



melaleuca
alternifolia

淡路島の耕作放棄地をティーツリー農園へ転換 造園会社が“蒸留まで行う精油ブランド”を立ち上げ



淡路島の耕作放棄地を再生し、ティーツリーの栽培から蒸留までを一貫して行う精油ブランド「maf(マフ)」が始動した。造園会社として50年以上にわたり緑と向き合ってきた株式会社 津村造園(兵庫県淡路市)が手がける新たな取り組みで、農業と蒸留を組み合わせた地域発の産業モデルとして注目される。



株式会社 津村造園

1977年創業。

淡路島を拠点に、庭園・緑地の設計施工管理を行う造園会社。



放棄地を“香りの産業”へ転換

日本各地で増え続ける耕作放棄地。
淡路島においても、かつて人の手が入っていた農地が使われなくなるケースが少なくない。
mafは、そうした土地を再び耕し、ティーツリーを植え、香りとして抽出することで、土地・産業・人の関係性を再構築する試みとして立ち上がった。



造園会社が挑む、新たな事業領域

本プロジェクトを手がけるのは、淡路島を拠点に50年以上にわたり庭園や緑地の設計・施工・管理を行ってきた株式会社 津村造園。

植物と向き合うなかでティーツリーに魅力を感じ、これまで培ってきた土壌改良や植栽管理の知見を活かし、元・耕作放棄地をティーツリー農園へと転換。
さらに、栽培にとどまらず蒸留工程まで自社で行うことで、植物の価値を最大限に引き出す体制を構築した。



栽培～蒸留までを一貫する“Farm to Bottle”

mafの特徴は、ティーツリーの栽培・収穫・蒸留までをすべて淡路島で一貫して行う点にある。

園地は淡路島北東部・東浦地区に位置し、温暖な気候と東向き豊かな日差し、海風の影響を受ける環境。
この土地で育ったティーツリーは、年間を通して収穫される。収穫は主に朝。選別された枝葉は、すぐに蒸留へ移される。

農園近くに蒸留施設を併設することで、鮮度を保ったまま精油化を可能にしている。



香りの質を左右する蒸留技術

蒸留には、間接加熱方式による水蒸気蒸留法を採用。さらに完全密閉構造の設備を用いることで、揮発しやすい繊細な香気成分を逃さず抽出する。この工程により、フレッシュでクリアな香り立ちを持つ精油が生まれる。また、テルピノレンを主成分とする香りのプロファイルを持ち、淡路島の気候と環境によって育まれた独自の個性を備える点も特徴のひとつである。



淡路島の風景とともに育つティーツリー

瀬戸内の温暖な気候と豊かな日差しに育まれた淡路島は、古来より線香や薬草など、香りと深く結びついた文化を持つ土地でもある。mafでは、この土地の風土と人の手を活かしながらティーツリーを育て、単なる農産物としてではなく、風景そのものを香りとして取り出すことを目指している。



製品ラインナップ

- エッセンシャルオイル (5ml)
- ルームスプレー (100ml)
- コールドプロセスソープ (110g)

これら精油プロダクトの展開に加え、国内外のブランドやセラピストへの原料供給 (BtoB) も視野に入れる。また、蒸留体験や園地見学など、香りを軸とした体験プログラムの展開も予定している。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 津村造園 (担当: 津村 朋弘)

Email : info@maf-essential.jp Web : www.maf-essential.jp