



世界のオリーブ大産地スペインで 日本の農家ならではのオリーブオイルづくりを 「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」 11月11日（月）より発売開始

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、毎年この時期に季節限定で提供しているスペインの提携農園で搾ったばかりの「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」を11月11日（月）より発売開始いたします。



■スペインで挑戦した井上誠耕園のオリーブオイルづくり

日本の農業の衰退が進む近年、井上誠耕園がある瀬戸内の小豆島も農業の衰退は著しく、当園は耕作放棄地を開拓しながら島内でオリーブを育てています。しかし、小豆島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ず、農地を開拓しながら小豆島産のオリーブオイルづくりを続けていくためにも、2005年よりスペインでオリーブを有機栽培する農家ルケ家と協力し、晩秋から春にかけて季節限定で「緑果オリーブオイル」を販売しています。

オリーブ果実が熟す一歩手前のちょうどよい熟度を小豆島の農家である私たちが見極め、早摘みの爽やかな香りがする独自のオリーブオイルを搾ります。搾りたての新油は空輸便で日本に運び、今年も一年に一度の新鮮な味わいをお届けします。

提携農家であるルケ家はスペインの南部・アンダルシア州コルドバで7代続くオリーブ農家です。オリーブの品質はもちろんのこと、土と環境を第一に考えてCO2削減にも取り組んでおり、井上誠耕園として絶大な信頼を置いています。

2005年に初めてオリーブオイルづくりを依頼した際は「早摘み」のオリーブを搾る習慣がルケ家にはなく、理解してもらうのに苦労をしました。しかし、何年もかけて緑果オリーブオイルの独特の美味しさと良さを伝えつづけ、その熱意が伝わり商品化が叶ったのがスペイン産「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」です。今では私たちが求める熟度を何も言わずとも分かってくれるほどの一番の理解者となり、“今年も色・風味ともに間違いないものを搾ってほしい。基準外のオイルは井上誠耕園としては販売できない”と伝えた中で、私たちが納得できる味わいのオイルを搾ることができています。





■今年、すっきり爽やかな香りと程よい辛みが生きた味わい

オリーブオイルは、その年の気候によって果実の熟し方が変わり、果実の状態や作り手の想い等によって搾ったときのオイルの出来ばえは変わります。2019年は雨が例年の半分くらいの量しか降らず、特に少ない一年でした。しかし、収穫期になってちょうど雨が降ったおかげで、香り高く苦み・辛みのバランスの良いオイルを搾ることができました。



■園主 井上智博より一言

今年は苦みがほどよく、すっきりとキレのある味わいとなっています。特に果実の品質がよく、緑果らしい若草のような爽やかな香りが楽しめます。緑果オリーブオイルは、小豆島で親子三代受け継いできたオリーブ農家である私が、長年にわたって育ててきたオリーブづくりへのこだわりを、想いをともにしてくれるスペインのルケ家との出会いをきっかけに形にし、量産化することができた他にはないオリーブオイルです。今年だけの味わいをぜひお楽しみください。

■商品概要



【商品名】	エキストラヴァージン緑果オリーブオイル
【内容量】	180g / 450g
【価格】	180g : 1,944円(税込) / 450g : 4,536円(税込)
【販売予定】	11月11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/

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。