

日本の農業の生きる道

国産のオリーブ製品づくりを究める、手間ひまかけた味わい 小豆島産「緑果オリーブオイル」 ～11月1日（金）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、今シーズン収穫した早摘みのオリーブ果実から搾った小豆島産「緑果オリーブオイル」を11月1日（金）より発売開始いたします。



■国産だからこそ一粒一粒手摘み、手選別。丹念込めて作った小豆島産オイル

日本の農業の衰退が進む近年、海外の広大な土地で育てられた農作物が日本の市場にも多く出回っています。瀬戸内の小さな島で農業を営む当園も、小豆島の畑で育てるオリーブだけでは一年を通して日本市場にオリーブオイルを供給できないため、スペインやオーストラリアの信頼できる提携農家で毎年オイルを搾って日本のお客様にお届けしています。その一方で、一年に一度、小豆島の畑で育てたオリーブ果実から作る「小豆島緑果オリーブオイル」は、海外の大量生産では絶対にできない国産だからこそその技術やこだわりを持って、毎年よりよい味わいを追求して搾ることを信念に持っており、私たちは日本の農業の素晴らしさや小豆島ならではの美味しさを、当製品を通して伝えたいと考えています。

井上誠耕園では、良質なオイルを搾るべく最適な熟度を見極めて少し早摘みのオリーブ果実を全て手摘みで収穫した後、傷がつかないように毛布を敷いた選果台に果実を広げ、一粒一粒人の目と手で果実を熟度別に手選別します。人の手で行う選別作業は、より品質の高いオイルを搾るために欠かせない作業であり、選別する際に枝葉も細かく取り除くため、雑味がなく澄み切ったオリーブ本来の上品な味わいを引き出すことができます。私たちは海外の量産型栽培では決してできない、小豆島産だからこそこの工程を大切にしており、これらの細やかな作業の中に私たち作り手の想いを込めています。





ミッション・マンザニコ・ルッカといった複数の品種のオイルを独自でブレンドして作る本製品は、品種ごとに実の熟し具合や味わいが微妙に変わるため、木々の状態、適期を見定めながら品種別に収穫、搾油をしていきます。そして1か月以上かけて順に収穫、搾油したオイルを園主と搾油担当者が今年一番の味わいを追求してブレンドし、今年だけの限定オイルとなってようやく完成します。

■今年、緑果ならではの風味や香りが際立つフルーティで繊細な仕上がりに！

2019年産のオリーブオイルは、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。9月頃に雨が少なかったことで、緑果ならではのピリッとした風味と若草のような爽やかな香りが際立ち、果実感があってほんのり甘い繊細な味わいに仕上がっています。搾り立ての新鮮なオリーブオイルを一刻も早く皆様の食卓に届けたいという想いで作った本商品を是非お楽しみください。



■商品概要



【商品名】	小豆島産緑果オリーブオイル
【内容量】	180g
【価格】	5,400円（税込）
【販売予定】	10月28日（月）
【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/

写真／芥川仁含む

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。