品種。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おいしさです。やや硬めの果実であるため、お酒のお供としてそのままはもちろん、天ぷらにしても身崩れせずおいしく召し上がっていただけます。

■ 商品概要



【商品名】	新漬けオリーブ アザパ種
【内容量】	250g（約60粒入り）
【価格】	3,888円（税込）
【販売予定】	10月10日（木）
【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/



- 【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】 648 円 (税込)
 【販売予定】 10 月 10 日 (木)
 【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/>



- 【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】 648 円 (税込)
 【販売予定】 11 月 (予定)
 【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/>

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。